

# Offre 11+1 'Gherardino' Chianti Classico Riserva 2016 Vignamaggio

Un Chianti Classico Riserva exemplaire ! Le vin rouge italien 'Gherardino' parvient à concilier 600 ans de tradition avec la modernité. « Un grand vin nous attend » : ainsi s'exprime le guide Vinous en décernant 93 points au millésime 2016. L'expert James Suckling confirme avec 94 points. Cette cuvée dans les règles de l'art est tout simplement admirable. Pourquoi ne pas faire immédiatement des réserves ? Profitez de cette offre sans plus attendre : onze bouteilles commandées, la douzième vous est offerte !



Type	<b>Rouge</b>
Producteur	<b>Vignamaggio</b>
Région	<b>Toscane</b>
Cépage	<b>Sangiovese</b>
Dosage	<b>Sec</b>
Température	<b>16-18°C</b>
Degré d'alcool	<b>14 %</b>
Élevage	<b>Barrique et foudre</b>
Volume	<b>9</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 93/100 Points Antonio Galloni - Vinous

« Le Chianti Classico 'Gherardino' 2016 est de prime abord légèrement compact, mais, comme de nombreux vins de cette catégorie, il se déploie magnifiquement à l'oxygénation. Des arômes de cerise noire, d'herbes sèches, de tabac, de réglisse, d'épices et de cuir émergent du verre avec un peu de délicatesse. Je conseille de conserver le 2016 en cave pendant au moins quelques années. Un grand vin nous attend. Ce serait dommage de le manquer. » - Antonio Galloni

### 94/100 Points James Suckling

« Des arômes de petits fruits doux et de cerise se présentent sous leur meilleur jour. Bien corsé, des tanins concentrés et délicats qui montrent de la brillance et de la finesse. De nombreuses saveurs de cerise noire, de bois de cèdre et d'épices en finale. Un vin

complexe. »

## Critiques et notes

### Wine Spectator : 93 points

« Des arômes et saveurs de cerise fraîche, de groseille noire, de cuir, d'amande et d'acier sont magnifiquement unis dans la structure bien intégrée et le cadre dynamique de ce vin rouge complexe et harmonieux. Serré et long, avec une impression durable sous le signe du fruit doux et mûr. » - Bruce Sanderson

## Note de la rédaction

Le nom de Vignamaggio est synonyme de tous les désirs et de l'envie de voyager qui peuvent vous gagner lorsque vous regardez les photos de ce domaine toscan vieux de plus de 600 ans. De douces collines, des allées bordées de cyprès, le manoir au style de la Renaissance et une agriculture mixte typique de la Toscane, ainsi que des vignobles à perte de vue, forment le cœur de cette propriété. Du vin est produit ici depuis le 15<sup>ème</sup> siècle. Mais il n'a jamais été aussi bon qu'aujourd'hui. Les notes qui ne cessent de s'améliorer en sont la preuve. Le Chianti Classico Riserva 'Gherardino' 2016 ne fait pas exception à la règle et reçoit 94 points de l'expert James Suckling et 93 points à deux reprises (guides Vinous et Wine Spectator).

## Note de dégustation

La cuvée rouge rubis 'Gherardino' Chianti Classico Riserva 2016 séduit avec un bouquet fruité riche en arômes de griotte et de cerise noire, de mûre et de groseille. Cette dimension croquante bien mûre est accompagnée de notes de tabac, d'herbes sèches, de réglisse, de cuir, d'amande et de noyau de cerise. En bouche, le vin est compact et structuré, doté de saveurs complexes de fruit sombre, ainsi que de tanins marquants à leur apogée. Ce sont justement ces tanins serrés et le fruité mûr et doux qui constituent un magnifique équilibre jusqu'à la longue finale.

## Accords mets & vin

De la cuisine toscane classique (ragù), un bon steak grillé et des recettes végétariennes à base d'aubergines conviendront à merveille.

## Domaine

### 600 ans de passion toscane

Le domaine Vignamaggio, datant de la Renaissance, compte parmi les plus belles propriétés de Toscane, voire de toute l'Italie. Il a été construit au 14<sup>ème</sup> siècle par la famille Gherardini, en l'honneur de laquelle le Chianti Classico Riserva a été baptisé. Vous pouvez voir la maison en arrière-plan du tableau mondialement connu de Léonard de Vinci, la Joconde. Et il est tout à fait possible que le portrait représente Mona Lisa Gherardini, qui a vécu entre 1479 et 1542.

Le domaine se trouve à Greve di Chianti, entre Florence et Sienne, et, de fait, au cœur de la région du Chianti. Depuis plus de 600 ans, y sont produits des vins, des céréales, des olives et de l'huile d'olive, des fruits, des légumes et des fines herbes. En outre, on y élève les célèbres porcs Cinta Senese, à partir desquels la meilleure saucisse de Toscane est confectionnée.

Vignamaggio est depuis de nombreuses années une exploitation modèle du point de vue écologique et propose également des maisons de vacances. Elle couvre une superficie de 200 hectares, dont 70 sont sous les vignes. Typique pour la Toscane : les vignes sont plantées à 80 % en cépage sangiovese. Viennent s'y ajouter d'un côté des variétés modernes comme le merlot et le cabernet, mais aussi des raisins de malvasia et de trebbiano. Dans le cadre du 'Noah Arc Project', lequel contribue à la biodiversité, tous les cépages ancestraux classiques de Toscane sont soignés et protégés. En font partie le prenzano, le petriolo, le solatio, l'orto, l'occio rosso et le mammolo. L'architecte et œnologue Patrice Taravella est aux commandes du domaine depuis 2014 et l'a progressivement converti à une viticulture écologique, d'où les certifications actuelles. Depuis le millésime 2018, tous les vins sont également certifiés bio. Une longue histoire marquée par le succès qui n'est pas prête de s'arrêter !

## **Un Chianti phénoménal**

Les raisins du vin rouge Vignamaggio 'Gherardino' Chianti Classico Riserva 2016 (90 % de sangiovese et 10 % de merlot) proviennent de vignobles situés à Panzano, dans les environs de Prato et de Querceto. Le sangiovese a été élevé durant 18 mois dans de grands foudres de 15 à 20 hectolitres. Le merlot a quant à lui passé douze mois en fûts.