

Poggetto di Sopra Vino Nobile di Montepulciano 2016 Avignonesi



Un vignoble, six vigneron et un millésime du siècle. Une telle combinaison ne peut que faire des miracles ! Le vin rouge italien Avignonesi Poggetto di Sopra Vino Nobile di Montepulciano 2016 emporte tout sur son passage : 94+ points Parker et 95 points James Suckling en tête !

Type	Rouge
Producteur	Avignonesi
Région	Toscane
Cépage	Sangiovese
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	13,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2032
Élevage	Foudre
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

95/100 Points James Suckling

« Des arômes de myrtille, d'orange séchée, d'anis et de muscade. Moyennement voire bien corsé, des tanins stylés et structurés et une grande acidité minérale dynamique. La pureté du fruit et la transparence vont séduire votre palais sur toute la ligne. »

94+/100 Points Robert Parker's Wine Advocate

« Le VINO Nobile di Montepulciano Poggetto di Sopra 2016 est un vin toscan soyeux et pur, doté d'une intensité fruitée naturelle et d'une acidité nécessaires pour accompagner un copieux plat d'aubergines au four. Le bouquet est parfumé et brillant, avec des arômes de cerise séchée, de cassis, de fumée, ainsi que des notes empyreumatiques et braisées. Cette bouteille vient de l'association Alliance Vinum, un petit groupe de domaines souhaitant sauvegarder le VINO Nobile et la culture autour de cette appellation viticole historique. Chaque producteur de l'alliance produit une expression de sangiovese à partir d'un seul vignoble, et ce vin est la contribution de la propriété avant-gardiste Avignonesi. » - Monica Lerner

Critiques et notes

Wine Enthusiast : 94 points

« Des bouffées balsamiques de camphre s'alignent sur des arômes de fruits mûrs à peau foncée, d'épices exotiques et de cuir. Dynamique et linéaire, la bouche élégamment structurée présente des saveurs de cerise noire séchée, de cassis et de réglisse avant une finale sous le signe du grain de café. Le vin est encore jeune : donnez-lui suffisamment de temps pour se développer pleinement. » - Kevin O'Keefe

Vinous : 91 points

« Le Vino Nobile di Montepulciano Poggetto di Sopra 2016 est le meilleur des quatre 2016 du domaine Avignonesi que j'ai dégustés. En le dégustant, je me suis demandé pourquoi les autres vins ne sont pas à ce niveau. Le Poggetto di Sopra est un Vino Nobile austère, construit de manière classique, avec suffisamment d'arômes fruités pour équilibrer l'acidité et les tanins. Des saveurs persistantes de cerise rouge douce, de menthe, de fer et d'herbes séchées. » - Antonio Galloni

Note de la rédaction

Nobile Alliance : voilà comment s'appelle l'union des six domaines italiens Salcheto, Poliziano, La Braccasca, Dei, Boscarelli et Avignonesi. Leur objectif commun : mettre en bouteille le goût du terroir de Montepulciano à la perfection. Les vigneronns de la propriété Avignonesi, Ashleigh Seymour et Matteo Giustiniani, sont aux commandes du projet. Ils surveillent non seulement la qualité des raisins de sangiovese, lesquels prospèrent tous dans le vignoble Poggetto di Sopra, mais ils sont également responsables de la vinification dans le chai.

Il n'est pas surprenant que la 'Nobile Alliance' ait précisément choisi la parcelle Poggetto di Sopra. Les sols argileux alcalins sont traversés par de l'argile bleue de sodium. De plus, ils sont riches en limons, en calcaire et en sédiments marins préhistoriques. Tous ces composants garantissent une tension filigrane intense dans le vin. Et lorsqu'un millésime du siècle comme 2016 s'en mêle, le terrain est inévitablement prédestiné au succès. En plus de 94 points du guide Wine Enthusiast et de 94+ points Parker, l'expert James Suckling couronne avec 95 points ce grand Vino Nobile di Montepulciano !

Note de dégustation

Le vin se présente dans une robe rouge grenat. Des arômes de cerise bigarreau, de myrtille et de prune rouge, soulignés par des accents de violette, de sous-bois, de sauge et de thym, chatouillent le nez. Mais le véritable potentiel de ce Vino Nobile se révèle en bouche. Serré, finement ciselé, avec des tanins soyeux et une structure incroyablement précise et filigrane, le vin enveloppe magnifiquement le palais. Viennent s'y ajouter une personnalité chaleureuse et une minéralité presque éthérée, ainsi que des notes discrètes de chêne et un soupçon de racine de réglisse, lesquels introduisent la finale longue de plusieurs minutes.

Accords mets & vin

Un gigot d'agneau mijoté pendant longtemps, avec beaucoup d'herbes méditerranéennes, conviendra à merveille. Des tomates 'cœur de bœuf' farcies et grillées seront également un excellent choix, ainsi que des fromages affinés.

Domaine

7 siècles d'histoire viticole italienne

Ce domaine italien a été fondé dès le 14^{ème} siècle par la famille Avignonesi, dont il porte le nom, au cœur de la région de Montepulciano. Au fil des décennies, la maison a changé de propriétaire à plusieurs reprises et est tombée progressivement dans l'oubli. Cela a changé en 1974 seulement, lorsque la famille Favo y a insufflé une nouvelle vie. Depuis, la superficie des vignes ne cesse de grandir et la qualité a nettement été revue à la hausse. La juriste belge Virginie Saverys passe à l'étape suivante en 2009 lorsqu'elle rachète la Tenuta Avignonesi.

Entre-temps, elle a converti les 175 hectares de terres vers une viticulture proche de la nature et axée sur la durabilité et a banni tous les herbicides, pesticides et engrais chimiques des rangs de vignes. Aujourd'hui, l'australienne Ashleigh Seymour et le florentin Matteo Giustiniani ont endossé la responsabilité de la vinification et ont recours aux conseils de l'œnologue Giampaolo Chietini. En plus du 'Vino Nobile', emblème du domaine et composé à 100 % de sangiovese, la collection comprend également le 'Vino Nobile Riserva', une cuvée de sangiovese et de cabernet sauvignon. Le merlot complète l'encépagement côté vins rouges et est notamment utilisé pour la gamme 'Cantalore'. Les variétés blanches d'Avignonesi sont en première ligne la malvasia, le trebbiano et le chardonnay.

La crème de la crème du Vino Nobile

Le vin rouge Avignonesi Poggetto di Sopra Vino Nobile di Montepulciano 2016 est un mono-cépage de sangiovese. Les raisins proviennent exclusivement de la parcelle Poggetto di Sopra en possession des six domaines Salcheto, Poliziano, La Braccasca, Dei, Boscarelli et Avignonesi. Suite aux vendanges manuelles, les baies ont macéré spontanément dans le chai de la maison Avignonesi. Ce faisant, elles sont restées intactes et ont éclaté seulement durant la fermentation, ce qui a permis une macération sur lies. La conséquence : une fermentation lente d'un mois environ. Ensuite, le vin a été élevé pendant 24 mois en fûts de chêne (75 % de petite taille, 25 % de grande taille).