

INTRODUCTION AU CHIANTI CLASSICO*

RÉGION

Superficie plantée: 6800ha

Climat: méditerranéen

Pluviométrie: 900mm / an

Expositions: variables

Altitude: 200 à 700m

Sols: argilo-calcaires / marnes (galestro, alberese), grès (pietraforte, macigno toscano), sable & cailloux

ENCÉPAGEMENT (CDG DOCG 2006)

Annata & Riserva: Sangiovese (80-100%)

Gran Selezione (v. 2010): Sangiovese (90-100%)

Cépages complémentaires (49): Canaiolo, Colorino, Malvasia Nera, Mammolo...C.S., Merlot, Syrah.

STRUCTURE SOCIO-ÉCONOMIQUE (CONSORZIO)

Producteurs indépendants: 342 - 94% en volumes

Coopératives: 6% en volumes

PRODUCTION PAR CATÉGORIE

Production totale: 37M bts (2024)

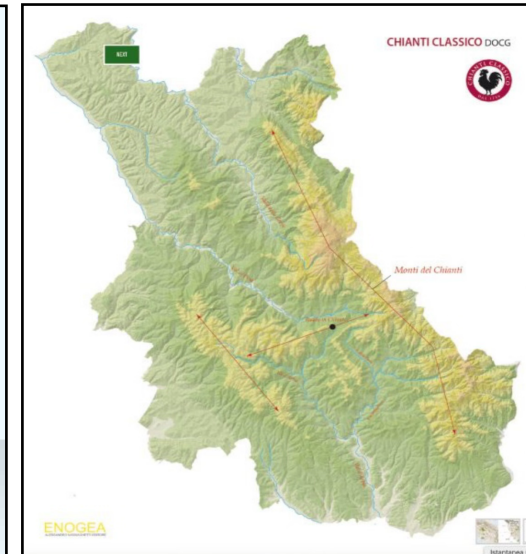
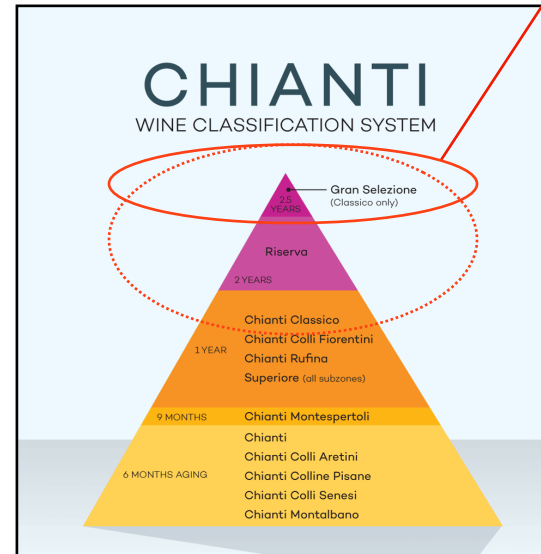
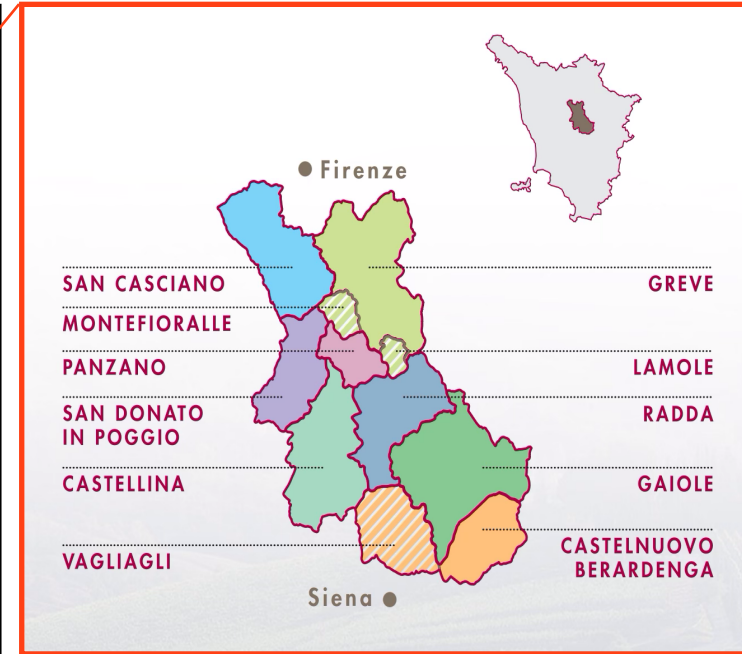
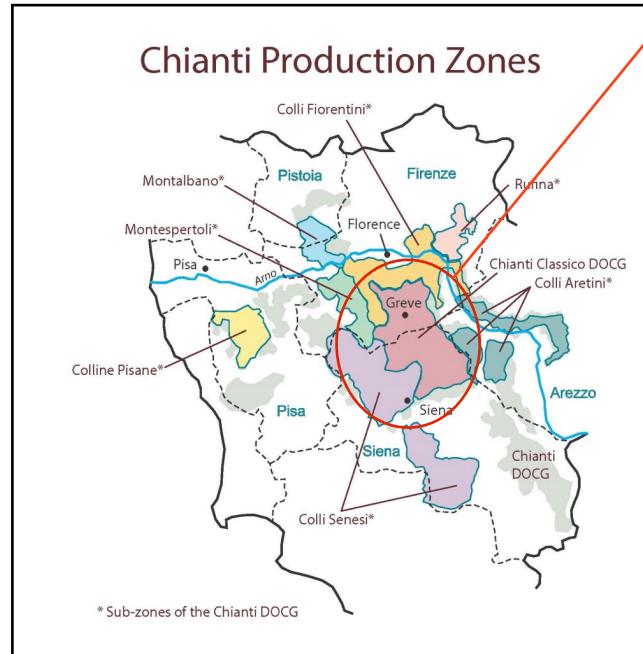
Annata & Riserva: 95%

Gran Selezione: 5%

UGA: 11 (facultatif)

Rendement butoir: 52,5 hl/ha

*Sources mixtes 2021-2024



MICHELE CAIMOTTO

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



LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE CHIANTI CLASSICO : ÉVOLUTION & TENDANCES

AVANT PROPOS

Le Chianti Classico (CC dans la suite) gagne sa pleine autonomie en 1996, devenant ainsi une entité totalement autonome de la plus large DOC Chianti (6800ha vs c.a. 70'000ha pour le Chianti). Depuis, un tourbillon d'innovation, recherche, « émancipation » touche à cette région historique avec des mises à jour du cahier de charges bien trois fois en 30 ans.

Parmi les changements majeurs:

- l'exclusion des cépages blancs dans les assemblages (2006)
- la possibilité d'élaborer du CC à partir de 100% Sangiovese (2014)
- l'introduction d'un troisième niveau hiérarchique, la Gran Selezione (GS), dans la pyramide « qualitative » (2014)
- la mise en avant d'unités géographiques (UGA) exerçant le rôle « d'appellations village » du CC, qui pour l'instant peuvent être revendiquées uniquement pour la catégorie GS (2021)

Les efforts convergent vers un modèle bourguignon qui communique la spécificité de chaque lieu de production et donne la juste valeur à chaque lieu de production.

Tout changement ou initiative trouve ses supporteurs et ceux qui ne souhaitent pas adhérer, et cela indépendamment de la qualité du travail effectué. Notre dégustation se veut un hommage à la splendide qualité que l'on peut retrouver dans le CC à tous les niveaux de ladite pyramide, indépendamment du positionnement politique / philosophique de chaque producteur.

Les séries ont été organisées par noyaux thématiques, âge des vins, profil des vins.

Les séries 1 et 2 convergent sur le 2021 comme millésime solaire et encensé par la presse comme étant une année 5*.

Parmi les échantillons présentés, des IGT, Riserva, GS, tous élaborés par des vigneron iconiques de la région et situés dans une catégorie premium / super premium. Cela offre aux participants une ouverture de spectre, autant sur les différentes philosophies de production que sur la diversité des terroirs au sein du même CC.

Les séries 3 et 4 offrent une perspective historique (2018-1997) avec un clin d'oeil à des producteurs certainement au sommet de la qualité régionale qui, résilients et convaincus de leur propres valeurs, ne semblent pas être perturbés par les changements internes à l'appellation :)

Voici une petite introduction pour expliquer le choix du parcours proposé et des cuvées présentées, en espérant que cela éveille votre curiosité et vous amène à plonger dans l'énorme variété que le CC peut offrir.

Bonne lecture !

MICHELE CAIMOTTO



LE PROGRAMME DE NOTRE SOIREE

Vin d'accueil - Sauvignon blanc « Gana » 2016 - Terre del Sillabo

Robe or brillante.

Nez sur la groseille, le fruit de la passion, nuances d'autolyse, pain de mie, bouquet riche et opulent.

Bouche à l'attaque sèche, milieu riche, ample, tenu par des amers structurants et un profil alcoolique intégré malgré la sensation de chaleur en finale.

INTRO AU SANGIOVESE

Vin n.1 - Sangiovese di Romagna Modigliana « Atto II » 2023 - Il Teatro

Robe rubis pâle.

Nez sur la framboise, l'orange amère, bouquet floral, vineux, fin.

Avec un degré d'alcool supérieur, il pourrait passer pour une grenache sur sable.

Bouche tonique, tanin subtil et élancé bien qu'encore serré, légère sensation fumée et végétale séveuse, acidité centrée, finale siliceuse et persistante.

SÉRIE 1 - TO BE OR NOT TO BE...IN THE DOCG

Millésime 2021 : conditions chaudes et sèches, qualité hétérogène, rendements réduits suite aux gelées printanières.

Millésime 2020 : saison difficile, rendements bas, mais qualité très satisfaisante, vins plus évolués que 2019.

Vin n.2 - Toscana IGT « Il Guercio » 2021 - Tenuta Carleone

Robe rubis pâle et brillante.

Nez sur la pétale de rose et la violette, framboise, fraise Tagada, écorce d'orange, eau-de-vie de pruneau, végétal intégré.

Bouche subtile, élégante à l'attaque, séveuse et précise, tanin végétal fumé-balsamique, finale saline et tonique.

Vin n.3 - Toscana IGT « Campo dell'Orzo » 2020 - Vallone di Cecione

Robe rubis profond, opaque.

Nez terrien, cerise noire fondue, discret, nécessite ouverture.

Avec l'oxygénation, il s'ouvre sur le sous-bois, presque mycélium, shiitake séché.

Bouche tonique, balsamique-mentholée, soutenue par une acidité intégrée et un tanin encore mordant (d'élevage ?), finale longue et séveuse.

Vin n.4 - Chianti Classico Gran Selezione « Campo dell'Orzo » 2021 - Vallone di Cecione

Robe rubis pâle et brillante.

Bouquet sur la caroube, cannelle, élevage encore marqué (whisky lactone), sucrosité de fruit et caramel au beurre. Avec l'oxygénation, légère volatile.

Bouche à l'attaque souple, pommadée, tanin légèrement poudré, collant de jeunesse.

Tout confondu, un vin plaisant.

MICHELE CAIMOTTO



SÉRIE 2 - VINS MODERNES ET STRUCTURÉS ?

Vin n.5 - Chianti Riserva « Casavecchia alla Piazza » 2021 - Gabriele Buondonno

Robe rubis sombre, brillante.

Nez dominé par la maturité du fruit, sensation de chaleur et de volatile. Pruneau confit, mûre, cerise. Grande puissance mais léger manque de définition.

Bouche accessible, ample, portée par le balsamique et la volatile.

Finale chaleureuse et glissante, agréable nuance sapide.

Vin n.6 - Chianti Gran Selezione 2021 - Brolio

Robe rubis clair.

À l'ouverture, nez baroque, floral et expressif, suivi d'épices douces, profil démonstratif.

Le lendemain, vin tonique, vertical, végétal fin intégré, fruit croquant et nuance calcaire.

Vin n.7 - Chianti Gran Selezione « Vigna del Sorbo » 2021 - Fontodi

Robe rubis brillant.

Pruneau, noyaux de cerise, épices noires, végétal fumé, tourbe, café, calcaire, intensité, précision, grand potentiel.

Bouche fluide, précise, acidité centrée, boisé encore présent mais bien intégré, notes toastées, grillées et fumées du fût.

Finale longue et enrobante.

SÉRIE 3 - COMPARATIF À 10 ANS DE DISTANCE - RADDA

Millésime 2018 : assez classique, moins intense que 2015-2016, mais excellent équilibre et fraîcheur.

Millésime 2007 : très bon millésime, chaud, puissant, vins encore solides à ce jour.

Vin n.8 - Toscana IGT Montevervine 2018 - Montevervine en magnum

Robe rubis clair.

Nez sur une réduction élégante, tonique, sensation minérale (béton), cerise pure, bouquet frais aux épices douces, touche animale et sous-bois.

Sensation balsamique, forêt de résineux, vin articulé et frais.

Bouche élégante, svelte, digeste, concentration moyenne. Grand équilibre, fraîcheur, finale longue et mentholée, marquée par le calcaire.

Vin n.9 - Chianti Classico Riserva « Doccia Matteo » 2007 - Caparsa

Robe rubis opaque et sombre.

Nez toasté, mentholé, sur l'humus et le champignon, notes chocolatées et animales. Encore dense, concentré, impénétrable.

Bouche monolithique par le volume, texture évoluée et accessible. Tanin tapissant, fondu, finale sur l'umami.

MICHELE CAIMOTTO



SÉRIE 4 - AU SEUIL DES 30 ANS

Millésime 1997 : millésime solaire, chaud et précoce, vins généreux, certains à leur apogée aujourd'hui. Vins charpentés avec belle longévité pour les meilleures cuvées.

Vin n.10 - Chianti Classico Riserva « Doccia Matteo » 1997 - Caparsa

Nez fluët, cuir simple, caramel, légère volatile, cire d'abeille, fruits rouges en retrait, touche de pétrole et eucalyptus.
Bouche fraîche, sapide, évoluée, manque de densité, finale animale évoquant le foie gras.
Évolution notable, mais belle fraîcheur, finale mentholée.

Vin n.11 - Chianti Classico Riserva « Poggio delle Rose » 1997 - Castell'in Villa

Robe rubis pourpre.

Nez toasté, intense, boisé-fumé, charbon, menthol.

Bouche intense, précise, tanins granuleux et sapides, grande puissance et longueur. Selon certains une structure tenue par la barrique.



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 SUIVI

Panzanella printanière revisitée...épinards, roquette, oignon printanier et oeufs de notre poulailler

Asiago stravecchio 24 mois

CONCLUSIONS

L'esthétique des vins et le rôle de la DOCG

La région offre une exceptionnelle diversité de forme et volume dans les vins, finesse et verticalité sur Lamole, fraîcheur terrienne sur Radda, ampleur et muscle sur Panzano, et ainsi de suite...mais, contrairement à certaines autres régions, la typicité du CC est véhiculée par tous les vins.

J'imagine que cela vienne du rôle, entre autres, de la commission d'agrément de la DOCG.

Certainement cela renforce l'image de marque et permet d'orienter le consommateur qui sait se situer quand il achète une bouteille de CC.

La critique / crainte soulevée à juste titre par certains, est premièrement celle de l'uniformisation des produits.

Ca peut apparaître rassurant (ou dangereux ?), mais les vins montrent un profil uniforme et cohérent.

De par mon expérience, sûrement trop limitée en matière de CC, je me sens d'affirmer que la qualité moyenne est certainement bien supérieure à 20 ans en arrière !

Est-ce aussi le résultat des sélections du matériel végétal effectuées par le Consorzio sous le projet [Chianti Classico 2000](#) ?

Certainement cela a permis de donner accès à une « banque » de clones de Sangiovese plus constants et qualitatifs qu'avant pour ceux qui n'ont pas un patrimoine végétal qui leur est propre. (e.g. Vallone di Cecione propage ses propres sélections massales, Castell'in Villa était l'un des bassins de prélèvement lors de sélections effectuées par le Consorzio).

L'image et l'esthétique du CC semblent répondre à un cadre de fonctionnement bien ficelé, et il reste toujours la possibilité de créer et innover dans la catégorie IGT par exemple, qui n'empêche de se positionner sur la gamme super premium.

Affaire à suivre donc avec un panel de vins plus large et possiblement autour d'un seul millésime afin de déceler les nuances de chaque sous région et l'impact des décisions de chaque vigneron.

Millésimes froids, chauds et le retour des cépages blancs traditionnels dans l'assemblage ?

Le dérèglement climatique offre de moins en moins de millésimes identifiables comme froids (...on le dit en sortant de 2024 !), mais il y a encore énormément de fraîcheur dans le CC, notamment là où on peut monter en altitude, d'où l'énorme potentiel encore à réaffirmer de Lamole, ou encore la fraîcheur apportée par la proximité des forêts, comme dans le cas de Radda.

La petite horizontale de 2021 montre toutefois des degrés d'alcool qui frisent les 15% et m'amène à questionner le choix d'exclure les cépages blancs des assemblages (2006). Certainement dans l'avenir je considérerai sérieusement un retour en arrière sur ce plan afin de restaurer un équilibre, gagner en buvabilité, tout en restant près de la tradition qui a vu le Trebbiano et la Malvasia del Chianti faire partie de l'historique recette Ricasoli !

MICHELE CAIMOTTO

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



L'impact du temps et de la garde

Le Chianti « annata », catégorie négligée lors de notre rencontre, ne voit que rarement des élevage en fût. Leur rôle, majeur à mes yeux, est d'offrir des vins toniques, croquants, avec une acidité parfois mordante et des tanins nerveux qui invitent à accompagner la nourriture... finalement le rôle historique du vin à table !

Leur potentiel de garde de 3 -5 ans, voir parfois plus, est totalement justifié.

A partir de Riserva et GS les vins méritent notre patience afin de montrer tout leur potentiel et les 2007, 1997 goûtés lors de notre rencontre en sont les témoins. Est-ce nécessaire d'attendre 30 ans pour les boire ? Certainement pas, mais si vous en oubliez 1-2 bouteilles au fond de la cave, ce ne sera sûrement pas un pêché mortel :)

Profitez de ces vins splendides (et encore accessibles) et de la Toscane...

La chaleur de ses vins et encore plus, celle de ses habitants, contribuent franchement à la joie de vivre.

Merci et à la prochaine !

Michele

LES INTERVIEWS EFFECTUÉES

Un tout grand merci à tous les participants de cette splendide soirée et aux vigneron représentés pour leur splendide travail !

Une mention particulière et toute ma gratitude à ceux qui, en plus, m'ont consacré leur temps pour échanger de vive voix et préparer cette rencontre.

M. Matteo Altare - Castell'in Villa

M. Francesco Anichini - Vallone di Cecione

M. Gabriele Buondonno - Buondonno

M. Sean O'Callagan - Tenuta Carleone

MICHELE CAIMOTTO

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

