



LE MEILLEUR DU VIN

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

PODERE SAN CRISTOFORO, Toscane "AMERI" 2017

75 cl Rouge Maremma Toscane IGP Toscane



La note Le Meilleur Du Vin

95/100

Podere SAN CRISTOFORO est devenu l'un des domaines les plus réputés de Toscane. Situé dans la région de Maremma, 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

Lorsque les raisins Sangiovese sont complètement mûrs, le vigneron coupe la pousse sur laquelle ils poussent et laissent les grappes sécher pendant plusieurs jours sur la vigne. Cette méthode appelée "taglio del tralcio" peut être faite dans les années chaudes et sèches. Ceux-ci partiellement séchés, sont ajoutés à du sangiovese en fermentation. Cette technique appelée "Governo" a été décrite pour la première fois dans le livre "L'art de faire un parfait et vin durable", écrit en 1774 par Ferdinando Paoletti de Florence.

The Governo all'Uso Toscano farming technique means that stems are cut in the vineyard to hasten air-drying of the clusters, which leads to subsequent concentration and increased intensity in the wine. The 2017 Governo all'Uso Toscano Ameri offers pretty intensity and richness with fruit-forward aromas of black currant, plum and dried cherry. Background notes of tilled earth and black truffle add to the wine's complexity. This medium-bodied Sangiovese hits the palate with elegance and power. A mere 2,090 bottles were produced. (Guide Parker, millésime 2017, noté 93/100)

La technique de culture Governo all'Uso Toscano signifie que les tiges sont coupées dans le vignoble pour accélérer le séchage à l'air des grappes, ce qui entraîne une concentration ultérieure et une augmentation de l'intensité dans le vin. Le Governo all'Uso Toscano Ameri 2017 offre une belle intensité et richesse avec des arômes fruités de cassis, de prune et de cerise séchée. Des notes de fond de terre labouré et de truffe noire ajoutent à la complexité du vin. Ce Sangiovese moyennement corsé frappe le palais avec élégance et puissance. Seulement 2 090 bouteilles ont été produites. (Guide Parker, millésime 2017, noté 93/100)

This is a very explosive nose with a ton of essence-like fruit, such as brambleberry pie, blackberry compote, herbal liqueur and resin. Fruity and very overt, but with good firmness to the tannins that helps guide layer upon layer of bold fruit to a chewy finish. Pure sangiovese. From organically grown grapes. Drink in 2023. (James Suckling, millésime 2017, noté 93/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 93/100
- **note James Suckling** : 93/100 James Suckling
- **Cépage** : 100% sangiovese
- **Pays** : Italie
- **Appellation principale** : IGT Toscane

- **Terroir** : Terroir de Le Giaie
- **Vignoble** : Âge des vignes 13 années
- **Viticulture** : Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques
- **Vinification** : Rendements 20hl/hectare. Voir explications dans le paragraphe vin ci-contre ...
- **Elevage** : Elevage 10 mois en fûts de chêne français, mise en bouteille en lune descendante, sans collage ni filtration.
- **Millésime** : 2017
- **Période de consommation** : à boire entre 2019 et 2028
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse