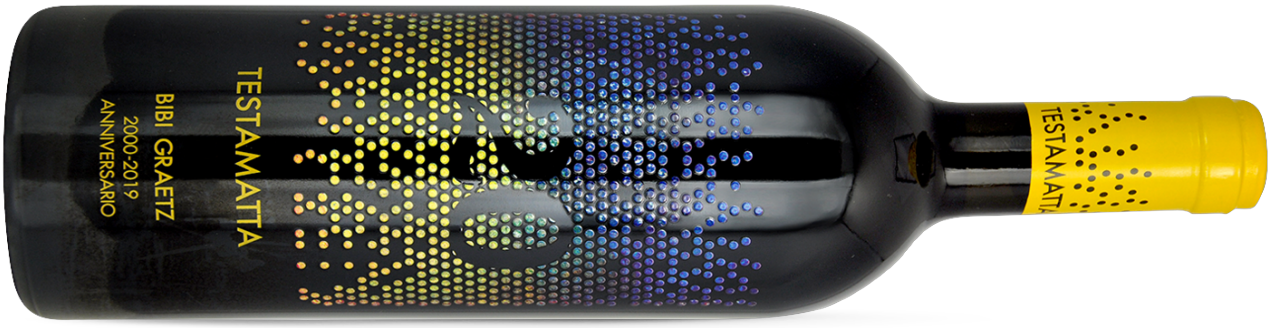
BIBI GRAETZ, Toscane TESTAMATTA 2019

75 cl Rouge Toscane IGT Toscane



La note by Christian Walter
97-98/100

L'élégance est certainement le mot qui décrit le mieux Testamatta 2019. Le vingtième anniversaire de Testamatta est un véritable accomplissement, le vin atteint le niveau de qualité recherché depuis le premier millésime en 2000. Testamatta 2019 est parfaitement équilibré, profond et avec une incroyable complexité. Pour fêter les vingt ans de Testamatta et Colore, Bibi Graetz a souhaité créer des flacons uniques pour cet anniversaire. Testamatta 2019 contient toute la profondeur et l'élégance du Sangiovese, il est décisif mais avec des nuances incroyables et différentes.

Au cœur de la Toscane, sur la colline de Fiesole, là où sont produits de grands Chiantis classiques, Bibi Graetz crée des vins innovants, au caractère unique. Avec des vieux vignobles, un terroir exceptionnel et un grand savoir-faire, le domaine élabore des vins qui visent la perfection. Les vignes de la propriété comptent parmi des meilleurs cépages italiens (Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Ansonica), contribuant à créer de magnifiques vins toscans. Avec une approche anticonformiste qui fait toute la différence.

Le style est bâti sur l'élégance, le fruit, la complexité, une très belle minéralité... un vin en dehors des modes, un style presque Bourguignon... Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Bibi Graetz (Toscane, Italie)

Depuis son château médiéval, le "Castello di Vincigliata", situé à quelques kilomètres du centre de Florence, Bibi Graetz développe une approche anti conformiste qui lui réussit. Ses vignes, situées sur une colline qui surplombe la capitale toscane, produisent exclusivement les variétés locales que sont les Sangiovese, Colorino et Canaiolo (pour les rouges) et les Ansonica et Vermentino (pour les blancs).

Diplômé de l'Académie des Arts de Florence, Bibi Graetz se lance dans la production de vin à la fin des années 90. Le contrat d'exploitation des vignes entourant le château familial arrivait alors à expiration : il fallait choisir entre l'abandon de ce vignoble ou sa reprise. Fort heureusement pour les amateurs de vins d'exception, Bibi Graetz décide de se lancer dans la carrière de vigneron, avec la même approche décalée

qui fait de lui un artiste reconnu.

En collaboration avec l'œnologue Alberto Antonini, il développe en quelques années une gamme prestigieuse, que certains spécialistes n'hésitent pas à surnommer les « super-toscans ». L'utilisation de vieilles vignes et de cépages parfois oubliés, alliée à un travail sophistiqué en matière de vinification, ont contribué au succès et à la légende qui accompagne ces vins.

Bibi Graetz dessine lui-même ses étiquettes, dont l'abstraction colorée transforme chaque bouteille en oeuvre d'art : Testamatta (la "tête folle"), Colore, Grilli, Bugia, Soffocone di Vincigliata (le premier mot signifiant "fellation" en dialecte florentin, cela valut à l'artiste d'être un temps interdit d'importation aux États-Unis)... Ces vins, à la fois concentrés et élégants, méritent qu'on s'y attarde, car ils représentent l'expression sublimée de leur terroir. Et la fierté de l'artiste qui les a fait naître.

Le vin

L'élégance est certainement le mot qui décrit le mieux Testamatta 2019. Le vingtième anniversaire de Testamatta est un véritable accomplissement, le vin atteint le niveau de qualité recherché depuis le premier millésime en 2000. Testamatta 2019 est parfaitement équilibré, profond et avec une incroyable complexité. Pour fêter les vingt ans de Testamatta et Colore, Bibi Graetz a souhaité créer des flacons uniques pour cet anniversaire. Testamatta 2019 contient toute la profondeur et l'élégance du Sangiovese, il est décisif mais avec des nuances incroyables et différentes.

Ce vin, qui signifie "rêve" en italien, est issu de très vieux vignobles d'altitude, sur des sols pierreux mêlés de sable et de pierre. C'est l'un des vins de la dégustation, un véritable coup d'éclat qui capte votre intérêt et le retient jusqu'au bout. Les cerises rouges et les fraises dominent le nez, avec des touches de réglisse légèrement épicées. Mais c'est la texture qui est si captivante, elle vous saisit d'emblée et vous retient, mais d'une manière douce et délicate. Une acidité vive vient maintenir les choses fraîches et accueillantes tandis que la structure et la longueur donnent une belle rondeur. Une vraie réussite. Les raisins du Colore proviennent de trois vignobles, chacun ayant été vendangé jusqu'à huit fois. Après la première sélection dans les vignobles, une deuxième sélection a lieu au chai avant l'égrappage où les raisins sont doucement pressés et placés dans des barriques à toit ouvert, en gardant chaque parcelle et chaque groupe séparé des autres. La fermentation est conduite naturellement par les levures indigènes, sans contrôle de température, et dure jusqu'à deux semaines, avec une semaine supplémentaire de macération sur les peaux. Après la fermentation, le vin est placé dans des barriques neuves, où se produit la fermentation malolactique. Chaque parcelle est élevée séparément pendant près de 20 mois avant que l'assemblage final ne soit décidé. (Décanter, millésime 2019, noté 98/100)

The 'dream' in Italian, this is from very old, high-altitude vineyards on stony soils mixed with sand and stone. This is one of the wines of the tasting, a real showstopper that captures your interest and holds it all the way. Red cherries and strawberries dominate the nose with softly-spiced liquorice touches. But it's the texture that's so captivating, gripping straight away and holding you there, but in a soft and gentle way. Bright acidity comes in keeping things fresh and welcoming while the structure and length give a lovely roundness. A real success. Grapes for Colore are sourced from three vineyards, with each harvested up to eight times. After the first selection in the vineyards, a second selection occurs at the winery before destemming where grapes are softly pressed and placed in open-top barriques, keeping each plot and parcel separate from the others. The fermentation is conducted naturally by indigenous yeasts without temperature control lasting up to two weeks, with one extra week of maceration on the skins. After the fermentation the wine is moved into new barriques, where the malolactic fermentation happens. Each parcel is aged separately for almost 20 months before the final blend is decided. (Décanter, millésime 2019, noté 98/100)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette :** 98/100 note Décanter

- **note James Suckling :** 97/100
- **Cépage :** 100% sangiovese
- **Pays :** Italie
- **Terroir :** Sélection de vignobles de Sienne, Lamole, Vincigliata, Londa, Montefili.
- **Vignoble :** Vignes agées de +50 années, taille Alberello e Guyot.
- **Viticulture :** Viticulture biologique, amour des très vieilles vignes (certaines d'entr'elles ont plus de 80 ans), vinifications entièrement naturelles.
- **Vinification :** Fermentation spontanée en barriques ouvertes avec 6 à 8 pigeages manuels quotidiens.
- **Elevage :** 24 mois en fûts de chêne français et 6 mois en bouteille
- **Millésime :** 2019
- **Période de consommation :** à boire entre 2024 et 2044
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Coup de coeur :** Non