

# Brunello di Montalcino 2013 Il Poggione



Un Brunello à tomber à la renverse !  
Découvrez le millésime 2013 signé par le domaine culte Il Poggione, l'un des meilleurs domaines de l'appellation Montalcino ! 96 points Parker ! Chapeau !

Type	<b>Rouge</b>
Producteur	<b>Il Poggione</b>
Région	<b>Toscane</b>
Cépage	<b>Sangiovese</b>
Dosage	<b>Sec</b>
Température	<b>16-18°C</b>
Degré d'alcool	<b>14,5 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'en 2033</b>
Élevage	<b>Foudre</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 96/100 Points Robert Parker's Wine Advocate

« Le Brunello di Montalcino 2013 est à la hauteur de son impeccable réputation qu'il a acquis année après année. Il s'agit d'un profond et magnifique sangiovese qui offre une dimension fruitée de qualité, vive et savoureuse avec des arômes de cerises noires et de prunes épicées au début. S'en suit le bouquet qui dévoile des notes fumées de chêne onctueux et des notes de noix grillées. Des arômes de pierres concassées, d'herbe séchée et de menthe viennent s'ajouter. Ce Brunello se développe élégamment dans le verre et a un bel avenir devant lui avec son beau potentiel de garde. Environ 200 000 bouteilles ont été produites, il devrait être facile de s'en procurer une. » - Monica Larner

### 95/100 Points International Wine Report

« Ce millésime est un spectacle sensationnel. Le Poggione Brunello di Montalcino commence avec de magnifiques arômes de fruits rouges frais, de prunes, d'épices et d'herbes fumées qui se lient harmonieusement dans le verre. En bouche, il est magnifiquement texturé avec des tanins soyeux et une belle finesse. Un équilibre et une concentration remarquables grâce à la finale longue et élégante. Bien que cela prenne un certain temps, il semble être l'un des meilleurs vins du millésime et semble avoir un bel avenir devant lui. » - J. D'Angelo

## Critiques et notes

## **Jancis Robinson.com : 17,5 points**

« Une robe concentrée couleur rubis avec des reflets orange. Au nez, de jeunes et fines herbes. De magnifiques arômes de cerises juteuses et des tanins fermes. Délicieux dès maintenant mais va encore s'améliorer grâce à sa structure et son fruité au fort potentiel. » - Walter Speller

## **Note de la rédaction**

Lorsque l'on parle de l'histoire de l'un des vins les plus célèbres de Toscane, le Brunello di Montalcino est sur toutes lèvres. Et un nom de domaine est incontournable : Tenuta Il Poggione ! Cette propriété exemplaire est synonyme d'excellence depuis la fin du 19ème siècle. Aujourd'hui, elle compte parmi les adresses les meilleures et les plus fiables de toute l'Italie. Si l'on regarde la qualité magistrale de plus près, on s'aperçoit que la maison a su garder les pieds sur terre au niveau des prix des cuvées. Le millésime 2013 de ce sangiovese est une excellente année. Il s'agit probablement de l'un des meilleurs Brunello du domaine jusqu'à aujourd'hui à en juger par les 96 points du Robert Parker's Wine Advocate.

## **Note de dégustation**

Le millésime 2013 était très attendu et il ne déçoit pas. Son bouquet est expressif marqué par les fruits typiques du sangiovese (fruits des bois, cerise). On distingue également des arômes de violette, d'herbes méditerranéennes, de cacao ainsi qu'un soupçon de cèdre. En bouche, le vin est élégant avec des tanins mûrs et révèle une grande richesse d'extraction. La longue finale laisse entrevoir un beau potentiel de garde et en impose.

## **Accords mets & vin**

En résumé : l'un des meilleurs vins de Brunello de sa catégorie, l'une des plus grandes valeurs sûres d'Italie et la cuvée parfaite pour un bifteck à la florentine 'Bistecca alla Fiorentina'.

## **Domaine**

### **La tradition familiale avant tout**

Tenuta Il Poggione est la vieille grande dame de Brunello dont les racines remontent à 1630. L'année 1890 constitue un jalon important de son histoire contemporaine lorsque la famille florentine Franceschi reprend le domaine S. Angelo, à Colle, dans le sud de Montalcino.

## **Un grand toscan**

Le vin rouge Il Poggione Brunello di Montalcino 2013 est un mono-cépage de sangiovese. Les vignes ont au moins vingt ans et prospèrent entre 150 et 450 mètres d'altitude. Les vendanges ont eu lieu à la main. Après une fermentation minutieuse entre 15 et 20 jours, à température contrôlée (25-28°), la cuvée est élevée dans de grands fûts de chêne français (d'un volume allant de 3 000 à 5 000 litres) pendant 36 mois. Comme c'est souvent le cas dans les domaines traditionnels, on renonce ici sciemment à l'utilisation de barriques afin de ne pas influencer le caractère de ce vin classique.