

CAIAROSSA, Toscane 2017

75cl Rouge Toscane AOC Toscane



La note by Christian Walter

94+/100

La route qui mène à Caiarossa est immergée dans un maquis méditerranéen sauvage, avec seulement quelques vues panoramiques montrant de douces collines parsemées d'oliviers séculaires, quelques maisons de campagne et, en arrière-plan, la mer Tyrrhénienne, qui apparaît comme faite d'argent, ornée au loin par les îles de l'archipel toscan. Le Val di Cecina, Riparbella pour être exact, est le lieu de naissance de Caiarossa ; un petit village médiéval perché sur une colline de la côte toscane, à mi-chemin entre les anciennes villes de Volterra et de Pise. Le nom Caiarossa a été inventé pour rendre hommage aux sols caractérisés par la présence de jaspe, de roches et de graviers d'un rouge profond.

Caiarossa est un domaine viticole de 16 hectares qui suit les principes de l'agriculture biodynamique et biologique depuis 1998 et certifié depuis 2005. C'est en 2004, lorsqu'il est devenu la propriété d'Eric Albada Jelgersma, que Caiarossa est entré dans le monde des vins de qualité, grâce à l'expérience de plus de dix ans que cette famille avait acquise avec les deux Grands Crus Classés de Margaux, à Bordeaux, Château Giscours et Château du Tertre. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Caiarossa (Toscane, Italie)

Le vin

57.79 Un vin harmonieux, complexe et profond, est la plus noble expression du vignoble de Caiarossa. La fraîcheur et la minéralité ressortent clairement de la texture dense des sept cépages rouges présents dans le mélange.

A fresh, chewy red with brightness and coolness for this ripe vintage. Medium body. Pretty fruit. Dark-berry, wet-earth and mushroom flavors. From biodynamically grown grapes. Cabernet franc, merlot, syrah, cabernet sauvignon, petit verdot and alicante. Drinkable now, but better in 2022 and onwards. (James Suckling, millésime 2017, noté 94/100)

À l'origine, il faut imaginer des vignes en pente douce descendant vers la mer, sur le versant ouest de la

Toscane. Derrière ce «Super Toscan» à la robe sombre et sanguine, assemblage de syrah, de cabernet franc, de cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, sangiovese et alicante, un nez fin et délicat de baies bleutées, du cassis à la mûre en passant par des arômes d'eucalyptus et légèrement vanillés, bordelais à souhait. En bouche, tout n'est que pureté et élégance, avec une texture fluide et aérienne. (Le Figaro, millésime 2018, 94/100)

Tasted as an unfinished sample, the Caiarossa 2018 Caiarossa offers great insight into the forward-looking trajectory and the solid quality record of this gem of an estate on the Tuscan Coast. This is a blend of Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Sangiovese, Syrah and Alicante, with the saturated and dark fruit aromas of the Cabernet grapes in pole position. A deep core of black fruit is backed by exotic spice, tar and sweet licorice at the back. The finest work here is to the tannins, which (like in the preview 2019 sample I also tasted) remain very smooth and taut, giving the wine an elegant but determined backbone. (Guide Parker, millésime 2018, noté 95/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 95/100
- **note James Suckling** : 94/100
- **Cépage** : Merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, syrah, sangiovese, petit verdot et alicante
- **Pays** : Italie
- **Appellation principale** : AOC Toscane
- **Appellation principale** : AOC Toscane
- **Terroir** : Podere Serra all'Olio. Le nom Caiarossa a été inventé pour rendre hommage aux sols caractérisés par la présence de jaspe, de roches et de graviers d'un rouge profond.
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Macération avec les peaux 20 à 30 jours selon la variété et le terroir. La fermentation alcoolique de chaque variété a lieu séparément dans des cuves en ciment et en bois de taille variable, de 10 à 80 hectolitres, sans ajout de levures sélectionnées.
- **Elevage** : 11 à 20 mois en fonction des cépages, 30% de bois neuf, 6 mois supplémentaires en cuves ciment avant la mise en bouteille
- **Millésime** : 2017
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2035
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse