

Italie

DOCG Brunello di Montalcino

BIO



viniversa

Le Chiuse



Le domaine s'étend sur un total de 18 hectares, dont 8 hectares de vignes, le reste en bois, oliviers, et prairie. Le domaine est la propriété de la famille Biondi-Santi depuis la fin du 18ème siècle. C'est le célèbre domaine Il Greppo de Franco Biondi Santi qui louaient les vignes à sa sœur jusqu'en en 1990 lorsque sa nièce, Simonetta Valiani, et sa famille a décidé de produire leurs propres vins sous l'étiquette Le Chiuse. Aujourd'hui, Simonetta, son mari Nicolò et leur fils Lorenzo travaillent ensemble sur le domaine et produisent des vins qui ne cessent de progresser en qualité et en réputation mondiale.

Les vignes sont cultivées en bio et entourent le chai; il ne faut qu'une vingtaine de minutes pour transporter les raisins de la vigne à la cuve de fermentation. Les sols sont argilo-calcaires avec beaucoup de fossiles marins, des marnes et du tuffeau.

Depuis la reprise du domaine, une bonne partie du vignoble a été replantée en utilisant la sélection massale sur le domaine Il Greppo qui est le berceau de l'appellation Brunello di Montalcino.



Le Chiuse

DOCG Rosso di Montalcino

Sangiovese grosso 100%

Ce sont les premières grappes vendangées, plutôt les plus grosses, qui sont sélectionnées pour ce Rosso di Montalcino. La vendange est entièrement égrappée

et fermente naturellement en cuves inox avec une macération d'une vingtaine de jours. L'élevage s'ensuit dans des foudres de 20hl où le vin reste un peu plus d'un an avant la mise en bouteilles.

L'idée du Rosso est d'exprimer tout le fruité et gourmandise du Sangiovese dans un beau vin fin et juteux. Aromatique au nez avec ses notes de cerises, de thé fumé et de violettes, la bouche est soyeuse et fraîche, et s'accorde avec des grillades, des volailles rôties et des sauces à base de tomate.



Le Chiuse

DOCG Brunello di Montalcino

Sangiovese grosso 100%

Au cours du mois d'octobre, les vendanges sont manuelles et les raisins sont triés, égrappés et encuvés en moins d'une demie heure grâce à la proximité du vignoble au

chai. Fermentation avec les levures naturelles dans des cuves en inox et en ciment. La macération dure environ 20 jours avec remontages réguliers. Elevage en foudres de chêne de 20 et 30 hectolitres pendant 3 ans suivi d'un vieillissement d'un an en bouteille avant la mise sur le marché.

Le nez est intense avec ses notes de cerises noires, de cassis, de myrtille et d'épices. Des notes florales et minérales apportent complexité et profondeur à son expression. La bouche est ronde, élégante, et sapide grâce à une acidité bien maîtrisée qui soutient l'ensemble. Les tanins sont fins et de belle facture et accompagnent le vin sur sa finale longue et aromatiquement persistante. Pour accompagner viandes rouges rôties, un repas retour de chasse, un ragù de sanglier aux tagliatelles, ...



Italie

DOCG Brunello di Montalcino

BIO



viniversa

Le Chiuse - suite

Le Chiuse Dieci Anni

DOCG Brunello di Montalcino Riserva

Sangiovese grosso 100%

Issue des grappes les plus petites et les plus concentrées, la Riserva de Le Chiuse est vinifiée de la même façon que le Brunello classique, sauf qu'elle reste sur le domaine pendant dix ans avant sa sortie sur le marché et qu'elle passe 48 mois en foudres de 20/30 hl.

A la différence d'autres domaines qui produisent des cuvées parcellaires, la configuration du vignoble de Le Chiuse, d'un seul tenant autour du domaine, ne se prête pas à une différenciation parcellaire, et donc l'idée de Dieci Anni est arrivée, depuis le millésime 2010, pour présenter sur le marché un grand vin au début de sa maturité.

Une cave enterrée spéciale a été creusée sur le domaine pour loger les vins pendant leur maturation.

Le nez est riche, concentrée, épicé et confit. La bouche reste sapide, enveloppant le palais avec des tanins mûrs et veloutés. C'est un vin long et puissant qui demande des plats mijotés de viandes rouges, ou de gibier.

