



2022

MASSETO

De la terre au verre,
de l'ombre à la lumière,
c'est le même sentiment
d'évidence et de mystère
qui règne. Chaque millésime
restitue l'énigme de
la genèse qui se révèle lors
de la dégustation du vin.



En hommage à sa puissance rugueuse autant qu'à sa douceur à tout ce que le vin du domaine doit au sol qui le voit naître, Masseto tire son nom des mottes d'argile bleue, les 'massi' qui se forment dans le vignoble.

Elle s'ancre dans la nuit des temps géologiques et porte la trace des convulsions millénaires de la terre et de la mer au cœur de l'espace méditerranéen. Masseto appartient à cette géographie qui est avant tout une géologie. Enracinée dans les profondeurs de ses argiles bleues.

Dans les années qui ont suivi, les forces sismiques ont plié les couches de sol et l'un de ces plis a fait remonter les argiles du Pliocène, leur permettant de voir à nouveau la lumière, de profiter du vent de la mer et de sentir la chaleur du soleil.

La nature est donc le premier auteur de Masseto.

Il a fallu le génie, l'obstination et l'intuition de quelques hommes venus d'horizons divers pour s'affranchir des usages et traditions viticoles locales et révéler le mystère et la puissance de cette terre.

Une viticulture de patience, de précision, de détail s'inspire de l'observation quotidienne et attentive du terroir. Millésime après millésime, l'équipe cherche à révéler cette singularité du terroir, de la vigne à la cave.

Les vignes de Masseto semblent être continuellement en lutte avec les éléments. Un tel lieu mérite tous les soins apportés par la main de l'homme, pour le soutenir sans ajouter de stress supplémentaire. Au chai, l'intervention minimale est le maître mot. Les baies remarquablement concentrées ne nécessitent pas de vinification sophistiquée mais des opérations simples.





MASSETO

—2022—

TOSCANA IGT

CLIMAT ET MILLÉSIME

Le millésime 2022 a été caractérisé par un hiver plutôt typique, avec des températures proches des moyennes saisonnières, suivi d'un printemps frais et sec. Ces conditions ont entraîné un débourrement légèrement plus tardif qu'à l'accoutumée. Dès fin mai, les températures étaient cependant assez élevées, atteignant des pics à 35°C et inaugurant une longue période de chaleur et de sécheresse qui a duré environ 75 jours, impactant le cycle naturel de nos vignes. Fort heureusement, ces conditions climatiques ont été suivies par des pluies sous la forme des orages habituels de l'été qui ont permis de débloquer la situation, restaurant l'équilibre physiologique de la vigne dans la phase de préparation des vendanges 2022. Le mois de septembre a apporté des conditions idéales pour l'accumulation de sucres, d'arômes et de tannins, principalement grâce à la fraîcheur des températures nocturnes. Les vendanges se sont déroulées dans des conditions optimales qui nous ont permis de choisir la date idéale pour chaque parcelle individuelle. Les premières grappes de Merlot ont été vendangées le 6 septembre et les vendanges se sont achevées le 9 octobre par le Cabernet Franc.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les grappes cueillies à la main ont été placées dans des caisses de 15 kg. Après un éraflage et un léger pressurage, les baies ont été transférées vers des cuves béton par gravité. Chaque parcelle individuelle du vignoble a été vinifiée séparément. La fermentation s'est faite spontanément avec des levures indigènes à des températures d'environ 25 à 28 degrés, avec deux à trois remontages par jour et des délestages selon les besoins. La durée de macération a été prolongée de 21 à 28 jours afin de favoriser le profil aromatique et l'extraction de chaque lot individuel. Le raisin a passé entre 21 et 25 jours en cuves. La fermentation malolactique s'est faite en barriques, avec 100% de chêne neuf, en maintenant la séparation des différentes parcelles au cours des 12 premiers mois d'élevage. Par la suite, les vins ont été assemblés avant de retourner une année supplémentaire en barriques, atteignant ainsi un total de 24 mois d'élevage sous bois. Après la mise en bouteilles, Masseto 2022 a reposé encore 12 mois avant sa commercialisation.

NOTES DE DÉGUSTATION

Issu d'un sol unique, le raisin utilisé pour le millésime 2022 de Masseto exprime toute sa personnalité dans le vin, avec une concentration de petits fruits rouges immédiatement reconnaissables dans le verre. Sa robe rouge vive et brillante, caractéristique de son identité, ouvre la voie à une sensation riche et une saveur séduisante en bouche. Ce vin naturellement puissant passe ses derniers mois d'élevage en bouteille, où il trouve l'équilibre parfait entre force et élégance qui définit toujours son style.



MASSETO

MASSETO



— 2022 —

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

MASSETO