

## DEGUSTATION DE VINS TOSCANS :

### TENUTA VITANZA DANS LE TERROIR DE MONTALCINO

---

37 participants avec une présentation de Mlle Lyllian Mele, charmante italienne venue spécialement pour nous. Nous lui sommes très reconnaissants, surtout si l'on tient compte qu'elle a atterri à Beauvais avec transit par bus Air France.



L'organisation de cette soirée revient à Marie-Laurence Guye. Parfaite idée, parfaite organisation tant dans le choix du vignoble, de l'animatrice, des vins et de leur accord avec les mets. Un grand merci pour cette première et vivement la seconde soirée ! Les commentaires ont été effectués moitié en anglais, moitié en italien et tout le monde a compris dans les deux langues. Ce fut donc une soirée très européenne sans les politiciens et les financiers pour jouer les gâte-sauces.

Lyllian Mele a une formation de sommelière ; elle a été attirée par ce vignoble car les brunello ont toujours été ses vins préférés. Ses parents viennent du sud de l'Italie où le papa, enseignant, a passé un diplôme de sommelier par plaisir. Les propriétaires de la tenuta sont son oncle et sa tante, elle professeur de philosophie à l'Université de Rome, lui ingénieur dans l'aérospatiale. En 1994, suite à un week end romantique et séduits par le cadre et la qualité du vignoble, ils ont décidé de changer radicalement de vie et de s'installer dans la région. Ils sont partis d'une faible superficie (1/2 hectare

pour 500 bouteilles). Des succès en compétition leur ont donné l'envie d'aller plus loin et d'agrandir l'exploitation. Dès lors, l'histoire ne parle plus de tranquillité. Ils ont reconstruit la maison, construit un nouveau cellier et étendu le vignoble pour posséder actuellement 25 hectares. Madame est très impliquée dans l'activité de la propriété et c'est la seule femme à produire du Brunello.



Les cuves, version spatiale



Détails des chais



Un seul cépage, le Sangiovese pour tous les vins. Le sangiovese a résisté au phylloxera pour certains de ses plans avec des gros grains. C'est une sous variété de sangiovese qui est cultivé dans la région de Montalcino avec une couleur particulièrement grenat qui lui donne son nom : le Brunello. Le terroir est essentiellement argileux. La vinification est classique et repose sur des soins attentifs en continu. Il y a 243 producteurs de Brunello. Ce sont pour la plupart de petite exploitation d'une dizaine d'hectares. Les rendements sont très faibles. Les Brunello passent 3 ans en futs et 2 ans en bouteille, jamais en barrique neuve. Les caractéristiques de l'AOP (équivalent de l'AOC pour l'Italie) sont reprises dans le document annexe. La mise en vente au delà de 5 ans se décide sur la dégustation. Le brunello a de remarquables capacités de vieillissement et il est encore possible de boire des vins récoltés en 1888 (première récolte de Brunello).

Nous avons dégusté deux types de vins : des chiantis chaleureux aux prix très abordables et des brunello profonds et riches mais plus couteux.

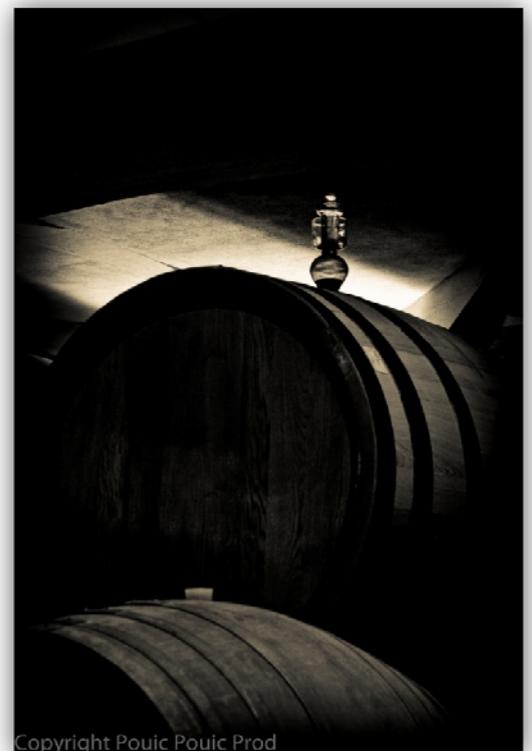
### **Sangiovese Volare 2007**

Vieillessement 4 mois en cuve et 4 mois en bouteille.

Belle robe avec un nez expressif sur le fruit. Vin équilibré sur le fruit avec une fin de bouche sans tannin. Servi à l'apéritif sur des gougères

### **♥♥♥ Chianti Colli Senesi 2009**

Vieillessement 4 mois en foudre et 8 mois en bouteille. Appellation distincte du chianti que l'on connaît tous. Vient des collines au sud de Sienne.



Nez capiteux sur le fruit. Belle amplitude avec un final discrètement tannique qui s'assouplit rapidement dans le verre. Petite note d'acidité en milieu de bouche qui s'efface devant le fruit qui remonte. Belle alliance avec les raviolis à la ricotta et à la truffe blanche.

#### ♥ Rosso di Montalcino 2009

6 mois en futs de chêne français et 6 mois en bouteille.

Le tannin est dominant avec une belle complexité aromatique. Pour ceux qui aime les vins costauds et pleins de matières.

#### ♥♥♥ Brunello di Montalcino 2006

Vieillessement 3 ans dans le bois (30% en tonneaux et 70% en futs) puis 2 ans de bouteille.

Remarquable à tout point de vue. Possède un vrai caractère qui le fait reconnaître des autres vins d'Italie et d'ailleurs. On a beaucoup apprécié sa personnalité. Le vin est complexe avec des épices, du fruit et des notes de café. Le vin est très long et les tannins de fins de bouche sont soyeux. Très belle alliance avec un superbe filet de Salers avec des poivrons

#### ♥♥♥ Brunello di Montalcino 1999

On retrouve globalement le même caractère mais les épices sont moins présents, au profit des notes de tabac et de chocolat

#### ♥♥♥ Brunello di Montalcino 1997

Ce vin est plus compté et les notes de pruneaux sont très présentes. Le final est plus sur l'acidité avec une minéralité bien agréable. Belle alliance avec le plateau de vieux fromages (conté, mimolette et parmesan).

#### ♥♥♥ Brunello di Montalcino 1997 Riserva

Il est fait avec les meilleurs parcelles de brunello et met 6 ans à vieillir. Ce vin est très profond sans aucune lourdeur du fait de la perception de la minéralité. C'est de la race des grands vins : expressif, aromatique, fin sans lourdeur. Ce vin est par ailleurs complexe avec une note café.

Malheureusement, il ne passait pas bien avec le délicieux gâteau au chocolat. Pas de problème : on a arrêté de manger le gâteau pour déguster le vin et finir le dessert après.

**Ce fut donc, encore une fois, un grand moment du CEP.**

