

IL MARRONETO, Brunello di Montalcino MADONNA DELLE GRAZIE 2019

75 cl Rouge Toscane DOCG Brunello di Montalcino



La note by Christian Walter 100/100

Les tours de la ville de Sienne servent de toile de fond aux vignobles cultivés sur les hautes pentes de la colline de Montalcino, c'est le terroir du Brunello di Montalcino. Un vin qui suscite de grandes émotions, tout comme l'amour et le soin avec lesquels il a été créé par Alessandro. Il Marroneto est l'un des domaines historiques de Montalcino et en fait le millésime 2010 (noté 100/100 par le guide Parker) représente sa 30e année de production. Les incroyables Brunello di Montalcino de Il Marroneto, sont élaborés depuis 40 ans par la famille Mori sur des parcelles magnifiques de sangiovese plantées en 1975 par Giuseppe Mori et situées sur les pentes au nord de Montalcino à près de 350 m d'altitude, là où le terroir permet d'élaborer les vins les plus élégants et les plus aromatiques de la région. Alessandro Marroneto nous livre des Brunello di Montalcino, qui sont la référence de l'appellation, des notes exceptionnelles de 96+ à 100/100, 2015 et 2016 deux très grands millésimes !

Les 6 hectares du domaine sont plantés de sangiovese sur des sols de sables de mer riches en minerais. Chaque pied de vigne dispose de 3,6 m² afin de favoriser le développement de ses racines. La culture de la vigne est menée dans un esprit de culture naturelle avec des faibles rendements, basée sur une intervention minimaliste et traditionnelle, sans aucun pesticide ni herbicide. Un soin extrême et passionnel est apporté autant à la vigne qu'aux chais par Alessandro Mori. Les merveilleux Brunello di Montalcino de Il Marroneto sont élaborés selon la méthode traditionnelle dans des cuves bois de l'Allier et de Slavonie. Ce sont des vins élégants, nobles, remarquables, riches en arômes et intenses. Des grands vins d'émotion.

Il Marroneto, c'est avant tout l'histoire d'une passion pour une terre riche de son histoire et de son authenticité. Les vins de l'appellation possèdent un potentiel rare, qui se révélera au fil des ans. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Il Marroneto (Brunello, Toscane)

L'histoire du Marroneto débute en 1974, dans une demeure historique datant du XXIII^{ème} siècle. C'est là,

dans un ancien séchoir à châtaignes, que la famille Mori commence, « pour le plaisir et par passion », à produire du Brunello. Une petite production, qui se fixe pour ambition d'exprimer avec justesse son terroir et la générosité de la nature environnante. Les 3000 premiers mètres de ce vignoble ont été plantés en 1975, au cœur d'un environnement vaste et austère. Ils ont été complétés par une surface équivalente en 1979, à laquelle se sont ajoutés les 9000 derniers mètres en 1984. Près de 40 ans plus tard, il Marroneto est considéré comme l'une des maisons historiques de Montalcino.

Alessandro, le fils de la famille, a décidé de continuer à faire vivre le domaine, faisant de cette passion une véritable philosophie de vie. Afin d'obtenir le meilleur du cépage Sangiovese, les vignes ont été agencées de façon à laisser à chaque plant 3,6 mètres carrés de surface, ce qui permet aux racines de bénéficier d'un espace suffisant pour s'ancrer dans le sol. Volontairement éloigné de la production intensive, le vignoble est géré selon une philosophie minimaliste, dans un esprit traditionnel, privilégiant le respect de la vigne et minimisant les traitements. L'engazonnement naturel permet de contrôler la vigueur de la vigne, avec de plus longues périodes de pollinisation et une taille précoce en mars, laissant à la plante le temps de se reposer. La période des vendanges obéit également à des règles précises : la grappe n'est récoltée que lorsque la tige commence à arborer des tons proches du brûlé, indiquant que le raisin possède une maturité optimale. Les grains ayant atteint une parfaite maturation, ils produiront les tanins indispensables à l'élaboration d'un vin à la fois jeune, brillant et plein de potentiel. Après un séjour de quatre ans en foudres de chêne - durée que le cahier des charges de l'appellation Brunello impose - il Marroneto conserve l'authenticité, la délicatesse et l'élégance qui le caractérisent.

Le vin

C'est un vin racé avec des couches profondes, une complexité infinie et une personnalité sauvage, presque espiègle. J'ai remarqué que d'autres Brunello imitent ce style, mais aucun n'arrive à la cheville du seul et unique. Le Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie Il Marroneto 2019 exhale des arômes immédiats, vibrants, élégants et pleins d'énergie. C'est un vin léger et puissant, qui me rappelle le Comando G d'Espagne, surtout si l'on considère sa qualité unique et percutante. La canneberge sucrée, les graines de coriandre, le cola, la réglisse et le poivre blanc émergent avec détermination. Il y a un soupçon de douceur qui donne l'impression que l'été chante dans le verre. La bouche est très vivante avec une fraîcheur formidable et des tanins fins et poussiéreux qui enrobent toute la bouche. (Guide Parker, millésime 2019, noté 99/100)

This is a racy wine with deep layers, infinite complexity and a wild, almost mischievous personality. I have noticed that other Brunellos imitate this style, but none come close to the one and only. The Il Marroneto 2019 Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie exudes immediate aromas that are vibrant, elegant and full of energy. This is a wine of light and power, and I am reminded of Spain's Comando G, especially considering its uniquely punchy quality. Sweet cranberry, coriander seed, cola, licorice and white pepper emerge with purpose. There is a hint of sweetness that feels like summer singing from the glass. The mouthfeel is very much alive with terrific freshness and fine, dusty tannins that coat the entire mouth. (Guide Parker, millésime 2019, noté 99/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 99/100
- **Cépage** : 100% sangiovese
- **Pays** : Italie
- **Terroir** : Sable de mer mélangé à des minéraux, altitude 400 mètres.
- **Vignoble** : Les vignobles de Il Marroneto s'étendent sur le versant nord de la colline, à environ 400 m au-dessus du niveau de la mer, à proximité immédiate des remparts de la ville de Montalcino.

- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Vendange manuelle avec tri sévère, vinification en cuves de chêne de l'Allier sans intervention pendant les deux premiers jours ; la température s'élève jusqu'à 30 degrés après cinq jours. Fermentation 20 à 22 jours.
- **Elevage** : Vieillissement en foudres de chêne de 2500 litres pendant 41 mois et 10 mois en bouteille.
- **Millésime** : 2019
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2055
- **Alcool** : 14,0% vol.