

IL MARRONETO, Brunello di Montalcino "MADONNA DELLE GRAZIE" 2016

75 cl Rouge Toscane DOCG Brunello di Montalcino



La note by Christian Walter **100/100**

Les tours de la ville de Sienne servent de toile de fond aux vignobles cultivés sur les hautes pentes de la colline de Montalcino, c'est le terroir du Brunello di Montalcino. Un vin qui suscite de grandes émotions, tout comme l'amour et le soin avec lesquels il a été créé par Alessandro. Il Marroneto est l'un des domaines historiques de Montalcino et en fait le millésime 2010 (noté 100/100 par le guide Parker) représente sa 30e année de production. Les incroyables Brunello di Montalcino de Il Marroneto, sont élaborés depuis 40 ans par la famille Mori sur des parcelles magnifiques de sangiovese plantées en 1975 par Giuseppe Mori et situées sur les pentes au nord de Montalcino à près de 350 m d'altitude, là où le terroir permet d'élaborer les vins les plus élégants et les plus aromatiques de la région. Alessandro Marroneto nous livre des Brunello di Montalcino, qui sont la référence de l'appellation, des notes exceptionnelles de 96+ à 100/100, 2015 et 2016 deux très grands millésimes !

Les 6 hectares du domaine sont plantés de sangiovese sur des sols de sables de mer riches en minerais. Chaque pied de vigne dispose de 3,6 m² afin de favoriser le développement de ses racines. La culture de la vigne est menée dans un esprit de culture naturelle avec des faibles rendements, basée sur une intervention minimaliste et traditionnelle, sans aucun pesticide ni herbicide. Un soin extrême et passionnel est apporté autant à la vigne qu'aux chais par Alessandro Mori. Les merveilleux Brunello di Montalcino de Il Marroneto sont élaborés selon la méthode traditionnelle dans des cuves bois de l'Allier et de Slavonie. Ce sont des vins élégants, nobles, remarquables, riches en arômes et intenses. Des grands vins d'émotion.

Il Marroneto, c'est avant tout l'histoire d'une passion pour une terre riche de son histoire et de son authenticité. Les vins de l'appellation possèdent un potentiel rare, qui se révélera au fil des ans. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Il Marroneto (Brunello, Toscane)

L'histoire du Marroneto débute en 1974, dans une demeure historique datant du XXIII^{ème} siècle. C'est là,

dans un ancien séchoir à châtaignes, que la famille Mori commence, « pour le plaisir et par passion », à produire du Brunello. Une petite production, qui se fixe pour ambition d'exprimer avec justesse son terroir et la générosité de la nature environnante. Les 3000 premiers mètres de ce vignoble ont été plantés en 1975, au cœur d'un environnement vaste et austère. Ils ont été complétés par une surface équivalente en 1979, à laquelle se sont ajoutés les 9000 derniers mètres en 1984. Près de 40 ans plus tard, il Marroneto est considéré comme l'une des maisons historiques de Montalcino.

Alessandro, le fils de la famille, a décidé de continuer à faire vivre le domaine, faisant de cette passion une véritable philosophie de vie. Afin d'obtenir le meilleur du cépage Sangiovese, les vignes ont été agencées de façon à laisser à chaque plant 3,6 mètres carrés de surface, ce qui permet aux racines de bénéficier d'un espace suffisant pour s'ancrer dans le sol. Volontairement éloigné de la production intensive, le vignoble est géré selon une philosophie minimaliste, dans un esprit traditionnel, privilégiant le respect de la vigne et minimisant les traitements. L'engazonnement naturel permet de contrôler la vigueur de la vigne, avec de plus longues périodes de pollinisation et une taille précoce en mars, laissant à la plante le temps de se reposer. La période des vendanges obéit également à des règles précises : la grappe n'est récoltée que lorsque la tige commence à arborer des tons proches du brûlé, indiquant que le raisin possède une maturité optimale. Les grains ayant atteint une parfaite maturation, ils produiront les tanins indispensables à l'élaboration d'un vin à la fois jeune, brillant et plein de potentiel. Après un séjour de quatre ans en foudres de chêne - durée que le cahier des charges de l'appellation Brunello impose - il Marroneto conserve l'authenticité, la délicatesse et l'élégance qui le caractérisent.

Le vin

Le Brunello di Montalcino Madonna Delle Grazie 2016 est une sélection particulière de raisins récoltés dans le vignoble historique de Marroneto, situé près de la petite église de Madonna Delle Grazie qui remonte aux années 1200, d'où son nom. Durant le vieillissement dans de grands fûts de chêne, les parfums naturels sont préservés autant que possible, le protéger contre les agressions du bois. C'est un vin de grande épaisseur, intéressant, dans lequel le caractère agréable du Sangiovese se conjugue avec la complexité typique des grands vins. Vin de méditation classique, fruité, aux parfums variables, de grand impact dans la bouche.

There it is: that Il Marroneto magic. To my palate, Alessandro Mori's 2016 Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie best captures the soaring spirit and ambition of Brunello, made in its purest and most naked form. This vintage is a twin sibling to the 2010 that I awarded a perfect score. Whereas that wine surprised me, appearing with so much unexpected radiance and brilliance, this wine won me over in a more careful, less emotional and more contemplative manner. Having now tasted the 2010 vintage multiple times, I better know what to expect in terms of the near-term aging evolution of the 2016. I know that the laser-sharp purity of the fruit will soften, leading to more nuanced and finessed tones of underbrush, lilac, iron ore and candied orange peel over the next five years. This wine unfolds to show deep complexity up front with buoyant and jovial red fruit at its core. It vibrates with electric energy and charm. (Guide Parker, millésime 2016, noté 100/100)

La voilà : la magie Il Marroneto. Pour mon palais, le Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie 2016 d'Alessandro Mori capture le mieux l'esprit d'envol et l'ambition du Brunello, élaboré dans sa forme la plus pure et la plus nue. Ce millésime est un frère jumeau du 2010 auquel j'ai attribué une note parfaite. Alors que ce vin m'avait surpris, apparaissant avec tant d'éclat et de brillance inattendus, celui-ci m'a conquis d'une manière plus prudente, moins émotive et plus contemplative. Ayant maintenant goûté le millésime 2010 à plusieurs reprises, je sais mieux à quoi m'attendre quant à l'évolution à court terme du 2016. Je sais que la pureté tranchante du fruit s'adoucira pour laisser place à des tons plus nuancés et raffinés de sous-bois, de lilas, de minerai de fer et d'écorce d'orange confite au cours des cinq prochaines années. Ce vin se déploie pour montrer une profonde complexité à l'avant, avec au cœur un fruit rouge vif et jovial. Il vibre d'une énergie et d'un charme électriques. (Guide Parker, millésime 2016, noté 100/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 100/100
- **Cépage** : 100% sangiovese
- **Pays** : Italie
- **Terroir** : Sable de mer mélangé à des minéraux, altitude 400 mètres.
- **Vignoble** : Les vignobles de Il Marroneto s'étendent sur le versant nord de la colline, à environ 400 m au-dessus du niveau de la mer, à proximité immédiate des remparts de la ville de Montalcino.
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Vendange manuelle avec tri sévère, vinification en cuves de chêne de l'Allier sans intervention pendant les deux premiers jours ; la température s'élève jusqu'à 30 degrés après cinq jours. Fermentation 20 à 22 jours.
- **Élevage** : Vieillessement en foudres de chêne de 2500 litres pendant 41 mois et 10 mois en bouteille.
- **Millésime** : 2016
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2050
- **Alcool** : 14,0% vol.