2021

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

—2021—

TOSCANA IGT

CLIMAT ET MILLÉSIME

Le millésime 2021 a commencé par un hiver pluvieux et doux qui a permis la reconstitution des réserves d'eau dans les sols. Après un mois de mars sec, le débourrement est intervenu au cours des deux premières semaines d'avril. L'augmentation progressive des températures, avec une pluviométrie normale, a permis une croissance régulière de la vigne, donnant lieu à une floraison dans des conditions optimales fin mai. Un temps estival idéal s'est installé à compter du mois de juin, avec des températures légèrement supérieures à la moyenne et une absence quasi-totale de pluie, donnant lieu à la véraison pendant la dernière semaine de juillet. Le temps sec s'est maintenu tout au long des mois d'août et de septembre. Les pluies du printemps ont cependant permis aux sols argilo-calcaires de libérer suffisamment de réserves d'eau pour éviter à la vigne un stress épuisant, donnant des baies concentrées avec un beau potentiel qualitatif.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les grappes cueillies à la main ont été placées dans des caisses de 15 kg. Après l'éraflage suivi d'un léger pressurage, les baies ont été transférées dans des cuves en béton par gravité, sans pompage. Chaque parcelle a été vinifiée séparément. La fermentation s'est faite spontanément avec les levures indigènes à des températures d'environ 25 à 28 degrés, avec deux à trois remontages par jour et des délestages en cas de besoin. Au total, le raisin a passé entre 21 et 28 jours en cuves. La fermentation malolactique s'est faite en barriques, avec 100% de chêne neuf, les différents lots étant maintenus séparés au cours des 12 premiers mois d'élevage. Les vins ont ensuite été assemblés et réintroduits en barriques pour une année supplémentaire, faisant un total de 24 mois. Après sa mise en bouteilles, Masseto 2021 a reposé 12 mois de plus en bouteilles avant sa commercialisation.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le bouquet est caractérisé par une harmonie d'arômes vifs et envoûtants, qui continuent à s'exprimer en bouche. Le vin couvre le palais de manière élégante et captivante, avec des notes succulentes, juteuses et persistantes. L'expression aromatique persistant tout au long de la dégustation, caractérisée par une finale longue et savoureuse. Un digne représentant de la puissance du millésime 2021.

Dégusté en novembre 2024

MASSETO
MASSETO
—2021—
TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
MASSETO