



LE MEILLEUR DU VIN

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

IL MARRONETO, Brunello di Montalcino 2016

75cl Rouge Toscane DOCG Brunello di Montalcino



La note Le Meilleur Du Vin 96-97/100

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 XXIII^{ème} 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

Out of the gate, the Il Marroneto 2016 Brunello di Montalcino shows exciting purity and red fruit intensity. Compared to the Madonna delle Grazie, this wine has an ever-more lifted quality to the bouquet, whereas the Madonna has a firmer underlying texture that bodes well for longer aging. The character here is fresh, lively, youthful and vibrant. In fact, I would recommend drinking this wine while all those elements are still intact. The bouquet is crazy fun to describe: I get whiffs of black cherry, macchia mediterranea (which is not too different from what we call chaparral in California), peppercorn, dried cranberry and even a whiff of something that reminded me of the delicious rosemary herb mix you stuff inside roast porchetta. The base of the wine is light, almost weightless, but its structure and firmness do eventually catch up on the long finish. (Guide Parker, millésime 2016, noté 96/100)

Dès le départ, le Brunello di Montalcino Il Marroneto 2016 fait preuve d'une pureté et d'une intensité de fruits rouges passionnantes. Comparé au Madonna delle Grazie, ce vin présente un bouquet de plus en plus relevé, alors que le Madonna a une texture sous-jacente plus ferme qui augure bien d'un vieillissement plus long. Le caractère de ce vin est frais, vif, jeune et vibrant. En fait, je recommanderais de boire ce vin pendant que tous ces éléments sont encore intacts. Le bouquet est follement amusant à décrire : J'ai des odeurs de cerise noire, (qui n'est pas très différent de ce que nous appelons chaparral en Californie), de poivre, de canneberge séchée et même une odeur qui me rappelle le délicieux mélange d'herbes au romarin que l'on met dans la porchetta rôtie. La base du vin est légère, presque en apesanteur, mais sa structure et sa fermeté finissent par le rattraper sur la longue finale. (Guide Parker, millésime 2016, noté 96/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 96/100
- **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 inox thermorégulées avec remontages, température contrôlée à 33 degrés, durée 11 à 12 jours
- **Elevage** : Vieillissement en foudres de chêne de 2500 litres pendant 39 mois et 10 mois en bouteille.
- **Millésime** : 2016
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2044
- **Alcool** : 14,0% vol.