Masseto 2012

Toscane IGT

Climat et millésime

2012 a été une année de culture sèche, comme 2011. La rareté de l'eau se faisait déjà sentir au cours de l'hiver froid et sec. Au débourrement, qui s'est produit normalement, un déficit en eau d'environ 100 mm par rapport à la moyenne pluriannuelle, était déjà évident. Un printemps doux et ensoleillé a apporté une excellente croissance de la vigne, avec une floraison rapide et régulière. Juillet et août ont été chauds et presque sans pluie, ce qui a fait craindre un blocage de la maturation en raison du manque d'eau. Malgré cela, la véraison a été normale et satisfaisante, dans des conditions optimales. Quelques pluies entre fin août et début Septembre ont donné l'impulsion finale à la maturation, et le fruit a atteint une belle maturité globale, avec des niveaux optimaux d'arômes et de polyphénols. Les vendanges se sont déroulées entre le 29 août et le 17 septembre.

Vinification et élevage

Durant la récolte, cinq lots différents furent vinifiés, en commençant par les vignobles les plus jeunes et en terminant par les parcelles les plus anciennes du vignoble Masseto Centrale. Les grappes furent cueillies à la main dans des cagettes de 15 kg, puis calibrées et triées à la main sur une table à double triage avant et après l'égrappage, avant de subir finalement un pressurage doux. Chaque parcelle de vignoble individuelle fut vinifiée séparément. La fermentation se fit dans des cuves en acier inoxydable ou en bois, puis elle fut suivie d'une macération à des températures comprises entre 25°C et 30°C pendant 15 à 20 jours. Puis la fermentation malolactique débuta dans des fûts de chêne 100 % neufs, les différents lots étant conservés séparément durant les 12 premiers mois de maturation.
Le vin fut ensuite assemblé et replacé dans les mêmes fûts pendant une année supplémentaire, soit un total de 24 mois de maturation. Après la mise en bouteille, le vin bénéficia d'un vieillissement supplémentaire de 12 mois avant sa commercialisation.

Notes de dégustation

Le Masseto 2012 a bénéficié d'une nouvelle année particulièrement sèche et ensoleillée qui, grâce aux pluies tombées avant les vendanges, a créé des conditions parfaites pour la maturation du Merlot, sans sécheresse ou chaleur excessive, le tout valorisé par le terroir exceptionnel du vignoble de Masseto. Ce millésime affiche les caractéristiques majeures d'un grand Masseto : riche et généreux, mais aussi frais, reposant sur une charpente ferme, en faisant un vin magnifiquement intense et complexe. Avec sa robe intense, le vin développe un des notes classiques de fruit noir et rouge, de chocolat et de réglisse, ce caractère olfactif étant subtilement réhaussé de notes de bois grillé. En bouche, le vin est ample et rond, avec une texture tannique dense et épaisse exprimant des notes généreuses de fruits et d'épices. La finale se prolonge avec une veine d'acidité vive et se termine avec une note de fraîcheur intense.

Dégustation en Juillet 2019

MASSETO

Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci
Livorno - Italia