



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

PODERE SAN CRISTOFORO, Toscane "CARANDELLE" 2018

75cl Rouge Maremma Toscane DOC Toscane



La note Le Meilleur Du Vin

92/100

Podere SAN CRISTOFORO est devenu l'un des domaines les plus réputés de Toscane. Situé dans la région de Maremme, en face de l'île d'Elbe, paradoxalement la région de vin la plus reculée de Toscane, apparaissent des vins révolutionnaires, c'est le Nouveau Monde Toscan. Un travail remarquable en biodynamie permet de tirer la quintessence d'un vignoble déjà privilégié par son exposition aux brises marines. Faibles rendements, gestion des sols et du feuillage, densité de plantation, sélection clonale, etc ... donnent naissance à des flacons d'exception, au caractère unique.

Amarante, Carendelle, Améri, trois très belles cuvées de Sangiovese, cépage emblématique de la Toscane. Coup de cœur pour la cuvée 100% Petit Verdot ! Le style : très belle expression naturelle du fruit, texture riche et équilibrée, énergie et minéralité pour l'ensemble des vins du Domaine.

Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Podere San Cristoforo (Toscane, Italie)

En Toscane, la diversité des paysages et la douceur du climat constituent de parfaits ingrédients pour la culture de la vigne. C'est à Gavorano, dans la province de Grosseto, que s'étend la propriété de Podere San Cristoforo. Seuls 14 hectares sont plantés de vignes, le reste étant consacré à la culture du tournesol et aux champs d'oliviers.

Sur ces collines pierreuses, à haute teneur en argile, le vent constant, venu de la mer, favorise le développement du raisin et l'expression de ses composantes aromatiques les plus nobles. Lorenzo Zonin fait appel, depuis de nombreuses années, aux principes de la biodynamie pour rendre la terre plus fertile et la vigne plus résistante, sans jamais avoir recours aux substrats chimiques.

La précision de la viticulture est ici essentielle, avec des faibles rendements, peu de recours à la technologie et beaucoup de travail manuel. La gestion des sols et du feuillage, de l'exposition des fruit à la

lumière et au vent, le choix des sites, la densité de plantation, la sélection clonale, le traitement des raisins, l'absence de filtration des vins : tous ces éléments font les vins de Podere San Cristoforo. Un vin fin élaboré avec peu de recours à la technologie impose un soin extrême dans la vigne et mène à une meilleure qualité du fruit. Ceci donne un vin dont l'origine est reconnaissable dès la première gorgée, avec peut-être des variations dues aux bonnes et mauvaises années que la technologie aurait pu permettre de gommer comme dans la plupart des vins auxquels nous sommes habitués, mais qui délivrent indéniablement un caractère plus marqué.

On y retrouve des cépages typiques de la région : Sangiovese, et Petit Verdot pour les rouges, Vermentino et Trebbiano pour les blancs. Les vendanges sont manuelles et les vins non filtrés : les recours à la technologie restent ainsi volontairement limités, afin de favoriser l'expression naturelle du fruit.

En résultent des vins au caractère marqué, avec des variations notables d'un millésime à l'autre, bien loin de l'aspect un peu trop lisse de certaines productions actuelles. La fraîcheur et la complexité sont au rendez-vous, avec une mention spéciale pour le Podere San Cristoforo 2016 (Petit Verdot), qui exprime de façon unique la typicité du terroir qui l'a vu naître.

Le vin

Carandelle provient d'une viticulture respectueuse de l'environnement, caractérisée par des faibles rendements et beaucoup de travail manuel. Tous les travaux dans la vigne et les chais ont lieu selon le calendrier lunaire et les raisins fermentent naturellement avec leurs propres levures indigènes.

Carandelle est un vin élaboré à 100% avec du Sangiovese provenant de la vigne du même nom, un vin élaboré à 100% avec du Sangiovese provenant de la vigne du même nom, élevé 10 mois en fûts de chêne français.

The 2017 Maremma Toscana Sangiovese Carandelle is a ripe, medium-bodied Tuscan red that would pair nicely next to a platter of grilled or barbecued meats. The wine shows a dark ruby and garnet color with bright aromas of forest berry, blue flower and fresh potting soil. The balanced acidic freshness would match the succulence and fat of those meat dishes, keeping the palate clean bite after bite and sip after sip. Production is 25,153 bottles strong. (Guide Parker, millésime 2017, noté 91/100)

La carandelle 2017 Maremma Toscana Sangiovese est un rouge toscan mûr et moyennement corsé qui s'accorderait bien avec un plateau de viandes grillées ou au barbecue. Le vin présente une couleur rubis foncé et grenat avec des arômes vifs de baies de forêt, de fleurs bleues et de terreau frais. La fraîcheur acide équilibrée s'accorderait avec la succulence et le gras de ces plats de viande, en gardant le palais propre, bouchée après bouchée et gorgée après gorgée. La production est de 25 153 bouteilles. (Guide Parker, millésime 2017, note 91/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 91/100
- **Cépage** : 100% sangiovese
- **Pays** : Italie
- **Appellation principale** : DOC Toscane
- **Terroir** : Terroir de Carandelle
- **Vignoble** : Âge des vignes 13 années
- **Viticulture** : Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques

- **Vinification** : Rendements 43hl/hectare. Fermentation alcoolique spontanée par levures indigènes, en cuve inox pendant 7 jours. La fermentation malolactique se fait en fûts immédiatement après la fermentation alcoolique.
- **Elevage** : Elevage 10 mois en fûts de chêne français, mise en bouteille en lune descendante, sans collage ni filtration.
- **Millésime** : 2018
- **Période de consommation** : à boire entre 2020 et 2027
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C