walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Marchesi ANTINORI, Toscane SOLAIA 2018

75 cl Rouge Toscane IGT Toscane



La note by Christian Walter

97-99/100

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 vignerons 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

Le Solaia 2018 a une couleur rouge rubis intense. Au nez, des notes intenses de fruits noirs mûrs, en particulier de myrtille et de cassis, s'associent à d'agréables nuances de fleurs séchées et de lavande, accompagnées de délicates sensations épicées de poivre blanc et de notes balsamiques de menthe et d'eucalyptus. Des arômes doux et bien intégrés de chocolat blanc, de barbe à papa et de fruits secs complètent le riche bouquet. En bouche, il est enveloppant et crémeux : les tanins, doux et soyeux, donnent une finale longue, persistante et très élégante, avec un arrière-goût rappelant la réglisse et rappelant les notes florales et épicées perçues au nez.

Very aromatic and lively on the nose with currants, fresh herbs, white pepper and cherry blossoms. Full-bodied with a vertical, multilayered structure and ultra fine tannins. Velvety texture. Extremely long and focused. Complex and succulent. This is the smallest production of Solaia ever. Great length. This is a beautifully complex red that’s open now, but needs another three to four years to show even more of its excellence. (James Suckling, millésime 2017, noté 97/100)

Très aromatique et vif au nez avec des raisins de Corinthe, des herbes fraîches, du poivre blanc et des fleurs de cerisier. Corsé, avec une structure verticale et multicouche et des tanins ultra fins. Texture veloutée. Extrêmement long et concentré. Complexe et succulent. Il s'agit de la plus petite production de Solaia jamais réalisée. Grande longueur. C'est un rouge magnifiquement complexe qui est ouvert maintenant, mais qui a besoin de trois à quatre ans de plus pour montrer encore plus son excellence. (James Suckling, millésime 2017, noté 97/100)

The Marchesi Antinori 2018 Solaia reveals a silky and elegant personality, and the wine steps away from some of the more robust fruit weight and dark concentration that we've seen in the past. This elegant vintage prizes fruit purity and focus with black plum, cassis, blue flower, pencil shaving and lots of sweet spice from the oak that recalls clove and toasted almond. The blend is mostly Cabernet Sauvignon with smaller parts Cabernet Franc and Sangiovese. The fruit is harvested at the Antinori family's Tenuta Tignanello at the heart of the Chianti Classico appellation. The percentage of Cabernet Franc used in the blend is the ultimate Solaia wild card. In this vintage, the Franc has been increased to 7%, and that

number is expected to be even higher in 2019 as the vines get older and the fruit more complex. Production of Solaia is 65,000 bottles in this vintage. This is a beautiful wine, but if pressed I must admit a preference for the 2018 Tignanello (the other celebrated wine crafted at this property). The 2018 Solaia is delicious on all fronts as expected, but the 2018 Tignanello struck at my heart strings. Either way, these are stunning results. (Guide Parker, millésime 2018, noté 97+/100)

Le Marchesi Antinori 2018 Solaia révèle une personnalité soyeuse et élégante, et le vin s'éloigne de certains poids de fruits plus robustes et de la concentration sombre que nous avons vu dans le passé. Ce millésime élégant prime la pureté du fruit et la concentration avec la prune noire, le cassis, la fleur bleue, le rasage de crayon et beaucoup d'épices douces provenant du chêne qui rappelle le clou de girofle et l'amande grillée. L'assemblage est principalement composé de Cabernet Sauvignon, avec de petites parts de Cabernet Franc et de Sangiovese. Les fruits sont récoltés à la Tenuta Tignanello de la famille Antinori, au cœur de l'appellation Chianti Classico. Le pourcentage de cabernet franc utilisé dans l'assemblage est l'ultime joker de Solaia. Dans ce millésime, le franc a été porté à 7 %, et ce chiffre devrait être encore plus élevé en 2019, car les vignes vieillissent et les fruits sont plus complexes. C'est un vin magnifique, mais si on me presse, je dois admettre une préférence pour le Tignanello 2018 (l'autre vin célèbre élaboré dans cette propriété). Le Solaia 2018 est délicieux sur tous les plans, comme prévu, mais le Tignanello 2018 m'a touché au cœur. Quoi qu'il en soit, ce sont des résultats époustouflants. (Guide Parker, millésime 2018, noté 97+/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 97+/100
- **note James Suckling :** 97/100
- **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.
- **Elevage :** 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 :** 2018
- **Consommation :** à boire entre 2023 et 2045
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Coup de coeur :** Oui