

IL MARRONETO, Rosso di Montalcino 2022

75 cl Rouge Toscane DOC Rosso di Montalcino



La note by Christian Walter

94/100

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

Les deux rosos présentés ici sont d'une couleur rubis brillant, et le Rosso Di Montalcino Ignaccio 2021 est le plus ouvert et le plus expressif des deux sur le plan aromatique à ce stade, avec des arômes de grenadine, de fleurs confites, de cacao, de feuilles de tabac fraîches et d'herbes sauvages fraîches (son nez très distinctif défie en fait toute description.) Juteux et invitant en bouche, il est moyennement corsé, avec des tanins doux et une longue finale. Il ne fera que s'améliorer si on lui en laisse la chance, et bien que j'aime son fruité primaire juteux dès maintenant, il vaut la peine de le conserver et de le mettre en cave au cours des 10 à 15 prochaines années. À boire entre 2025 et 2035. (Jeb Dunnuck, millésime 2021, noté 94+/100)

The two Rossos here both pour a jeweled ruby color, and the 2021 Rosso Di Montalcino Ignaccio is the more open and expressive of the two aromatically at this stage, with aromas of grenadine, candied flowers, cocoa, fresh tobacco leaf, and fresh wild herbs. (Its very distinctive nose actually defies description.) Juicy and inviting on the palate, it's medium-bodied, with sweet tannins and a long finish. It's only going to improve if given a chance, and although I love its juicy primary fruit now, it is worth holding on to and cellaring over the next 10-15 years. Drink 2025-2035. (Jeb Dunnuck, millésime 2021, noté 94+/100)

Alessandro Mori n'avait pas de vignoble de Rosso, il a donc rassemblé des vignes de Brunello déclassées et des terres louées (mesurant 7 000 mètres carrés) pour fournir le fruit de ce vin. Le Il Marroneto 2022 Rosso di Montalcino Ignaccio est souligné par sa brillance et sa fraîcheur, avec des arômes de fruits des bois, de fleur bleue et d'orange navel. Les vendanges de 2022 ont commencé tôt, le 20 septembre, contre le 24 septembre en 2020 et beaucoup plus tard en 2019, le 5 octobre. (Guide Parker, millésime 2022, noté 93/100)

Alessandro Mori did not have a Rosso vineyard, so he cobbled together vines from declassified Brunello and leased land (measuring 7,000 square meters) to provide the fruit for this wine. The Il Marroneto 2022 Rosso di Montalcino Ignaccio is underlined by brightness and freshness with forest berry fruits, blue flower and navel orange. Harvest in 2022 started early on September 20th, compared to September 24th in 2020 and much later in 2019 on October 5th. (Guide Parker, millésime 2022, noté 93/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 93/100

- **note Jeb Dunnuck** : 94+/100
- **Cépage** : 100% sangiovese
- **Pays** : Italie
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Vendange manuelle avec tri sévère, vinification en cuves inox thermorégulées avec remontages, température contrôlée à 33 degrés, durée 13 à 15 jours
- **Elevage** : Vieillissement en foudres de chêne de 2500 litres pendant 20 mois et 6 mois en bouteille.
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2036
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse