walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

# Marchesi ANTINORI, Toscane "SOLAIA" 2020

75 cl Rouge Toscane IGT Toscane

## La note by Christian Walter 97/100

**L**e 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.

**S**OLAIA 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.

**W**alter-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 2020 est de couleur rouge rubis. Le nez est d'une intensité et d'une complexité exceptionnelles : des notes de baies sauvages, en particulier de myrtilles, de framboises et de groseilles, se mêlent à des notes sucrées de prunes, de cerises noires et à des impressions fraîches de menthe, de myrte, de réglisse et à des nuances florales de lavande. Le riche bouquet est complété par des notes douces et bien intégrées de poudre de cacao et de fruits secs qui se prolongent par des notes épicées de clou de girofle et des impressions agréables de poivre rose. L'entrée en bouche est riche et gourmande, puis s'adoucit élégamment, avec des tanins veloutés qui soutiennent une longue finale persistante. L'arrière-goût fait écho aux notes de menthe, de réglisse et de chocolat perçues au nez.

D'une couleur sombre comme de l'encre, le Solaia 2020 est principalement composé de cabernet sauvignon, avec de plus petits pourcentages de cabernet franc et de sangiovese. Ce millésime se déploie avec une richesse exubérante et d'épaisses couches de mûre et de prune. Les tanins sont doux et savamment élaborés, ajoutant à la fois de la profondeur et du poids au fruit. Le millésime 2020 est assez audacieux, et il joue ses meilleures cartes en termes de texture et de sensation en bouche. C'est un vin plus grand et plus accessible que les deux derniers millésimes sur le marché. Des épices, des grains de café grillés et plus de fruits noirs colorent ce rouge toscan corsé. (Guide Parker, millésime 2020, noté 96/100)

Inky dark in appearance, the 2020 Solaia is mostly Cabernet Sauvignon with smaller percentages of Cabernet Franc and Sangiovese. This vintage unfolds to exuberant richness and thick layers of blackberry and plum. The tannins are sweet and expertly crafted, adding both depth and fruit weight. The 2020 vintage is quite bold, and it plays its best cards in terms of texture and mouthfeel. It’s a bigger, more accessible wine compared to the last two vintages on the market. Spice, toasted coffee bean and more dark fruit color this full-bodied Tuscan red. (Guide Parker, millésime 2020, noté 96/100)

# Caractéristiques

- **note guide Parker :** 96/100

- **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 :** 2020
- **Période de consommation :** à boire entre 2025 et 2045
- **Alcool :** 14,5% vol.
- **Coup de coeur :** Non