

Marchesi ANTINORI, Toscane "SOLAIA" 2019

75 cl Rouge Toscane IGT Toscane



La note by Christian Walter

98+/100

Le domaine Tenuta Tignanello se trouve au cœur du Chianti Classico, dans les collines doucement vallonnées entre les vallées fluviales de Greve et de Pesa. Deux des vignobles les plus prisés du domaine se trouvent sur le même coteau, Tignanello et Solaia, sur des sols issus de marnes marines de la période pliocène riches en calcaire et en schiste. Les vignes bénéficient de températures chaudes pendant la journée et de soirées plus fraîches tout au long de la saison de croissance. Les deux vins emblématiques du domaine, Solaia et Tignanello, sont produits à partir de ces vignobles et ont été définis par la presse internationale comme " parmi les vins les plus influents de l'histoire de la viticulture italienne ". Selon Marchesi Antinori, le Solaia et le Tignanello sont un défi permanent et une passion sans fin. Le domaine de Tignanello possède des vignobles de raisins indigènes Sangiovese ainsi que d'autres variétés non traditionnelles comme le Cabernet Franc.

SOLAIA est un vignoble de 20 hectares exposé au sud-ouest, situé à une altitude comprise entre 350 et 400 mètres au-dessus du niveau de la mer, sur un sol caillouteux composé de roches albères (calcaire dur) et de galets (argile calcaire floconneuse). Le vignoble est situé sur le domaine de Tignanello. La famille Antinori a produit ce vin pour la première fois en 1978, l'assemblage est composé à 60% de Cabernet Sauvignon et de 20% de Cabernet Franc et 20% de sangiovese. Le Solaia n'est produit que dans des millésimes exceptionnels.

Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous ces flacons d'exception.

Solaia (Toscane, Italie)

La famille Antinori est engagée dans l'art de la vinification depuis plus de six siècles, depuis 1385, date à laquelle Giovanni di Piero Antinori est devenu membre de l'"Arte Fiorentina dei Vinattieri", la guilde des vigneron florentins. Tout au long de son histoire, qui s'étend sur vingt-six générations, la famille Antinori a géré directement l'entreprise en prenant des décisions novatrices et parfois audacieuses, dans le plus grand respect des traditions et de l'environnement.

Chaque millésime, chaque parcelle de terre, chaque nouvelle idée à mettre en avant est un nouveau

départ, une nouvelle poursuite pour atteindre des normes de qualité plus élevées. Comme aime à le dire Marchese Piero : "Les anciennes racines familiales jouent un rôle important dans notre philosophie mais elles n'ont jamais entravé notre esprit d'innovation". La passion des Marchesi Antinori pour la viticulture s'exprime par la persévérance : leur recherche continue de l'amélioration de la qualité, même dans les plus petits détails. La recherche et le développement sont un processus continu, tant dans les vignobles que dans les caves : sélection de nouveaux clones de variétés locales et internationales, expérimentation de nouvelles techniques dans les vignobles et à l'altitude des vignobles, nouvelles approches de la fermentation et du contrôle de la température, expérimentation de philosophies de vinification à la fois traditionnelles et innovantes, utilisation de nouveaux types de chêne pour les fûts, taille et âge des fûts, et durée variable du vieillissement en bouteille avant la commercialisation.

Le domaine Tenuta Tignanello se trouve au cœur du Chianti Classico, dans les collines doucement vallonnées entre les vallées fluviales de Greve et de Pesa. Il s'étend sur une superficie de 319 hectares (788 acres), dont 130 (321 acres) sont consacrés aux vignes. Deux des vignobles les plus prisés du domaine se trouvent sur le même coteau, Tignanello et Solaia, sur des sols issus de marnes marines de la période pliocène riches en calcaire et en schiste. Les vignes bénéficient de températures chaudes pendant la journée et de soirées plus fraîches tout au long de la saison de croissance. Les deux vins emblématiques du domaine, Solaia et Tignanello, sont produits à partir de ces vignobles et ont été définis par la presse internationale comme " parmi les vins les plus influents de l'histoire de la viticulture italienne ". Selon Marchesi Antinori, le Solaia et le Tignanello sont un défi permanent et une passion sans fin. Le domaine de Tignanello possède des vignobles de raisins indigènes Sangiovese ainsi que d'autres variétés non traditionnelles comme le Cabernet Franc.

Le vin

Solaia 2019 est d'une couleur rouge rubis profond. Le nez se distingue par sa complexité aromatique et sa finesse : des notes de petits fruits rouges, en particulier de framboise et de mûre, alternent avec des notes douces d'abricot mûr et d'orange sanguine combinées à de légères nuances florales de rose ; parfaitement intégrés, les arômes évidents de grain de café, de chocolat et de réglisse sont accompagnés de sensations fraîches de menthe et de poivre blanc, capables de conférer au riche bouquet une note épicée agréable et délicate. La bouche est enveloppante, harmonieuse, avec une structure excellente et équilibrée ; les tanins doux et vibrants la rendent compacte, convaincante et d'une longueur extraordinaire. L'arrière-goût est très persistant, où l'on retrouve les notes grillées et épicées perçues au nez.

This has a complex array of blackberries, black cherries, cocoa, dried herbs, slate, tobacco, olives and charred bark. Some dried roses and iodine, too. Medium-to full-bodied with firm yet refined tannins. Powerful, in an understated way. Long. 73% cabernet sauvignon, 7% cabernet franc and 20% sangiovese. Try in 2025. (James Suckling, millésime 2019, noté 98/100)

Ce vin présente un éventail complexe de mûres, de cerises noires, de cacao, d'herbes séchées, d'ardoise, de tabac, d'olives et d'écorce carbonisée. Quelques roses séchées et de l'iode également. Mi-corsé à corsé, avec des tanins fermes mais raffinés. Puissant, mais discret. Long. 73 % de cabernet sauvignon, 7 % de cabernet franc et 20 % de sangiovese. A essayer en 2025. (James Suckling, millésime 2019, noté 98/100)

The Marchesi Antinori 2019 Solaia is another blockbuster success from Tuscany's leading wine estate. The blend sees a slightly higher percentage of Cabernet Franc and a slightly lower percentage of Sangiovese. The current mix is 75% Cabernet Sauvignon, 15% Sangiovese and 10% Cabernet Franc (which has been creeping up in recent years, especially as the climate changes). The soils at the Solaia vineyard are rich in Galestro rock, which is an especially happy pairing with Cabernet Franc in particular. Managing Director Renzo Cotarella tells me that that a vintage like 2019 is proof that the final character of a wine comes from its surrounding territory, not from the blend. This is a generous and extremely expressive

edition with lots of dark fruit, spice and sweet tobacco. The tannins are beautifully velvety and soft. This is a beautiful wine that collectors will love. (Guide Parker, millésime 2019, noté 97/100)

Le Marchesi Antinori 2019 Solaia est un autre succès retentissant du principal domaine viticole de Toscane. L'assemblage comprend un pourcentage légèrement plus élevé de cabernet franc et un pourcentage légèrement plus faible de sangiovese. Le mélange actuel est composé de 75 % de cabernet sauvignon, 15 % de sangiovese et 10 % de cabernet franc (qui a augmenté ces dernières années, notamment en raison des changements climatiques). Les sols du vignoble de Solaia sont riches en roches de Galestro, qui se marient particulièrement bien avec le cabernet franc. Le directeur général Renzo Cotarella me dit qu'un millésime comme 2019 est la preuve que le caractère final d'un vin provient du territoire qui l'entoure, et non de l'assemblage. Cette édition est généreuse et extrêmement expressive, avec beaucoup de fruits noirs, d'épices et de tabac doux. Les tanins sont magnifiquement veloutés et doux. C'est un vin magnifique que les collectionneurs vont adorer. (Guide Parker, millésime 2019, noté 97/100)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 98/100 note James Suckling
- **note guide Parker** : 97/100
- **note James Suckling** : 98/100
- **Cépage** : 60% cabernet sauvignon, 20% cabernet franc, 20% sangiovese
- **Pays** : Italie
- **Terroir** : Sols originaires du Pliocène, riches en fossiles marins avec des veines d'argile. Présence importante de roches calcaires et de marnes.
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Seules les baies parfaites entrent dans les cuves de fermentation coniques de 60 hectolitres où le vin est élaboré. Un soin extrême est nécessaire dans cette phase de vinification afin de maintenir la fraîcheur et l'arôme des raisins.
- **Élevage** : La première partie du vieillissement a eu lieu dans des fûts de chêne français neufs, d'une capacité de 60 gallons, et dure dix mois. Le processus de vieillissement a lieu dans des fûts de chêne français neufs pendant environ 18 mois.
- **Millésime** : 2019
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2050
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Coup de coeur** : Non