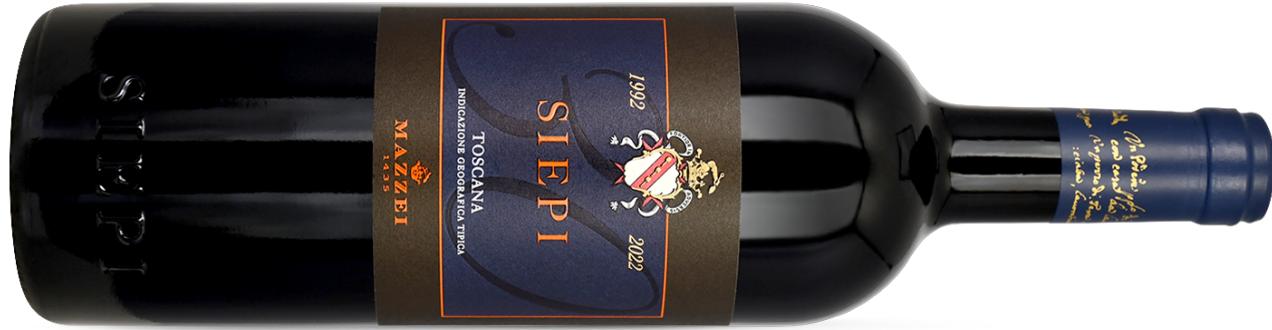


## MAZZEI SIEPI, Toscane 2022

75 cl    Rouge    IGT Toscane



## La note by Christian Walter **96-97/100**

### Seipi (Toscane, Italie)

#### Le vin

Siepi, propriété de la famille Mazzei depuis 1435, a toujours été un domaine agricole modèle, encore aujourd'hui géré avec le même respect. Un emplacement unique, un microclimat particulier, la clairvoyance, au début des années 1980, de planter du Merlot, cépage idéal pour compléter le Sangiovese dans un terroir très particulier, permettent de produire un vin parfaitement équilibré entre élégance, puissance et complexité.

Le Mazzei 2022 Siepi marque le 30e anniversaire de ce vin. J'ai un lien particulier avec ce vin, car j'étais présent lorsque certaines des options finales d'assemblage (avec des fruits provenant de différentes parcelles du grand vignoble Siepi) ont été décidées. Ma préférence personnelle allait à l'interprétation qui révélait le fruit le plus éclatant et le plus d'énergie. Ces qualités se retrouvent dans cette bouteille, et je suis d'accord pour dire que ce millésime anniversaire offre une excellente occasion d'ajuster la vinification de cet assemblage historique de Sangiovese et de Merlot. Ce millésime chaleureux offre beaucoup de fruits primaires, avec la cerise audacieuse en protagoniste. Des notes plus douces de fleurs bleues et de romarin grillé apparaissent en arrière-plan. Cependant, les épices de chêne et la cannelle ont besoin de temps pour s'intégrer. Le résultat place le millésime 2022 au même niveau que des années classiques telles que 2021 et 2019. (Guide Parker, millésime 2022, noté 96/100)

#### Caractéristiques

- **note guide Parker :** 96/100
- **note James Suckling :** 98/100
- **Cépage :** 50% sangiovese, 50% merlot

- **Pays** : Italie
- **Terroir** : Siepi (Castellina in Chianti), altitude 260 mètres, exposition sud sud-ouest, sol principalement Alberese
- **Vignoble** : Âge des vignes 23 à 36 ans, 4500 à 6500 plants à l'hectare
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Fermentation 26-28 °C en cuves acier inox, Macération 14 jours pour le merlot et 18 jours pour le sangiovese
- **Elevage** : 18 mois en fûts de chêne français (70% fûts neufs)
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2040
- **Alcool** : 14.5% vol, Acidity 6.0g/L
- **Service** : 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse