

# MONTALCINO & BRUNELLO EN CHIFFRES\*

## RÉGION

Climat : méditerranéen  
 Pluviométrie: 700mm / an  
 Expositions: les 4 points cardinaux  
 Altitude: 120-600m  
 Sols: argilo-calcaire, sablonneux / (galestro, alberese)

## APPELLATION & PRODUCTION (DOC 1966, DOCG 1980)

Superficie:  
 2100 ha Brunello di Montalcino DOCG → 9M bts Brunello  
 (Mention "Vigna" = 10% production)  
 Répartition surfaces : 35% Nord - 65% Sud

## ...dans la même aire

510 ha Rosso di Montalcino D.O.C. → 4.5M bts Rosso  
 50 ha Moscadello D.O.C. → 80k bts Moscadello  
 480 ha Sant Antimo D.O.C. → 400k bts Sant'Antimo

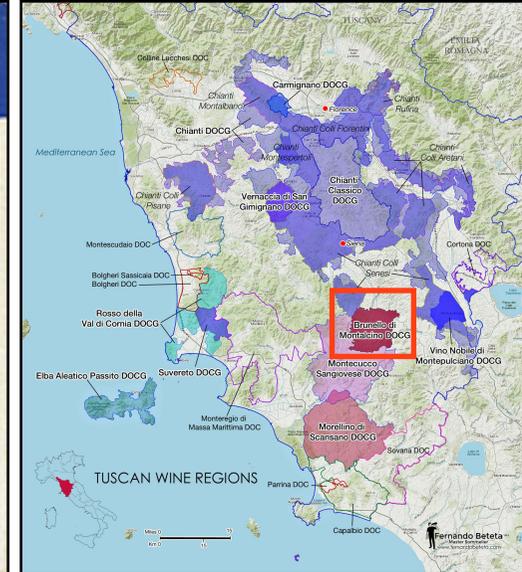
## STRUCTURE SOCIO-ÉCONOMIQUE

Vignerons encaveurs (250): 90%  
 Cantina sociale di Montalcino (Coopérative): 1%  
 Négociants non producteurs: 9%

Export: 70%

Production biologique et/ou naturelle: 50% (avec conversion)

\* Source Consorzio Brunello di Montalcino 2022



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
 +41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



St-Saphorin, le 5 Mai 2022

## DÉGUSTATIONS WINE ROSE : BRUNELLO PRÉ-PENDANT-POST (?) PARKER

Série 1 - Millésime 1990

### PROFIL MILLESIME 1990

Été chaud et sec, ponctué de courtes pluies durant les mois de juillet et août.  
Ces apports d'eau ont permis à la vigne d'amener le fruit à pleine maturité.  
Les raisins récoltés étaient parfaitement sains.

### Vin 1 - Brunello di Montalcino Campogiovanni 1990, San Felice

Robe rubis de belle densité.

Nez sur la cerise noire, sous-bois, terre humide et des notes acidulées.

Avec de l'oxygénation on apprécie aussi un côté médicinales - mentholé, du cuir, fruit encore frais qui vire au confit. Bouquet de moyenne concentration.

Bouche fluide, tannin légèrement granuleux et asséchant.

Le vin/ce flacon a atteint son plateau.

### Vin 2 - Brunello di Montalcino « Rennina » 1990, Pieve Santa Restituta

Robe rubis sombre de belle densité.

Nez mûr et élégant, sur l'humus, tourbe, bois humide, champignon.

Bouche de grande sucrosité, tanin subtil et totalement fondu, acidité moyenne + qui porte le vin avec sa chair et sa rondeur.

En retolfaction le bouquet reste de belle intensité et précision.

Le vin/ce flacon a atteint son apogée.

### Vin 3 - Brunello di Montalcino Riserva « Poggio al Vento » 1990 - Col d'Orcia en magnum

Robe rubis de moyenne concentration.

Nez boisé avec des notes viandées, balsamique, encore du fruit (résiné, pruneau confit) puis cuir, humus.

Bouche serrée et tenue verticale par le bois, qui se montre légèrement asséchant, mais amène beaucoup de structure et, selon certains, de la longueur en finale.

Le vin/ce flacon (magnum) montre encore une certaine jeunesse.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



## Série 2 - Millésime 1997

### PROFIL DU MILLESIME 1997

La saison de croissance 1997. Une période de gel à la mi-avril a réduit les rendements et a sans doute entraîné une plus grande concentration de la récolte finale. Des précipitations suffisantes et uniformément réparties pendant la première moitié de l'été ont fourni une réserve pour la période la plus chaude de la saison de croissance. Remarquablement, les mois de juillet et août, bien que chauds, n'ont pas été excessivement chauds, et des averses ponctuelles ont assuré une maturation progressive et régulière des fruits jusqu'à la véraison. Il n'y a pas eu le stress de la sécheresse qui a handicapé le millésime 98, ni aucune des pluies torrentielles de 96 qui ont dilué la récolte. Septembre et octobre ont été chauds et secs, et les vendanges ont été plus précoces que d'habitude, à partir de la mi-septembre. Les raisins étaient physiologiquement matures et bien que les niveaux de sucre soient élevés (les niveaux d'alcool sont généralement compris entre 13,5% et 14% dans les vins finis), ils étaient compensés par des phénols et des acides élevés.

### Vin 4 - IGT Colli Toscana Centrale « Anfiteatro » 1997 - Vecchie Terre di Montefili (Outsider)

Robe rubis clair, brillante.

Nez sur le coulis de cynorhodon, baies de goji, fleur d'hibiscus, notes boisées intégrées qui virent vers le cuir et le champignon, (selon certains aussi pénicillium). Bouche régie par la haute acidité, sur laquelle l'enrobage reste svelte, mais pas anodin. On apprécie son architecture athlétique, son élan et la subtilité tannique/amère.

Le vin/ce flacon a atteint son apogée.

### Vin 5 - Brunello di Montalcino 1997 - Fanti

Robe rubis sombre, opaque.

Nez sur le chocolat, datte, tourbe, épice douce, caramel et molasse de canne à sucre.

Les précurseurs oxydatifs se transforment rapidement en notes maderisées - senovis.

Bouche de forme assez sphérique (sucrosité du fruit, de l'élevage) uniquement tenue verticalement par l'oxydation.

-

### Vin 6 - Brunello di Montalcino 1997 - Le Macioche

Robe rubis de moyenne intensité.

Nez subtil et initialement peu expressif, qui s'ouvre ensuite sur le pruneau sec, cendre froide, herbe mouillée, notes boisées encore sous-jacentes.

Bouche asséchante (boisé), exacerbée par la haute acidité.

-

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



### Série 3 - Millésime 2004

#### PROFIL DU MILLESIME 2004

L'hiver froid 2003-04 a favorisé l'entrée en dormance de la vigne, lui permettant de recharger ses batteries pour une année vraiment exceptionnelle à Montalcino. Le printemps a été frais et utilement humide, un début parfait pour aider le cycle végétatif de la vigne après la chaleur très sèche de 2003. Tout au long de l'été et pendant la période des vendanges [qui a commencé vers la troisième semaine de septembre, un "retour à la normale" après quelques millésimes très précoces] le temps se composait de longues journées chaudes et ensoleillées et de nuits fraîches. Ces différences de température quotidiennes constantes ont donné des vins rouges combinant des couleurs très profondes, des tanins magnifiquement structurés et une sensation en bouche riche grâce aux sucres abondants et mûrs des raisins.

#### **Vin 7 - Brunello di Montalcino 2004 - Poggio di Sotto**

Robe rubis brillante, aux reflets légèrement bruns.

Nez de grande ouverture, datte, fève Tonka, confiture de cynorhodon, puis il se resserre sur un profil réducteur et marqué par des composantes soufrées (allumette), selon certains purin - urine - étable (no Bret)

Bouche charnue, sanguine avec bon support acide. Le fruit montre encore une belle sucrosité. La finale est longue et fraîche (mentholé).

L'évolution dans le verre est remarquable. Un grand vin d'auteur qui mérite d'être traité comme tel.

#### **Vin 8 - Brunello di Montalcino Riserva « Madonna del Piano » 2004 - Valdicava**

Robe rubis sombre, brillante.

Nez sur le chocolat, moka, cerise noire douce et zestes d'agrumes, caramel au beurre salé, notes médicinales, tabac, muscade. Il tend, en intermittence, vers le côté oxydatif, seulement atténué par la grande concentration et extrait sec.

Bouche extraite et structurée, dense, tannin encore collant du bois. Selon certains une notable verdeur en finale (banane verte).

#### **Vin 9 - Brunello di Montalcino Riserva « Ugolaia » 2004 - Lisini**

Robe rubis brune, dense et brillante.

Nez initialement sur le fruit évolué et acidulé, de notable concentration et élégance, puis champignon, quinine, pruneau en confiture, notes camphrées - balsamiques. Bouche élancée, élégante, tanin vertical, précis, encore un perceptible collant - séveux du bois.

Le vin/ce flacon montre encore une remarquable jeunesse.

**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl** Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



## Série 4 - Millésime 2013

### PROFIL DU MILLESIME 2013

Contrairement aux années extrêmement chaudes et sèches qui sont devenues la norme à Montalcino depuis le milieu des années 1990 (les exceptions incluent 1998, 2002 et 2005), le millésime 2013 était un souffle du passé. Ce fut une année fraîche, avec des précipitations abondantes au printemps et dans la première partie de l'été. Une gestion soignée du vignoble était nécessaire pour garder les raisins exempts de maladies.

La saison de croissance 2013 s'est avérée incroyablement longue et lente. Des températures plus fraîches ont prévalu en septembre et la première quinzaine d'octobre, et les raisins ont bénéficié d'un ensoleillement abondant et d'une brise bénéfique.

### **Vin 10 - Brunello di Montalcino « Montosoli » 2013 - Altesino**

Robe rubis clair, brillante.

Nez réducteur, presque notes végétales - fumées, fermentaires, empyreumatique. Grande fraîcheur et élégance, sur le fruit tropical (fruit de la passion à mangue).

À la bouche une attaque franche, un milieu longiligne porté par un tanin fin, subtil, précis, notes animales en finale.

Vin de grande subtilité et aussi potentiel de garde. Unique limite la réduction dérangeante et qui n'a pas l'air de se dissoudre en 30 min dans le verre.

### **Vin 11 - Brunello di Montalcino « Tenuta Nuova » 2013 - Casanova di Neri**

Robe rubis

Nez sur la cerise douce, un fruit immédiat et rassurant, épice douce, bonne intégration élevage (chocolat - réglisse)

À la bouche le boisé reste marquant, acidité en équilibre, caractère médicinal - balsamique de zone chaude / raisin très mûr.

Dans la série le plus facilement associable à l'image du Brunello international. Un benchmark.

### **Vin 12 - Brunello di Montalcino 2013 - Biondi Santi**

Robe rubis clair, brillante.

Nez réducteur sur le petit fruit rouge, notes empyreumatiques et levuriennes, amande douce et pâtisserie, puis, herbes fraîchement coupées.

L'élevage est totalement effacé et de grande élégance. Le vin reste primaire et n'offre pas un réel développement dans le verre.

La bouche, malgré son intégrité, montre un désalignement à ce stade entre acidité et volume du vin, en faveur de la première.

Tannin infusé, subtil, élégant et intégré.

**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl** Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



## NOTES & CONCLUSIONS

La dégustation a été orientée de façon à montrer l'évolution des vins de l'appellation au fil du temps et d'apprécier la montée en précision dans ses vins, autant sur le point de vue agronomique qu'œnologique.

Il serait tout de même très optimiste et peu objectif de tirer des conclusions à partir de seulement 12 cuvées sur plus que 20 ans d'histoire d'une appellation. Pour cela, je me permet d'apporter à titre de complément mon point de vue personnel formé au fil des années et de mes expériences autour des vins de la région.

Les premiers vins (1990s) touchaient à l'émotionnel des dégustateurs grâce à leur ouverture et complexité due à la maturité atteinte. Ils montraient tout de même une fabrication plus « artisanale » (vin 1-2) au niveau de la qualité de la vendange, du tri, du choix des bois pour l'élevage. Une splendide entrée en matière et un rappel à la relation non univoque entre beauté/amour et perfection.

Entre la fin de 1990s et début des années 2000s la recherche d'une majeure concentration est aussi accompagnée par des extractions précises, bien que très appuyées, (exceptions: vins 4 et 7). Ceci semble le résultat d'un parcours qui vise un style démonstratif, charnu, (concentration en fruit noir et en alcool), des acidités moins proéminentes et/ou plus enrobées, notes d'élevage présentes (bois à chauffe moyenne-forte, tannin du bois assez séveux et parfois collant).

Au delà de la démarche technique il y a aussi en toute apparence l'aboutissement dans la sélection du matériel végétal, capable de délivrer régulièrement cette nouvelle « typicité » qui à l'air d'être la clé de la success story de Montalcino.

Le bond vers les années 2010s montre une prise de position / conscience différente, qui semble souligner en même temps la provenance des raisins (« versant »), ainsi que la fidélité à un style affirmé et propre à chaque maison/cuvée.

La conscience du changement climatique (et l'évolution du goût du consommateur ?) induisent à récolter « à point », des infusions plutôt que des extractions, des élevages qui privilégient la réduction à l'oxydation.

Au fil du temps les vins qui ont connu des élevages plus appuyés et un majeur apport d'oxygène, semblent moins bien vieillir et devenir assez rapidement larges et...tous pareils !

On aperçoit, à partir de cette décennie, la volonté d'un bon nombre de producteurs de se démarquer, d'affirmer l'unicité de leur propre domaine et philosophie.

Ceci dit, parmi les 200+ producteurs, certains ont fait preuve de leur détachement des tendances du temps, et du style du « brand » Brunello, donnant naissance à des vins d'auteur. A l'opposé, d'autres producteurs restent encore aujourd'hui fidèles à cette vision du Sangiovese XXL d'autrefois.

Cette diversité demande une connaissance spécifique lors de l'achat, qui n'est de loin pas à la portée de tous consommateurs.

J'invite tout producteur à poursuivre l'affirmation de leur unicité, si difficile dans ce milieu en éternel changement, et tous les consommateurs à embrasser la diversité et développer leur propre esprit critique, en acceptant que parfois le vin qui a décelé un « simple » 89 points peut nous donner un moment de plaisir inoubliable !

**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**



## LE REPAS QUI A ACCOMPAGNÉ

Saucisse rôtie au chou noir de Toscane  
Riz blanc et choux fleurs gratinés à l'ail des ours

## REMERCIEMENTS

Un tout grand merci à Fabio Penta, instigateur de cette soirée thématique et malheureusement absent lors la rencontre, ainsi qu'à tous les vigneronnés présentés, pour leur générosité et leur temps lors de nos échanges. In fine, un grand merci à tous les présents pour la splendide soirée de partage !

Au plaisir de vous retrouver lors d'une prochaine rencontre,

Michele

## LES CONTRIBUTIONS & PRODUCTEURS INTERVIEWÉS

Mr Michele Fontana, directeur du Consorzio del Brunello di Montalcino

Mr Nicola Giannetti - Col d'Orcia

Mr Angelo Gaja - Pieve Santa Restituta

Mme Elena Brozzi - Le Macioche, Famiglia Cotarella

Mme Elisa Fanti - Fanti

Mme Serena Gusmeri - Vecchie Terre di Montefili

Mme Mariangela & Mr Luca Marrone - Poggio di Sotto

Mr Pier-Filippo Abruzzese - Valdicava

Mr Alessandro Margioni - Lisini

Mr Andrea Platamone - Altesino

Mr Giacomo Neri - Casanova di Neri

**MICHELE CAIMOTTO**

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

