

LES DÉGUSTATIONS ÉCOLE NOBILIS & WINE ROSE CASTELLO DI BROLIO & SON VIN SANTO avec DOMINIQUE FORNAGE VERTICALE 1980-1955



MICHELE CAIMOTTO



LA PROVENANCE & LE THÈME

Cette collection de Vin Santo Castello di Brolio provient d'une cave privée située en Italie centrale que j'ai pu auditer en 2023. Avant d'avancer une proposition d'achat, j'ai demandé conseil à Dominique Fornage qui, au-delà d'un proche ami, est le plus grand professionnel que je connaisse en termes de vieux liquoreux et fortifiés.

Après une soirée introductive, nous avons exploré une double verticale produite par la Famille Antinori, autant en blanc qu'en rouge. Nous voici aujourd'hui à la troisième rencontre autour du thème, cette fois dédiée au VS de la Famille Ricasoli, sans doute propriétaire de l'une de plus belles vinsantaie de tout le Chianti Classico avec Fattoria Montagliari. La production du VS à Brolio était historiquement centrée sur la Malvasia del Chianti et le Trebbiano, contrairement à la version actuelle qui voit aussi un peu de raisin rouge dans l'assemblage (90% Malvasia, 5% Trebbiano, 5% Sangiovese depuis la fin des années 1990s), mais je n'ai pas pu consulter les archives personnelles du Barone Ricasoli qui recèleraient peut-être des informations plus précises sur cette époque.

La période couverte par cette verticale se révèle extrêmement intéressante, car elle correspond à un moment de crise profonde pour les propriétaires dans le Chianti, une crise socio économique qui a mis fin au modèle de la mezzadria (métayage) et a vidé les campagnes...l'exode rural ! Malgré la progressive prise de possession de la production du Chianti de la marque Ricasoli par une multinationale orientée vers les volumes (Seagram 1953), il semble que la tradition du VS soit restée entre les mains de la « fattoria » (ferme), et ainsi préservée. Vous trouverez en fin de rapport une perspective historique non exhaustive de la famille R. entre les premières traces écrites (1141) et nos jours.

La dégustation, admirablement orchestrée par notre cher Dominique, nous a permis de reparcourir ces trois décennies, à rebours, entre 1980 et 1955. Toutes les bouteilles ont été ouvertes la veille de la dégustation et double-décantées.

Bonne lecture !

MICHELE CAIMOTTO

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



NOTRE PROGRAMME

Vin n.1 - Vin Santo 1980 - Vino da Tavola, 15% abv

La robe est brune, marquée par des tons caramélisés, traduisant un vin totalement tourné vers le tertiaire. Le nez dégage des arômes de rancio, de café, de caramel et de torréfaction, avec une présence de fève de cacao et de sucre brun. On distingue également des touches finement iodées, d'écorce d'agrumes, et une légère chaleur liée à l'alcool. En bouche, l'attaque est fluide et tendre, de moyenne concentration. L'acidité est volatile est là pour trancher la sucrosité du vin. La finale marquée par des amertumes prononcées pourrait être liée à l'élevage en fûts de châtaignier. En rétro-olfaction on retrouve des saveurs de fruits confits, de nougat, de suze/gentiane, encore de la réglisse.

Vin à la dynamique complexe de remarquable longueur sur une sensation salée et iodée, avec un côté médicinal et une finale racinaire persistante.

Vin n.2 - Vin Santo 1975 - Vino da Dessert, 15% abv

Le vin présente une robe orange brunâtre, brillante, témoignant d'une certaine évolution. Le nez évoque le caramel, la crème brûlée, une sensation d'oxydation négative (JV). Il évolue ensuite sur des arômes de poire confite et de bouillon qui s'ajoutent à une touche de camphre /naphthaline.

La bouche est marquée par une sucrosité fine et une belle densité, l'acidité et l'alcool sont parfaitement intégrés. Le vin est soyeux, avec une note spiritueuse discrète, et la volatile/acétique s'harmonise bien avec le reste. La finale présente des amertumes tranchantes et poudrées, mais reste fluide sans sensation de chaleur excessive. Les saveurs finales rappellent l'umami, la livèche et une pointe d'iode, avec une belle longueur. Vin équilibré avec une belle évolution.

Vin n.3 - Vin Santo 1973 - Vin Santo - Marchio del Diamante, Garantito dal nome Ricasoli, 15% abv

La robe est brunâtre, claire, aux nuances orangées. Le nez est d'une grande opulence, avec des arômes de caramel, de liqueur, de café et d'orange amère, mêlés à des notes de pâtisserie et une touche animale, presque de foie gras. Des accents de fruits secs, comme l'abricot et la crème fraîche apparaissent, toujours intégrés, preuve d'une grande jeunesse. On perçoit aussi des épices comme le safran et un soupçon de curry madras, ainsi que du raisin Corinthe. La bouche est ample, avec une belle concentration et une intégration parfaite de l'alcool. Le sucre est équilibré avec l'acidité et la volatile, offrant un ensemble harmonieux. La finale est marquée par des amertumes fines de torréfaction et une sensation presque de peau d'orange, avec une longueur hors pairs. Un grande sujet!

Vin n.4 - Vin Santo 1969 - Vin Santo - Marchio del Diamante, Garantito dal nome Ricasoli, 15% abv

La robe est orange brunâtre, brillante, d'une grande pureté. Le nez est concentré, intense, notes de cuir, boisées, soulignés par une légère présence d'oxydation, d'iode et de livèche, ainsi que du sucre candi. On retrouve des notes de cuir, d'agrumes confits et de racines, mais la finesse n'est pas encore au rendez-vous.

En bouche, le vin est ample, dense et racinaire, avec une concentration sucrée qui lui confère une grande viscosité. L'amertume est marquée mais bien dosée, donnant une belle allonge. L'alcool est légèrement proéminent, mais ça confère une dimension supplémentaire au produit. Vin qui présente une énorme intensité pas encore complètement exprimée. Ce vin a une personnalité indestructible, c'est une pièce de caractère (DF).

Vin n.5 - Vin Santo 1968 - Vin Santo - Marchio del Diamante, Garantito dal nome Ricasoli, 15% abv

La robe est brunâtre, brillante, avec des arômes médicinaux et de cuir. Des notes de café et de broux de noix se mêlent à un côté rancio et à des touches de cuir de daim mouillé, de fumé, de tabac et de champignon. La bouche est ample avec une attaque fine et soyeuse, la concentration en sucre reste moyenne. En milieu de bouche et en finale, l'alcool et les amertumes s'étirent, apportant une complexité supplémentaire. L'oxydation est bien maîtrisée, et la finale, légèrement boisée, rappelle le châtaignier avec des touches balsamiques et une certaine fraîcheur « minérale ». Ce vin semble à son apogée !

MICHELE CAIMOTTO

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



Vin n.6 - Vin Santo 1967 - Vin Santo - Marchio del Diamante, Garantito dal nome Ricasoli, 15% abv

La robe est brunâtre avec des reflets verts. Le nez d'une grande concentration est marqué par la sauce de soja, avec des notes de tabac et de liège mouillé?. Aucune sensation de chaleur liée à l'alcool n'est perceptible, mais on retrouve des arômes de champignon et de sous-bois, avec une volatile/acétique assez dérangement, évoquant l'acétaldéhyde. La bouche est subtile au toucher, avec une parfaite intégration du sucre et de l'alcool. Une évolution marquée par une caramélisation forte. Ce vin présente un côté sombre intrigant (forêt, médicinal), mais manque un peu de brillance et d'équilibre. Il est intéressant, mais quelque peu perturbant dans son profil.

Vin n.7 - Vin Santo 1966 - Vin Santo - Marchio del Diamante, Garantito dal nome Ricasoli, 15% abv

Ce vin présente une robe ambrée brunâtre avec un reflet orange, brillant. Le nez est marqué par la quinine, le caramel, et une densité impressionnante. Le rancio est fin, et on retrouve des arômes d'abricot et de papaye séchée, parfaitement intégrés, avec une touche d'herbes macérées et d'écorce d'agrumes. La bouche est caressante, avec une densité profonde et une texture fine et tapissante. L'acidité est bien intégrée, et la puissance de l'alcool se ressent légèrement en finale. Celle-ci est marquée par une légère chaleur, mais aussi par des arômes balsamiques, de torréfaction et de noix, presque de truffe noire. La longueur est impressionnante, et le vin est à son apogée, d'une grande complexité.

Vin n.8 - Vin Santo 1965 - Vin Santo - Marchio del Diamante, Garantito dal nome Ricasoli, 15% abv

La robe est brunâtre, orange, brillante. Nez défini sur des arômes de cuir, une légère sensation d'alcool, des broux de noix, du chocolat, du beurre de cacao, et une touche de tourbe. La bouche est enrobée, ample et huileuse, aux amertumes parfaitement intégrées. L'acidité et l'alcool sont bien équilibrés, et la finale est longue, élégante, marquée par des notes médicinales et d'orange amère. Ce vin est encore très jeune, mais il dégage déjà une grande classe et un potentiel remarquable.

Vin n.9 - Vin Santo 1964 - Vin Santo - Marchio del Diamante, Garantito dal nome Ricasoli, 15% abv

La robe est ambrée, brun, consistance onctueuse. Nez sur des arômes de quinine, de sucre brun, de médicinal (liqueur aux herbes). On retrouve des notes de vanille, de cacao, avec une trame finement tissée et enrobée. La bouche est ample, avec une attaque sirupeuse et caramélisée, soutenue par des tannins-amers fibreux du caramel brûlé. Le vin a une grande persistance et une puissance remarquable. En finale, les arômes balsamiques et de camphre se font sentir, avec une sensation tranchante qui dure longtemps. Ce vin est puissant, bien équilibré, mais manque de la vivacité du précédent.

Vin n.10 - Vin Santo 1962 - Vin Santo - Marchio del Diamante, Garantito dal nome Ricasoli, 15% abv

La robe est ambrée claire, brillante. Le premier nez est fin et élégant. On y trouve des arômes de camphre, de chocolat, et de fève de cacao toastée, avec une belle intégration et une grande élégance. En bouche, tout est parfaitement intégré : le sucre, l'acidité, l'alcool et la volatile. La complexité est immense, et la finale témoigne d'une grande jeunesse, avec une sensation d'équilibre et de légèreté. Ce vin est d'une grande classe, offrant une harmonie parfaite qui est rehaussée par l'alcool, pour un ensemble magnifique.

Vin n.11 - Vin Santo 1960 - Vin Santo, 15% abv

La robe est claire avec des reflets brunâtres. Le nez évoque la figue sèche, l'abricot, le caramel, le fruit en compote, et des arômes plus animaux comme le foie gras. Il y a aussi des touches de toffee, de camphre, et une vivacité qui donne de la légèreté. En bouche, le vin est puissant, élégant, avec des amertumes prononcées et tranchantes. La densité et la vivacité sont remarquables, apportant un potentiel de garde certain. La finale harmonieuse offre une panoplie complexe qui se déploie sur le long terme.

Vin n.12 - Vin Santo 1955 - Vin Santo, 15% abv

La robe est orange brillante, claire. Le nez est marqué par des arômes de papaye séchée, sans oxydation notable, avec une belle fraîcheur et des notes de moisi. La bouche est liquoreuse, pâtissière, ronde, d'une grande jeunesse. Les saveurs d'amande, de bois fin, de vanille, et de coulis de melon et d'abricot. Le vin est très jeune et vif, presque pétillant, et part dans tous les sens. C'est un vin frivole et joyeux, marqué par une énorme vivacité, qui déroute les présents par son désalignement avec les reste de la série (1960s). La bouteille avait elle un défaut ?

MICHELE CAIMOTTO

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



CONCLUSIONS & REMERCIEMENTS

Ce parcours a surpris les présents, y compris moi-même, par la consistance et beauté des vins goûtés. Le fil rouge était carrément visible à travers toute la gamme, uniquement le 1955 pouvait être en désalignement...à moins que quelques changements majeurs se soit passés dans la manière d'opérer entre les 1950s et les 1960s. Selon Claudio, jusqu'aux années 1980s tous les VS étaient produits dans les caratelli historiques de la maison et la continuité stylistique des vins était assurée par les anciennes « madri » propres à chaque fût.

L'équilibre des vins

J'imagine que d'une année à l'autre le niveau de concentration en sucre obtenu par appassimento pouvait varier selon l'arrière saison ou aussi le profil de la récolte.

Le temps passé en élevage pouvait lui aussi varier de 4 à 6 ans (ou plus) en fonction de la récolte entrante, afin de ne jamais laisser les fûts en vidange.

La quantité de vin mise dépendrait donc aussi de la production annuelle mais, sur une moyenne de 30hl de VS cela restait totalement « familial » en termes de volumes (l'équivalent de 0.0004% de la production de Brolio à cette époque). L'équilibre des vins, entre sucre - alcool - acidité et volatile était propre à chaque mise, voir à chaque flacon. Voilà la beauté des vieux vins !

Toutefois il y avait une régularité remarquable. Est-ce le travail de la madre ?

La majorité des vins était à son apogée maintenant, à l'exception de 1965 & 69 encore sur la retenue...à revisiter dans une décennie !)

C'est impressionnant de constater comment la vision du produit a changé depuis la conception de ces vins, où même la maison de production conseillait de les boire bien frappés, dans des petits verres et en accompagnement aux classiques cantucci. Heureusement pas tous les flacons ont reçu ce même sort !

La mission de Castello di Brolio aujourd'hui

A travers deux entretiens avec Claudio Carapelli et des recherches historiques nous avons pu réunir la documentation qui a accompagné notre dégustation.

Le focus du domaine ces dernières années a été porté sur l'étude parcellaire à l'intérieur des vignobles du château (240ha de propriété) afin de démontrer les spécificités de chaque cru identifié.

Les crus, devenus à partir de 2022-23 100% Sangiovese, à l'exception de la cuvée Brolio Gran Selezione, sont parmi les plus belles expressions du Chianti Classico.

La production du Vin Santo essaye de s'inspirer des vieux jours et l'équipe œnologique s'applique pour ré-introduire la madre dans le processus. Affaire en cours !

Merci 1000 fois Dominique, merci à tous les présents d'avoir choisi notre « tranquille soirée » et renoncé à la première du Carnaval! Merci encore à Claudio Carapelli, œnologue en chef du Castello di Brolio, pour avoir partagé son vécu.

À tout bientôt pour la suite des opérations...qui a l'air de gagner en ampleur avec un Dominique en free-lance :)

Michele



MICHELE CAIMOTTO

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



LA FAMILLE RICASOLI-FRIDOLFI & LE CASTELLO DI BROLIO

Quelques notions historiques

DU MOYEN-ÂGE AU SIÈCLE XIX

Le Castello di Brolio a une histoire riche et complexe qui remonte à plusieurs siècles. Voici un résumé des étapes clés de son évolution jusqu'à la fin du XIXe siècle.

Le Castello di Brolio a été construit au XIe siècle, dans une région stratégique entre Florence et Sienne. En raison de sa position, le château a été fréquemment détruit et reconstruit à plusieurs reprises, étant un point clé dans les luttes territoriales entre ces deux puissantes villes rivales. La famille Ricasoli devient propriétaire du domaine en 1141. Ils sont parmi les premiers à produire et vendre du vin dans la région du Chianti, ce qui marque le début de l'histoire vinicole du domaine. À partir du XVIe siècle, le vin de la famille Ricasoli devient particulièrement apprécié de la royauté du nord de l'Italie.

Au cours des siècles suivants, le Castello di Brolio et ses terres servent de frontière entre les territoires de Florence et Sienne. En 1179, la famille Ricasoli se retrouve impliquée dans les batailles entre ces deux villes. En cette période, le clan Ricasoli garantit son support à la ville-état de Florence, et la région du Chianti devient une zone de démarcation entre les deux cités-états, marquée par la présence de plusieurs châteaux forts, dont 14 appartenant à la Famille.

Une figure clé dans l'histoire du Castello di Brolio est Bettino Ricasoli, surnommé le « Baron de Fer ». Né en 1809, Bettino est non seulement un homme politique important - il fut à deux reprises Premier ministre de l'Italie unifiée, ministre de l'Intérieur de Toscane et Gonfaloniere de Florence -, mais aussi une figure clé de l'histoire du vin. En 1872, il établit la « formule du Chianti » rouge qui a largement contribué à la modernisation et à la reconnaissance mondiale de ce vin.

LA PÉRIODE HISTORIQUE QUE NOUS AVONS TRAVERSÉ (1955 - 1980)

En 1909, Giovanni Ricasoli réunit les trois branches de la famille Ricasoli, qui possédaient un ensemble de neuf châteaux et fermes répartis sur 6 000 hectares. Ces propriétés comprenaient, entre autres, le Castello di Brolio, Cacchiano, Meleto, Spaltenna, San Giusto alle Monache, et San Polo. Ensemble, ces propriétés formaient une capacité de caves de 20 000 hectolitres et étaient connues pour leur vin Chianti de grande qualité.

Dans les années 1950, l'Italie du deuxième après guerre est pauvre et tout de même en pleine reprise économique grâce au Plan Marshall, mais cela s'accompagne d'une urbanisation accrue et d'un développement du secteur secondaire et tertiaire.

Cette prospérité est suivie d'une inflation élevée et d'une augmentation des taxes, ce qui affecte durement les producteurs de vin.

Les prix du Chianti chutent en dessous du coût de production, et beaucoup de fermiers sous le système du Mezzadria (partage des récoltes entre propriétaires et fermiers) quittent leurs terres. Cette situation touche particulièrement les propriétaires terriens comme les Ricasoli, mais pas les négociants comme Antinori, qui bénéficient d'une autre dynamique économique.

En 1953, Luigi Ricasoli tente de compenser la baisse des prix du vin en spéculant sur l'huile d'olive, achetant dans toute la Méditerranée. Mais en 1953, le prix de l'huile d'olive s'effondre, et il doit vendre une grande partie des propriétés familiales. Il ne reste plus que Brolio et Cacchiano dans leur possession.

En 1958, Bettino Ricasoli vend 50% de la cave et de la marque à la société canadienne Seagram, et cette participation est progressivement augmentée pour atteindre 95% en 1986. Pendant cette période, la gestion de la production du vin change considérablement. Seagram, une multinationale, impose des méthodes de production industrialisées, basées sur des investissements massifs, y compris la construction d'une nouvelle cave dans les années 1970.

MICHELE CAIMOTTO

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



Cela marque une rupture avec la gestion plus traditionnelle de la famille Ricasoli. Le Chianti Classico, autrefois une production localisée et artisanale, devient un produit de grande échelle, et la qualité du vin se dégrade. Pendant les années 1970, le Chianti subit une crise profonde, caractérisée par une baisse de la valeur des terres et une production en masse. Ce déclin culmine à la fin des années 1980, lorsque Seagram, après avoir vu ses investissements échouer, décide de se retirer du secteur viticole régional.

En 1993 Francesco Ricasoli, alors photographe professionnel sans expérience dans le vin, rachète le domaine Castello di Brolio à Hardy's (Australie), et ainsi la famille Ricasoli retrouve la gestion du domaine. Depuis ce rachat, la famille a progressivement récupéré 95% des parts du domaine, et entrepris un vaste programme de replantation des vignes et de réduction de la production pour améliorer la qualité. La production a été réduite à 2 millions de bouteilles par an, bien loin des 12 millions de bouteilles produites sous l'ère Seagram.

Aujourd'hui, le domaine a réussi à retrouver ses racines, en combinant tradition et innovation pour produire des vins de grande qualité, tout en respectant l'histoire et les pratiques ancestrales qui ont fait la réputation du Chianti Classico.



MICHELE CAIMOTTO

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

