

IL POGGIONE, Brunello di Montalcino DOCG 2016 jéroboam

300 cl Jéroboam

Rouge

Toscane

DOCG Brunello di Montalcino



La note de Christian Walter 95-96/100

Tenuta Il Poggione est situé à Sant'Angelo in Colle, à environ 10 km au sud de Montalcino. Il est classé DOCG. Il Poggione, a été parmi les premiers à commercialiser Brunello di Montalcino depuis le début des années 1900. Il est l'un des membres fondateurs du Consortium Brunello di Montalcino. Le domaine Il Poggione s'étend sur environ 530 hectares, dont 140 de vignes, 50 d'oliveraies. La philosophie principale de l'entreprise est de prendre grand soin de ses vignobles, la production de grands vins rouges réside dans le travail minutieux du vignoble. Dans une perspective d'agriculture durable, l'utilisation de produits phytopharmaceutiques est limitée au maximum.

Le Brunello di Montalcino DOCG 2016 présente un aspect plus sombre et plus concentré que beaucoup de ses pairs. Le vin est magnifiquement abondant et parfumé de la manière la plus exubérante et la plus expressive qui soit. Le millésime 2016 obtient la note de 95/100 par le guide Parker. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Le Brunello di Montalcino Riserva Vigna Paganelli est produit uniquement dans les meilleurs millésimes et en quantité limitée. Ce vin provient exclusivement du vignoble "I Paganelli", le plus ancien du domaine, planté en 1964. Ses vignes, utilisées comme référence clonale lors de la plantation de nouveaux vignobles, produisent des raisins de grande qualité qui sont récoltés par la sélection individuelle des grappes les meilleures et les plus mûres. Rouge rubis intense, nez élégant avec des notes de fruits rouges, de cuir et d'épices ; saveur persistante et équilibrée, avec une finale longue et séduisante.

Il Poggione (Italie, Toscane)

Le vin

Brunello est le prince des vins de Montalcino, produit exclusivement à partir de cépages de sangiovese cueillis à la main dans les plus vieilles vignes du domaine. Après une fermentation minutieuse à température contrôlée, le Brunello di Montalcino est élevé en fûts de chêne français. Après avoir vieilli en

bois, le vin est vieilli en bouteille : c'est un incontournable processus pour garantir l'agrément et la complexité qui on fait la renommée mondiale du Brunello di Montalcino.

Le Brunello di Montalcino Il Poggione 2016 s'ouvre sur un aspect moyennement sombre avec de jolis éclats de sangiovese et un peu d'éclat rubis. Ce millésime montre un côté légèrement indompté ou sauvage avec un profil fruité dense et plus lourd. L'accent est mis ici sur la mûre, la cerise séchée, le tabac et même une touche de tabac fumé ou de selle de cheval. Le vin montre une prise ferme et une colonne vertébrale tannique qui est un trait commun de ce millésime, en particulier avec les vignobles de ce côté sud et ensoleillé de l'appellation. Il présente également une acidité considérable, presque trop forte, qui a certainement besoin de quelques années supplémentaires pour s'adoucir. (Guide Parker, millésime 2016, noté 95/100)

The Il Poggione 2016 Brunello di Montalcino opens to a medium dark appearance with pretty Sangiovese shine and a little ruby sparkle. This vintage shows a slightly untamed or wild side with a dense and heavier fruit profile. The focus here is on blackberry, dried cherry, tobacco and even a touch of smoky tobacco or horse saddle. The wine shows the firm grip and tannic backbone that is a common trait in this vintage, especially with the vineyards on this southern, sunlit side of the appellation. I also get a considerable flash of acidity on the close, almost too much, that certainly needs a few more years to soften. You really need to wait with this one. (Guide Parker, millésime 2016, noté 95/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 95/100
- **Cépage** : 100% sangiovese
- **Pays** : Italie
- **Terroir** : Ce vin provient des plus anciennes vignes du domaines, plantées entre 150 et 400 mètres au dessus du niveau de la mer.
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Vendange manuelle, fermentation à température contrôlée 25/28°C, levures indigènes, fermentation à température contrôlée en cuves inox avec la technique du "chapeau immergé", grâce à laquelle les couleurs et des parfums très intenses sont obtenus.
- **Elevage** : Élevage 30 mois en foudres de chêne français de 30 et 50 hl suivis d'une longue période de vieillissement en bouteille.
- **Millésime** : 2016
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2044
- **Alcool** : 14,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Coup de coeur** : Non