



Masseto 2015

Toscana IGT

Climat et millésime

Comparé à un millésime 2014 plutôt singulier, le 2015 était presque un cas d'école. Après un hiver pluvieux et doux, avec seulement quelques jours de températures inférieures à zéro, le débourrement est arrivé à temps dans les premiers jours d'avril. Le printemps a été caractérisé par un temps sec et ensoleillé, offrant des conditions idéales pour une croissance végétative régulière qui a abouti à une floraison rapide et complète à la fin du mois de mai. Le stress hydrique s'est progressivement manifesté à partir de juin. Le mois de juillet restera dans les mémoires comme un mois particulièrement torride et sec, avec des températures maximales dépassant les 30°C chaque jour du mois. La chaleur, associée à l'absence de pluie, nous a fait craindre un blocage de la maturation et la nécessité d'une vendange précoce. Heureusement, la pluie est tombée en abondance vers le 10 août, ce qui a non seulement débloqué la maturation, mais a également apporté des températures beaucoup plus fraîches pendant la phase finale de maturation. Ce temps frais mais ensoleillé s'est poursuivi tout au long des vendanges, ce qui nous a permis de cueillir le raisin très facilement, en choisissant exactement le bon moment pour vendanger les différentes parcelles de vignes, ce qui a donné une qualité aromatique fraîche et vive avec un degré optimal de maturité phénolique et des tanins abondants, mais soyeux et doux. Les vendanges ont commencé le 29 août par les vignes les plus jeunes et se sont achevées le 16 septembre avec les dernières parcelles de « Masseto Centrale ».

Vinification et élevage

La vendange a été faite à la main, dans des cagettes de 15 kilos; les grappes ont été minutieusement sélectionnées sur une double table de triage, avant et après l'égrappage et ont subi un foulage délicat. Six lots différents ont été vinifiés individuellement. La fermentation s'est déroulée dans des cuves en bois et en inox; la phase de macération a ensuite duré 15-20 jours à une température comprise entre 25 et 30°C. La fermentation malolactique s'est déroulée dans des barriques neuves à 100% et les différentes parcelles sont restées séparées pendant les 12 premiers mois d'élevage. Les vins ont ensuite été assemblés et réintroduits dans les barriques pendant 12 mois, pour un total de 24 mois. Ce vin a encore vieilli 12 mois dans la bouteille avant d'être mis sur le marché.

Notes de dégustation

La régularité du millésime et les températures idéales pendant les vendanges se traduisent par un classique, avec un équilibre parfait entre une expression mure, complexe et aromatique offrant beaucoup de fraîcheur et une qualité rare de tanins amples, souples et soyeux. Ce vin s'habille d'une robe sombre et intense, et présente une richesse aromatique composée de touches de fruits rouges bien mûrs et de notes balsamiques et épicées, avec un peu de cacao. En bouche, il exprime sensualité et richesse, avec une belle densité et des tanins amples et remarquablement soyeux. Les notes fruitées sont mises en valeur par une présence subtile de chêne, offrant une finale fraîche et vive, avec des notes affirmées de cacao.

Dégustation Juillet 2019

MASSETO

Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci
Livorno - Italia