IL POGGIONE, Brunello di Montalcino DOCG RISERVA 2015

75 cl Rouge Toscane DOCG Brunello di Montalcino



La note de Christian Walter

97+/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

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.

This single-vineyard Riserva delivers a generous, abundant and determined personality. This is Brunello with a capital B. The 2015 Brunello di Montalcino Riserva Vigna Paganelli benefits from a warm and sun-soaked microclimate that is shielded from cold winter winds. You can taste the good health of the grapes thanks to those very direct aromas of black cherry, plum, tar, campfire ash and chalky mineral. The Paganelli vineyard is 12 hectares in size, with vines planted in 1964. The last time this wine was made was in 2012. Fruit from those old vines shape complex aromas, elegant tannins and bright freshness. Despite that handsome DNA, this is another new release from Il Poggione that will require more cellar age. I'd suggest drinking a bottle from this 40,000-bottle release after the 10-year mark. (Guide Parker, millésime 2015, noté 97/100)

Ce Riserva à vignoble unique livre une personnalité généreuse, abondante et déterminée. C'est du Brunello avec un B majuscule. Le Brunello di Montalcino Riserva Vigna Paganelli 2015 bénéficie d'un microclimat chaud et ensoleillé, à l'abri des vents froids de l'hiver. Vous pouvez goûter la bonne santé des raisins grâce à ces arômes très directs de cerise noire, de prune, de goudron, de cendre de feu de camp et de minéral crayeux. Le vignoble de Paganelli s'étend sur 12 hectares, avec des vignes plantées en 1964. La dernière fois que ce vin a été élaboré, c'était en 2012. Les fruits de ces vieilles vignes façonnent des arômes complexes, des tanins élégants et une fraîcheur éclatante. Malgré ce bel ADN, il s'agit d'une autre nouvelle sortie de Il Poggione qui nécessitera plus de temps en cave. Je suggérerais de boire une bouteille après 2025. (Guide Parker, millésime 2015, noté 97/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 97/100
- **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 :** Après la récolte manuelle, le moût fermente à température contrôlée. Ensuite, le vin passe un long moment dans de grands fûts de chêne français et il est ensuite vieilli en bouteille.
- **Millésime :** 2015
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2050
- **Alcool :** 15,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Coup de coeur :** Oui