

# Offre 11+1 Chianti Classico Gran Selezione Vigna Paronza 2016 Casale dello Sparviero

Voici un excellent Chianti Classico Gran Selezione du grand millésime 2016 en provenance de la parcelle Vigna Paronza plantée de vignes depuis le 12ème siècle. L'expert James Suckling est sous le charme et décerne 94 points à ce beau vin rouge italien du domaine Casale dello Sparviero. Les amateurs de Toscane peuvent se réjouir d'avance d'une bouteille gratuite !



Type	<b>Rouge</b>
Producteur	<b>Casale dello Sparviero</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 2040</b>
Élevage	<b>Barrique et foudre</b>
Volume	<b>9</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 94/100 Points James Suckling

« Des arômes de cerise séchée, de noix de muscade, de sous-bois, de réglisse rouge et de poivre, ainsi que des accents empyreumatiques, émanent du verre. Le vin est très moelleux et structuré en bouche, avec des quantités de tanins mûrs et harmonieux, sans oublier une pléthore de saveurs fruitées sèches et fraîches à la fois, ponctuées par une fine couche d'acidité. Long et intense en finale. »

## Critiques et notes

## **Robert Parker's Wine Advocate :**

À propos du domaine : « Un fabuleux domaine avec une longue allée bordée de cyprès qui traverse des vignobles soignés à la perfection. »

## **Note de la rédaction**

La cuvée Gran Selezione Vigna Paronza dévoile au grand jour la meilleure qualité du Chianti Classico. Ce Chianti issu d'une parcelle unique est un mono-cépage de sangiovese et de l'excellent millésime 2016. Si vous regardez l'évaluation de l'année du guide Robert Parker, vous verrez rapidement qu'aucun autre millésime n'a jamais été aussi bien noté dans la Toscane classique, en l'occurrence avec 97 points. Le vin rouge Vigna Paronza est prêt à être dégusté, mais il présente un potentiel de garde jusqu'à 2040 et plus. Cela est dû à la qualité du terroir, du millésime et de l'expérience des œnologues consultants Franco et Matteo Bernabei. Le critique expert de la viticulture toscane James Suckling salue l'exploit avec 94 points.

## **Note de dégustation**

Le vin rouge Vigna Paronza Chianti Classico Gran Selezione s'ouvre sur des notes de cerise noire et de cerise séchée, des nuances empyreumatiques chaleureuses, ainsi que sur des arômes de sous-bois, de muscat et de vanille. En bouche, le Chianti présente une performance impressionnante. Ce sont notamment la structure et la tension proposées par le vin au palais qui séduisent l'assemblée. Tout comme l'acidité bien mûre et dynamique, ainsi que les tanins croquants typiques du cépage sangiovese, lesquels révèlent ici lentement des composants onctueux. En résumé, nous avons là un Chianti Classico magnifique, complexe et intemporel.

## **Accords mets & vin**

Dégustez-le de préférence avec un steak mariné aux herbes toscanes ou encore avec des légumes grillés ou braisés.

## **Domaine**

### **Huit siècles d'histoire viticole**

Au début des années 1970, l'homme d'affaires vénétien Olindo Andrighetti rachète la propriété et la ferme de Campoperi, à proximité de la ville de Sienne, en Toscane. Déjà autrefois, la maison était entourée de vignobles, d'oliveraies, de forêts et de terres arables. Olindo a remarqué le potentiel qui se cachait dans les rangs de vignes, il rénove alors les installations et fonde en 1972 le domaine Campoperi. En 1994, Ada Andrighetti, la fille d'Olindo, prend les commandes, achète le domaine voisin et transforme la propriété en un nouveau centre : c'était la naissance officielle de Casale dello Sparviero, en français le domaine de l'épervier. Tous les vignobles ont été replantés. Entre-temps, le fils d'Ada, Arrigo Barion, a rejoint la direction de l'exploitation familiale. Ada Andrighetti se souvient : « lorsque mon père Olindo a décidé au début des années 1970 d'investir dans le domaine Campoperi, j'étais déjà fascinée par la nature et les huit siècles de tradition viticole qui entouraient les environs ». Avant d'ajouter : « j'ai vite reconnu que, pour produire une bonne bouteille de vin, beaucoup de passion, de patience et d'expérience sont nécessaires afin d'atteindre les résultats escomptés. J'ai rapidement adhéré à cette passion et à cet engagement ». Afin d'atteindre les meilleurs résultats dans les vignobles certifiés bio depuis 2019 et de continuer à avancer dans le chai, la famille Andrighetti a recours aux conseils des célèbres œnologues

Franco, surnommé « Mister Sangiovese », Bernabei et Matteo Bernabei.

Le domaine Casale dello Sparviero possède trois vignobles dans trois emplacements : Campoperi, Casale et Paronza, non loin de Castellina in Chianti, au cœur de la Toscane. Le vignoble le plus ancien et le plus qualitatif est Paronza, dont les premières traces historiques remontent à l'année 1169. L'ancien Pape Alexandre II a offert cette parcelle aux moines d'une ancienne auberge réservée aux pèlerins sur la Via Francigena, appelée 'Hospitale di Santa Maria in Paronzola', afin que ceux-ci produisent du vin pour leurs hôtes. Cela signifie que Paronza est consacrée depuis le 12ème siècle à la viticulture. Aujourd'hui, ce vignoble séculaire donne vie au Cru de la maison, le 'Chianti Classico Gran Selezione Paronza. Pourvu que ça dure !

## **Un Gran Selezione irréprochable**

Le vin rouge Chianti Classico Gran Selezione Vigna Paronza 2016 est un mono-cépage de sangiovese. Les raisins proviennent exclusivement de la parcelle unique éponyme. Les vignes de Castellina in Chianti ont été replantées il y a vingt ans sur des sols argileux et limoneux et sont depuis taillées en cordon. Après les vendanges manuelles a eu lieu une macération de vingt jours en cuves en ciment. L'élevage s'est déroulé tout d'abord pendant 18 mois en fûts de chêne français, puis durant six mois en fûts de 50 hl en chêne de Slavonie, et enfin, en bouteilles pendant au moins douze mois.