



LE MEILLEUR DU VIN

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

IL MARRONETO, Brunello di Montalcino "MADONNA DELLE GRAZIE" 2015

75cl Rouge Toscane DOCG Brunello di Montalcino



La note Le Meilleur Du Vin 98-99/100

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. Le-meilleur-du-vin.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 XXIIIème 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

Le Brunello di Montalcino 2015 est une sélection particulière de raisins récoltés dans le vignoble historique de Marroneto, situé près de la petite église de Madonna Delle Grazie qui remonte aux années 1200, d'où son nom. Durant le vieillissement dans de grands fûts de chêne, les parfums naturels sont préservés autant que possible, le protéger contre les agressions du bois. C'est un vin de grande épaisseur, intéressant, dans lequel le caractère agréable du Sangiovese se conjugue avec la complexité typique des grands vins. Vin de méditation classique, fruité, aux parfums variables, de grand impact dans la bouche.

The Il Marroneto 2015 Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie creeps up on you slowly. Give this wine ample time to open and put on weight and volume. Or better yet, just stick the bottle in your cellar for a few more years. Fruit comes from a 1.6-hectare parcel at 420 meters above sea level. This site, located just below the Madonna delle Grazie chapel, has sandy mineral-rich soils. This wine is very different from the Alessandro Mori's classic Brunello. Here, you get that beautiful purity in the bouquet, but you also get a different mouthfeel that is characterized by more structure and a firmer set of tannins. However, the overall integration is superior here considering that this wine is richer and has more material and overall density. Cherry, grenadine and cassis are followed by jasmine and even a touch of exotic fruit. As the wine opens, you catch a hint of mesquite or hickory smoke. Some 7,040 bottles were made. This wine was bottled in June 2019, and it hit the market in January 2020. (Guide Parker, millésime 2015, noté 98+/100)

Le Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie Il Marroneto 2015 s'approche lentement de vous. Laissez à ce vin le temps de s'ouvrir et de prendre du poids et du volume. Ou mieux encore, laissez la bouteille dans votre cave pendant quelques années encore. Les fruits proviennent d'une parcelle de 1,6 hectare située à 420 mètres d'altitude. Ce site, situé juste en dessous de la chapelle de la Madonna delle Grazie, possède des sols sablonneux riches en minéraux. Ce vin est très différent du Brunello classique d'Alessandro Mori. Ici, vous obtenez cette belle pureté dans le bouquet, mais vous obtenez également une sensation en bouche différente qui se caractérise par plus de structure et un ensemble de tannins plus fermes. Cependant, l'intégration globale est supérieure ici, étant donné que ce vin est plus riche et

possède plus de matière et de densité globale. La cerise, la grenadine et le cassis sont suivis par le jasmin et même une touche de fruits exotiques. En ouvrant le vin, on perçoit un soupçon de mesquite ou de fumée de caryer. Quelque 7 040 bouteilles ont été fabriquées. Ce vin a été mis en bouteille en juin 2019. (Guide Parker, millésime 2015, noté 98+/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 98+/100
- **Cépage** : 100% sangiovese
- **Pays** : Italie
- **Appellation principale** : DOCG Brunello di Montalcino
- **Terroir** : Sable de mer mélangé à des minéraux, altitude 400 mètres.
- **Vignoble** : Les vignobles de Il Marroneto s'étendent sur le versant nord de la colline, à environ 400 m au-dessus du niveau de la mer, à proximité immédiate des remparts de la ville de Montalcino.
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Vendange manuelle avec tri sévère, vinification en cuves de chêne de l'Allier sans intervention pendant les deux premiers jours ; la température s'élève jusqu'à 30 degrés après cinq jours. Fermentation 20 à 22 jours.
- **Elevage** : Vieillissement en foudres de chêne de 2500 litres pendant 41 mois et 10 mois en bouteille.
- **Millésime** : 2015
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2045
- **Alcool** : 13,5% vol.