

'Il Seggio'

Bolgheri 2018

Tenuta Poggio al Tesoro



Appartenant à la célèbre famille de vigneron Allegrini, le domaine toscan Poggio al Tesoro est naturellement voué au succès. Le super-toscan 'Il Seggio' fait partie des meilleurs vins de Bolgheri !

Type	Rouge
Producteur	Tenuta Poggio al Tesoro
Région	Toscane
Cépage	Merlot Cabernet Franc Cabernet Sauvignon Petit verdot
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	14,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2028
Élevage	Barrique
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et notes

Robert Parker's Wine Advocate :

À propos du domaine : « En ce qui concerne les vignobles, mentionnons deux parcelles principales d'une superficie de 70 hectares. La première s'appelle Sondraie, située à proximité du ruisseau Camilla. Environ 15 hectares sont installés dans la zone baptisée 'Soprastrada' car ils se trouvent à l'Est de la route des vins de Bolgheri. Deux parcelles, 'Felciaino' et 'Le Grottine', y sont cultivées. Le domaine Poggio al Tesoro travaille avec le talentueux vigneron-consultant Luca D'Attoma depuis 2015. » - Monica Larnier

Gambero Rosso :

À propos du domaine : « Les vins, toujours très originaux dans leur caractère aromatique, s'avèrent stylistiquement mieux définis et brillamment interprétés à chaque vendange : fidèles à l'année de récolte, au terroir et à une idée de base très précise. »

Note de la rédaction

Dix ans ont suffi à la Tenuta Poggio al Tesoro pour se propulser dans les hautes sphères de l'appellation italienne Bolgheri. Il s'agit là d'un exploit non négligeable, lorsqu'un petit domaine rejoint les rangs des superstars de la région comme par exemple Ornellaia, Tenuta San Guido ou encore Castello di Bolgheri. La raison ? Non seulement Poggio al Tesoro dispose de sols de haute qualité, d'un chai à la pointe de la modernité et de vignobles d'excellence, mais aussi et surtout du savoir-faire de la célèbre famille de vignerons Allegrini. Ceux-ci, avec leur travail de pionniers à Valpolicella, sont devenus l'un des moteurs du renouveau de la viticulture italienne.

Le résultat est un vin rouge super-toscan de grande classe élaboré pour la première fois en 2014. Son nom vient de la rivière Seggio, le plus grand cours d'eau de la commune de Castagneto Carducci. Sa source se trouve à Sassetta, une zone connue dès la période étrusque (entre le 9ème et le 1er siècle av. J.-C.) et dont les sols sont extrêmement riches en fer minéral souterrain. La rivière traverse toute la région de Bolgheri et fournit ainsi les minéraux diversifiés aux sols argileux caractéristiques des vignobles, ainsi que les galets typiques de ce territoire exemplaire de Toscane. La cuvée Poggio al Tesoro 'Il Seggio' Bolgheri 2018 est donc un grand vin qui rend hommage aux propriétés gustatives d'une région viticole fascinante, et ce à un prix incroyablement abordable !

Note de dégustation

La cuvée 'Il Seggio' brille de mille feux dans une robe rouge rubis intense. Au nez, des notes juteuses de fruits rouges comme la cerise, la framboise et la groseille dominent dans un premier temps. Avec un peu de temps et d'oxygénation, des nuances minérales et épicées viennent s'y ajouter. Les tanins élégants et moelleux soutiennent parfaitement un corps puissant et flattent le palais. Nous avons là un vin d'une extrême précision, dont le dynamisme dure jusqu'à la très longue finale. Ce super-toscan est certes délicieux dès à présent, mais deux ou trois ans de vieillissement lui feront le plus grand bien.

Accords mets & vin

Une pizza croustillante ou des pâtes en sauce seront des accompagnements de premier choix. Mais pourquoi ne pas l'essayer avec des antipastis ou un plateau de fromages italiens ? Vous nous en direz des nouvelles !

Domaine

Une alliance de force : Allegrini et Lo Cascio !

Le domaine italien Poggio al Tesoro se trouve dans le renommé Bolgheri, pas loin de Castagneto Carducci, et c'est une joint-venture entre la célèbre famille vigneronne véronaise Allegrini et le grand importateur américain de vins Leonardo Lo Cascio. Après de longues planifications, la première pierre fut posée en 2001 et les 3 frères et sœurs Walter, Franco et Marilisa Allegrini se mirent à l'œuvre avec leur œnologue Nicola Biasi. Aujourd'hui, le domaine est dirigé par Marilisa Allegrini.

Désormais, ce sont 70 hectares de vignes qui se répartissent entre quatre parcelles : Via Bolgherese, Le Grottine, Le Sondraie et Valle di Cerbaia. Le terroir est par conséquent diversifié. D'un côté, on trouve des sols pauvres, caillouteux et sablonneux mais également des sols argileux, riches et minéraux. Le climat est influencé par les côtes tyrrhéniennes juste à 5 km qui apportent une fraîche brise maritime. L'encépagement est typique du Bolgheri avec du cabernet sauvignon, du cabernet franc, de la syrah, du merlot, du petit verdot et du

vermentino. Les caves sont bien sûr à la pointe de ce que l'on peut trouver en Toscane. Les Allegrini sont intransigeants sur ce point.

À part les deux vins d'entrée de gamme 'Solosole' (un vermentino), 'Cassiopea' (un rosé) et le vin de Château 'Mediterra' (une cuvée en rouge), ce sont surtout leurs collections de haute qualité 'Sondraia' et 'Il Seggio' (deux super-toscans et assemblages de cépages bordelais), ainsi que 'Dedicato a Walter' (100 % cabernet franc), qui font fureur au niveau international. Ce domaine fait sûrement partie des plus prometteurs de l'appellation Bolgheri !

Bordeaux à Bolgheri...

Le vin rouge Poggio al Tesoro 'Il Seggio' Bolgheri 2018 est un assemblage des cépages d'origine bordelaise merlot (50 %), cabernet sauvignon (20 %), cabernet franc (20 %) et petit verdot (10 %). Les ceps, d'un âge moyen de 18 ans, prospèrent dans les parcelles uniques 'Via Bolgherese' et 'Le Sondraie', sur des sols argileux particulièrement minéraux et orientés à l'Ouest et au Sud-Ouest. Après les vendanges, les raisins ont été égrappés puis délicatement pressés. S'ensuit alors une fermentation à température contrôlée de douze jours entre 28 et 30°C en cuves inox. Ensuite, l'élevage a duré quinze mois en barriques françaises (30 % de bois neuf, 70 % de seconde utilisation).