IL MARRONETO, Brunello di Montalcino MADONNA DELLE GRAZIE 2020

75 cl Rouge Toscane DOCG Brunello di Montalcino



La note by Christian Walter 99/100

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 XXIIIème 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

Le Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie Il Marroneto 2020 (dégusté une fois dans la cave et une autre fois dans mon bureau) est une autre expression classique du sangiovese du viticulteur Alessandro Mori et de son fils Iacopo. Ce millésime est décrit comme étant plus charmant que le millésime 2019 empilé ou l'édition 2016 puissante. C'est un très joli vin, élégant et raffiné, avec de jolis accents floraux de rose et de violette qui se prolongent par une note subtile de menthol. On y trouve du sucre caramélisé et de l'orange confite. Le vin est élevé en fûts de chêne pendant 46 mois, avec un bref séjour en acier avant d'être mis en bouteille (à la fin du mois de juillet 2024). Ce millésime est un peu fermé ou serré en termes de bouche, ce qui suggère qu'il a besoin de plus de temps en bouteille pour déployer ses ailes. (Guide Parker, millésime 2020, noté 98/100)

The Il Marroneto 2020 Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie (tasted once in the winery and again in my office) is another classical expression of Sangiovese from vintner Alessandro Mori and his son Iacopo. This vintage is best described as more charming compared to the stacked 2019 vintage or the powerful 2016 edition. This is a very pretty wine, elegant and finessed, with pretty floral highlights of rose and violet that lean into a subtle menthol note. There is caramelized sugar and candied orange. The wine lives in oak for 46 months with just a brief time in steel before going into bottle (at the end of July 2024). This vintage is a little closed or tight in terms of mouthfeel, which suggests it needs more time in bottle to spread its wings. (Guide Parker, millésime 2020, noté 98/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 98/100
- **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 intervntion 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 :** 2020
- **Consommation :** à boire entre 2027 et 2055
- **Alcool :** 14,0% vol.