VALADE & TRANSANDINE

Vignobles du monde

Italie

Montalcino

GIANNI BRUNELLI

Sélection Olivier Poussier

96+ / 100 R. Parker – Wine Advocate

93 / 100 J. Suckling

Brunello di Montalcino Riserva 2013

Robe rubis intense, avec des notes concentrées de cerises noires et de petits fruits rouges, légèrement épicé, avec de délicates notes florales et de tabac. La bouche, riche mais élégante, montre une grande profondeur avec une structure tannique puissante mais fine. C'est un vin à garder quelques années pour profiter de son plein potentiel.

Informations Techniques

Cépages	100% Sangiovese
Appellation	DOCG Brunello di Montalcino Riserva
Altitude	500 et 250 m
Vignobles	Podernovone(exposé sud-ouest) et Canaliccho(exposé nord-ouest)
Climat	Méditerranéen
Irrigation	Non
Age des vignes	Plantées en 1998 et 1989
Densité de plantation	4 500 Pieds / Ha
Rendements	5 Tonnes / Ha
Sol	Galestro, calcaire, marne et schistes.
Culture	Raisonnée
Vinification	Vendanges manuelles, levures indigènes. Fermentation en cuves Inos à 28°C pendant 6 jours puis macération pendant 25 à 30 jours.
Elevage	34 mois en "botti di rovere" de 25 et 30 Hl. Non collé, non filtré.
Alcool	13,50%
Acidité	5,5 g/l
Sucre Résiduel	0,5 g/l
Durée de garde	Plus de 10 ans
T° de service	16 - 18 °C
Production	3 026 bouteilles et 120 magnums.

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses
Tel 05 57 19 17 52
Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr

Montalcino

C'est la région la plus emblématique de Toscane. Elle a fait couler beaucoup d'encre en 2008 avec le 'Brunellogate', un scandale à l'Italienne sur fond de contrefaçon des vins de l'Appellation qui vit les moins coupables condamnés et certains autres passer à travers les mailles du filet (quand on s'appelle Frescobaldi, Antinori ou Argiano, la justice a tendance à être indulgente…). La région peut se résumer en un nom : Biondi Santi, dont le domaine fut créé en 1865 et qui ne produisit que quatre millésimes entre 1865 et 1945. Paradoxalement, ce fut la première région italienne à être classée DOC (DOP dans la nouvelle classification Européenne). Elle s'étend sur 2.000 hectares et compte aujourd'hui 200 producteurs. L'extrême hétérogénéité des terroirs a conduit les viticulteurs à posséder plusieurs parcelles et les vins de Brunello sont dans l'ensemble des vins d'assemblage mais qui doivent tous, y compris le Rosso, être élaborés avec un seul cépage, le sangiovese, appelé dans la région brunello.

Gianni Brunelli

Feu Gianni Brunelli a commencé sa carrière comme restaurateur et fut propriétaire de l' Osteria 'Le Lodge' à Sienne qui allait devenir une adresse incontournable pour les amateurs de bonne chère. C'est en 1987 qu'il achète la 'Chiuse di Sotto' une propriété familiale avec 2 hectares de vignes plantées en 1947 en sangiovese à une altitude de 200 mètres au-dessus du niveau de la mer dans la partie est de Montalcino et toujours en production aujourd'hui. Gianni allait ensuite acquérir le domaine de Podernovone, un vignoble de 4,5 hectares à 350 mètres d'altitude avec vue sur mont Amiata, principalement encépagé en sangiovese avec un peu de Merlot (0,5 hectare) qui entre dans la composition du super Toscan, Amor Costante. Le sol calcaire avec des marnes et des schistes (galestro) restitue la chaleur et favorise la maturation des raisins à cette altitude. Les microclimats des deux régions, frais et pluvieux l'été à Chiuse di Sotto, chaud mais bien ventilé à Podernovone produisent des vins complexes et élégants. Au décès de Gianni en 2008, sa femme Laura, déjà impliquée dans le domaine, reprit les reines avec Paolo Vagaggini, un œnologue réputé pour sa connaissance du sangiove. La viticulture est aujourd'hui suivie par la fille des Brunelli, Laura, qui a adopté un programme de viticulture biologique et la vinification est assurée par Adriano Brunelli. Le domaine produit 30 000 bouteilles sur 6,5 hectares de vignes.

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses
Tel 05 57 19 17 52
Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr