



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Brunello di Montalcino, Tenuta Il Poggione

Appellation : BRUNELLO DI MONTALCINO doc

Cépage : Sangiovese

Région : L'Italie

Vinification : Vendanges manuelles Fermentation 12 à 15 jours en cuve termo régulées 25° 28°C Elevage : 3 ans en barriques de chêne français suivi par une période de vieillissement en bouteille

Dégustation : il présente une robe grenat sombre et brillante. Au nez, ce sont de subtiles tonalités de fruits noirs (myrtille, cassis) et de cacao. On note aussi quelques nuances de cuir de Cordoue. La bouche est imposante, profonde et complexe. Le vin est marqué par des arômes balsamiques et empyreumatiques. Il évoque également les épices, la fourrure et le tabac du Transvaal. Sa puissante structure tannique ne nuit pas à sa remarquable finesse, mais laisse envisager une longue évolution.

Accords : Viandes rouges, fromages forts

Producteur : Dans cette partie du sud de la Toscane, le Brunello di Montalcino peut être considéré comme une « invention » récente. On ne peut pas en effet parler de tradition multiséculaire pour ce vin. C'est vers 1870 que le vigneron Ferruccio Biondi-Santi a commencé à planter un clone spécifique du cépage Sangiove Grosso, connu sous le nom de Brunello. Il avait observé qu'il produisait des grains plus petits et qu'il opposait une plus grande résistance au phylloxera qui ravageait alors les vignobles. Contrairement aux traditions locales d'alors, cet innovateur décida de laisser vieillir le vin issu de ce cépage quatre années en tonneau de chêne, cet élevage étant lui-même suivi d'un séjour en bouteille. Le premier grand millésime officiel de ce vin est le 1888. Il en resterait paraît-il encore quelques bouteilles toujours en forme... Le fameux baron Luigi Ricasoli, celui-là même qui a posé les règles d'élaboration du Chianti déclarait lors d'une dégustation en 1930 qu'il lui semblait impossible en Toscane d'atteindre une pareille longévité en dehors de cette zone de Montalcino. Le développement de cette appellation est assez récent. Jusqu'à la seconde guerre mondiale, le terme Brunello restait une spécialité exclusive de la famille Biondi-Santi et il faudra attendre les années 70 pour que ce terroir prenne son essor (seulement 65 hectares de vignes plantés à cette époque). La consécration interviendra en 1980 avec la DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). Ce vin est produit exclusivement dans le territoire communal de Montalcino sur des collines qui peuvent atteindre au maximum 667 m d'altitude, ce qui est un facteur qualitatif supplémentaire dans cette région très chaude en été. Le terroir est composite (marnes argileuses, sable et même tuf d'origine volcanique etc...).

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com