



# LE MEILLEUR DU VIN

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

## MAZZEI SIEPI, Toscane 2022

75 cl    Rouge    IGT Toscane



### La note Le Meilleur Du Vin

**96-97/100**

Le Castello di Fonterutoli est l'un des domaines viticoles les plus prestigieux de Toscane. Situé au cœur du Chianti Classico, près du village de Castellina in Chianti, il appartient à la famille Mazzei, l'une des plus anciennes familles de vignerons d'Italie, active depuis 1435. Aujourd'hui, le domaine est dirigé par Filippo Mazzei, représentant de la 24<sup>e</sup> génération. Le Castello di Fonterutoli est reconnu pour son approche scientifique du vignoble : études approfondies des sols et micro-parcelles, sélections clonales de Sangiovese, pratiques durables et respect de l'environnement. Les vins du domaine sont régulièrement salués par la critique internationale (Wine Spectator, Robert Parker, James Suckling) et figurent parmi les références du Chianti Classico.

Siepi est l'un des vins iconiques du Castello di Fonterutoli, propriété de la famille Mazzei, référence historique du vignoble toscan. Créé en 1992, Siepi est considéré comme l'un des grands vins de Toscane hors appellation classique. Les raisins proviennent d'une parcelle unique, le vignoble Siepi, caractérisé par des sols riches en calcaire et argile, favorisant concentration et élégance. Siepi Toscana IGT incarne la rencontre parfaite entre la tradition toscane du Sangiovese et la modernité du Merlot, offrant un vin complexe, élégant et reconnu internationalement. Au nez se développent des arômes de cerise noire, fruits rouges mûrs, épices, cacao, notes boisées élégantes, en bouche s'expriment puissance et équilibre, tanins soyeux, grande longueur aromatique. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

## Siepi (Toscane, Italie)

### Le vin

Siepi, propriété de la famille Mazzei depuis 1435, a toujours été un domaine agricole modèle, encore aujourd'hui géré avec le même respect. Un emplacement unique, un microclimat particulier, la clairvoyance, au début des années 1980, de planter du Merlot, cépage idéal pour compléter le

Sangiovese dans un terroir très particulier, permettent de produire un vin parfaitement équilibré entre élégance, puissance et complexité.

Le Mazzei 2022 Siepi marque le 30e anniversaire de ce vin. J'ai un lien particulier avec ce vin, car j'étais présent lorsque certaines des options finales d'assemblage (avec des fruits provenant de différentes parcelles du grand vignoble Siepi) ont été décidées. Ma préférence personnelle allait à l'interprétation qui révélait le fruit le plus éclatant et le plus d'énergie. Ces qualités se retrouvent dans cette bouteille, et je suis d'accord pour dire que ce millésime anniversaire offre une excellente occasion d'ajuster la vinification de cet assemblage historique de Sangiovese et de Merlot. Ce millésime chaleureux offre beaucoup de fruits primaires, avec la cerise audacieuse en protagoniste. Des notes plus douces de fleurs bleues et de romarin grillé apparaissent en arrière-plan. Cependant, les épices de chêne et la cannelle ont besoin de temps pour s'intégrer. Le résultat place le millésime 2022 au même niveau que des années classiques telles que 2021 et 2019. (Guide Parker, millésime 2022, noté 96/100)

## Caractéristiques

- **note guide Parker** : 96/100
- **note James Suckling** : 98/100
- **Cépage** : 50% sangiovese, 50% merlot
- **Pays** : Italie
- **Terroir** : Siepi (Castellina in Chianti), altitude 260 mètres, exposition sud sud-ouest, sol principalement Alberese
- **Vignoble** : Âge des vignes 23 à 36 ans, 4500 à 6500 plants à l'hectare
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Fermentation 26-28 °C en cuves acier inox, Macération 14 jours pour le merlot et 18 jours pour le sangiovese
- **Elevage** : 18 mois en fûts de chêne français (70% fûts neufs)
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2040
- **Alcool** : 14.5% vol, Acidity 6.0g/L
- **Service** : 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse