

Toscane



Chianti DOCG 63 hL/ha

70% Sangiovese Mini

< 10% Cépages internationaux

Cépages blancs autorisés (Trebiano Toscano, Malvasia)

Cépages locaux (Canaiolo)

Chianti DOCG + Zone 56 HL/ha

7 Sous-zones

Chianti Colli Fiorentina

Chianti Colli Senesi -> La plus chaude des régions

Chianti Rufina -> historiquement Pomino (Reconnue en 1716), la plus haute en altitude et la plus fraîche.

Commercialisation après Mars de l'année suivant les vendanges

Riserva: 2 ans sans obligation d'élevage en fût

Chianti Classico DOCG 52,5 HL/ha

Toute la zone de colline au cœur de la région

3 types de sols:

Sableux

Calcaire (Alberese) -> plus aromatique

Schisteux (Galestro) -> plus structuré

Commercialisation à partir d'Octobre l'année suivant les vendanges

Riserva: 2 ans sans minimum d'élevage en fût

2013 le consortium a créé « Gran Selezione » pour les vins parcelaires, 2 d'élevage dont 6 mois en fût.

Histoire

Chianti est délimité en 1716 par le Grand Duc Cosimo III de Médicis, celui-ci reconnaît 4 zones:

- Chianti
- Pomino (Chianti Rufina)
-

L'idée est déjà de limiter les fraudes, mais ne sera jamais appliquée.

Dès les années soixante l'Italie met en place une réflexion sur les appellations en suivant le modèle français mais en restant sur les principes historiques. Par exemple autoriser l'utilisation des cépages blancs afin d'adoucir les tanins du Sangiovese.

Certains vigneron ne souhaitent pas suivre ces règles et sont obligés de vendre leur vin sous la dénomination de Vino da tavola.

1967 création du domaine Sassicaia

1971 Domaine de

Le système d'appellation va donc évoluer, jusqu'à la création en 1982 de Chianti DOCG autonome et de la création du Chianti Classico en 1996, n'obligeant plus l'utilisation des cépages blancs, autorisant jusqu'à 100% de Sangiovese en plus de l'apport des cépages internationaux.

Caractères des vins

Cependant la région produit des vins de qualités vraiment différents, bien que le Sangiovese représente à lui seul 65% de l'encépagement.

Ceci est dû à plusieurs facteurs:

Le cépage Sangiovese:

C'est un cépage qui a besoin d'une saison longue afin de mûrir correctement. L'emplacement est donc primordial. Pas seulement le type de sol mais surtout l'altitude. Entre 200 et 500 mètres on estime produire les raisins de bonne qualité.

C'est un cépage vigoureux, il faut donc veiller à bien le limiter dans sa pousse, ceci entraîne des augmentations des coûts pour la main d'œuvre nécessaire sur les coteaux pentus.

Sa peau est fine, il est donc très sensible à la pourriture.

Le Chianti Classico 2000 projet a permis la création de 7 clones plus qualitatifs:

- Petites baies
- Peau plus épaisse
- Plus intense en arôme
- Des tanins plus structurés

- Plus résistant aux maladies

Il existe un grand nombre de clones naturels de ce cépages, parmi lesquels:

- Morellino (de Scansano)
- Brunello (Di Montalcino)
- Prugnolo Gentile (Vino nobile di Montepulciano)

L'emplacement des vignobles

Les meilleurs sites se trouvent donc dans la zone Classico, car ici ils se situent entre 300 et 500 mètres. Avec le réchauffement climatique, les producteurs cherchent des sites plus élevés.

La gestion des rendements

Même bien situés, les vignobles peuvent produire des raisins de différentes qualités en fonction du traitement fait aux vignes. Si on laisse la vigne produire beaucoup, au delà de 56 HI/Ha le vin s'en trouvera plus dilué.

Les Assemblages

Les chiantis 100% Sangiovese seront plus caractéristiques, avec ce parfum de Cerise sûre. La tradition qui autorisait l'assemblage avec des raisins blancs (Trebiano di Toscana = Uni Blanc) était liée à l'époque à des jus qui avait des tannins pas assez mûrs et trop astringent. Notamment lié à un manque de maturité du raisin et un trop long temps de macération.

La vinification

Historiquement, les vins macéraient 30 jours, aujourd'hui selon le style souhaité, ils macèrent 7 à 10 jours pour les vins à boire rapidement et 2 à 4 semaines pour les vins à faire vieillir. De plus, les longs élevages ont fait place à des élevage plus court avec encore parfois du fût français ou plus récemment des fût sans aromatique, afin de garder les arômes primaires. Ce style plus moderne se ressent dans les nouvelles normes d'Appellation qui n'obligent plus à des temps d'élevage en fût minimum.

Vino Nobile de Montepulciano 56 HI/ha

70% à 100% Sangiovese

Sud Est de la Toscane avec la frontière de la Ombrie

Les vignes sont plantées sur les collines entre 250 et 600 m d'altitude, sur des sols d'argile ou de sable, exposition Sud Sud Est. Ceci permet la production d'excellents raisins.

Les vins sont donc très bons à excellent.

Comme pour la région de Montalcino, les raisins peuvent être déclassé en Rosso de Montepulciano.

Le temps d'élevage minimum est de 2 ans à partir du 1er Janvier, avec un temps en fût entre 12 et 24 mois selon le choix du vigneron. Pour les riserva cette durée est augmentée à 3 ans sans supplément pour l'élevage en fût.

Brunello di Montalcino DOCG 54 HI/ha

Cette appellation est située au sud de la région de Chianti, à 120 m d'altitude. Le climat y est plus chaud et l'influence de la Méditerranée permet au Sangiovese d'obtenir des maturités suffisantes. Les sols sont de type galestro produisant des vins très parfumés. Les vins présentent des tannins robustes mais très ronds.

1ère production en 1865 par Biondi-Santi qui restera le seul producteur jusqu'à la deuxième guerre mondiale.

C'est Banfi qui va populariser ces vins en les exportant vers les USA. Au départ ce ne sont pas du Sangiovese, c'est seulement dans les années 60 que le Sangiovese prouvera sa capacité à produire des grands vins.

De 11 producteurs sur 65 Ha dans les années 60, aujourd'hui c'est plus de 250 producteurs sur 2100 Ha

L'appellation exige:

100% Sangiovese (Brunello)

Commercialisation le 1er Janvier après 5 ans d'élevage dont 2 ans en fût

Riserva: 6 ans dont 2 ans en fût

Les vins sont donc plus chers pour des raisons de stockage, d'investissement dans les fûts etc

L'appellation autorise une dé-classification en Rosso di Montalcino les mauvais millésimes

Rosso di Montalcino DOCG

Même aire d'appellation que Brunello

Vignes plus jeunes, moins bons sites que Brunello ou dé-classification

Peuvent être commercialisés après un an, élevage en cuve INOX ou bois.

100% Sangiovese

Bolgheri DOC

Petite zone proche de la Méditerranée (1200 Ha), historiquement au delà de 400 m mais les zones en dessous ont été autorisées. Climat méditerranéen, les nuits sont plus fraîches grâce à l'influence de mer.

Densité 6000 pieds/ha pour réduire les rendements.

Historiquement cette région n'était pas considérée comme produisant des vins avec les cépages locaux, elle n'est donc pas rentrée dans les appellations.

Les vins furent d'abord vendus sous l'appellation vino da tavela.

C'est leur qualité intrinsèque qui a permis la reconnaissance de cette appellation Bolgheri DOC

Sur cette zone il existe 2 DOCG

Bolgheri Sassicaia DOCG pour le domaine Tenuta San Guido, 1967

80% Cabernet Sauvignon

Mini 2 ans de vieillissement dont 18 mois en fût de 225 litres

Sassicaia et Ornellaia sont tenus par la famille Frescobaldi

Consortium Bolgheri représente plus de 90% des vignobles avec les 10 plus grands producteurs représentant 70% du vignoble.

Maremma Toscana DOC 77 HI/ha

Basée sur l'IGT qui porte le même nom

Toute la province de Grosseto

Créée en 2011

Une large variété de raisin internationaux ou locaux

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Vermentino

Déjeunons sur l'herbe

Quelques exemple d'excellents vins à base de cépages bordelais: Le Pupille et Rocca di Frasselino

Vernaccia di san Gimignano DOCG

Vin Santo

Vin blanc doux et oxydé

Cépages autorisés: Trebbiano di Toscana, Mavasia

Quelque « Occhio de Pernice » à base de Sangiovese

Autorisé sur les principales Appellations de Toscane

On sèche les raisins, fermentation et ensuite mise en fût scellé pour 5 à 10 ans.



