

Tenuta Il Poggione – Brunello di Montalcino DOCG



Dans cette partie du sud de la Toscane, le Brunello di Montalcino peut être considéré comme une « invention » récente. 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. Le premier grand millésime officiel de ce vin est le 1888.

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...).

Le Domaine Il Poggione situé à Sant' Angelo In Colle a été fondé à la fin du XIXème siècle. Il couvre actuellement une surface de vignes de 125 hectares.

Le millésime 2010 est une réussite exceptionnelle dans le sud de la Toscane, avec des vins concentrés, d'un équilibre remarquable.

Élevé trois ans en foudre de chêne de l'Allier (de 30 à 50 hectolitres de capacité), 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 assez longue évolution.

C'est un vin à encaver pour quelques années. Il devrait atteindre sa maturité vers 2020. Il est appelé à une longue garde ultérieure dans de bonnes conditions de stockage.

Alcool : 14,5%



Les chais du Domaine Il Poggione