



LE MEILLEUR DU VIN

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

IL MARRONETO, Brunello di Montalcino 2020

75 cl 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

Le Brunello di Montalcino Il Marroneto 2020 est un vin d'une profondeur et d'une élégance particulières. Alessandro Mori me dit que la fermentation du 2020 s'est bien déroulée avec ce qu'il décrit comme un « ragoût primordial » de moût de raisin, donnant lieu à des "geysers" ou à des "bombes liquides" à haute pression qui transpercent le bouchon en raison de l'augmentation de la pression. Quelqu'un s'amuse beaucoup dans la cave. Les températures élevées (entre 36 et 38 degrés Celsius) permettent de fixer la couleur rubis du vin et l'élégance de ses parfums, plus floraux que fruités. En fin de fermentation, il procède à un léger mouillage manuel des peaux à l'aide d'un tube. Ce millésime offre de la douceur et une texture soyeuse, brillante au palais. (Guide Parker, millésime 2020, noté 96/100)

The Il Marroneto 2020 Brunello di Montalcino is a wine of special depth and elegance. Alessandro Mori tells me that fermentation in 2020 proceeded nicely with what he describes as a "primordial stew" of grape must, resulting in high pressure "geysers" or "liquid bombs" that rip right through the cap because of pressure build-up. Someone is having tons of fun in the winery. High temperatures (between 36 to 38 degrees Celsius) serve to fix the wine's ruby color and the elegance of its perfumes, which are more floral than fruity. At the end of fermentation, he manages the skins with light wetting by hand with a tube. This vintage offers softness and a silky texture that feels glossy to the palate. (Guide Parker, millésime 2020, noté 96/100)

Le Brunello Di Montalcino 2019, d'un rubis brillant, est un autre 2019 époustouflant au nez, avec des arômes vifs et intenses d'eau de rose, de groseille, d'herbes méditerranéennes sauvages, de macchia, d'encens, d'anis, de pot-pourri - il est si distinctif et pourtant toujours en mouvement dans le verre. Moyennement corsé et d'une grande pureté, il présente des tanins mûrs et fins, reste longtemps en bouche et donne l'impression d'être en apesanteur. Ce vin impeccable est phénoménal aujourd'hui, mais il ne fera que s'améliorer au cours des 15 à 20 prochaines années. (Jeb Dunnuck, millésime 2019, noté 97/100)

The bright ruby 2019 Brunello Di Montalcino is another stunning 2019 on the nose, with bright, intense aromatics of rosewater, redcurrants, wild Mediterranean herbs, macchia, incense, anise, potpourri - it's so distinctive yet always moving in the glass. Medium-bodied, with beautiful purity, it has ripe, fine tannins, is long on the palate for days, and has a weightless feel. This impeccable wine is phenomenal now, but it's only going to improve over the coming 15-20 years. (Jeb Dunnuck, millésime 2019, noté

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 96/100
- **note Jeb Dunnuck** : 97/100
- **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.