

Castellare di Castellina Cabernet Sauvignon 'Coniale' 2009

Castellare di Castellina

Un grand super-toscan qui est une véritable star au-delà de l'Atlantique ! Il n'y en a pas beaucoup qui réussissent l'exploit de remporter à la fois 95+ points Parker et 95 points Suckling !



Type	Rouge
Producteur	Castellare di Castellina
Région	Toscane
Cépage	Cabernet Sauvignon
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	14 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2024
Élevage	Barrique
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et Notes

Wine Advocate - Robert Parker : **95+ points**

« Un Cabernet Sauvignon très riche, Le 'Colonial' 2009 incarne l'élégance et l'abondance que l'on connaît des autres vins de Castellare di Castellina. Les baies noires, le cuir et les épices lui donnent plus de poids et de ténacité. Même si le vin s'avère intense et extrêmement puissant, il révèle toutefois une finesse évidente, ne serait-ce que dans la façon homogène dont les différents éléments sont intégrés. Un léger accent de goudron, de la réglisse et un brin de romarin s'ajoutent à cet ensemble complexe et lui donnent son caractère tout à fait italien. Grand potentiel de garde. Maturité escomptée : 2015-2033. » Monica Lerner

James Suckling : **95 points**

« Un style très mûr avec un soupçon de raisins, d'épices mais aussi de Christmas cake anglais, aussi bien au nez qu'au palais. Charpenté, avec de doux tanins et une longue finale pleine de saveurs. Intense mais frais. Il m'évoque le vieux style des Cabernets Napa. À

essayer. Fait à partir de Cabernet Sauvignon. À boire ou à conserver. »

I Vini di Veronelli 2014 : **94 points**

« Il appartient à Paolo Paneria depuis les années soixante-dix et est maintenant engagé dans une sélection rigoureuse des meilleurs clones locaux de sangiovese, menées par la création d'un certain vignoble expérimental. En bref, il est devenu une azienda de référence pour la région. » Gigi Brozzoni

Vini d'Italia Le Guide de l'Espresso 2014 : **4 bouteilles**

« D'une robe foncée. Compact, c'est un rouge qui joue de ses notes fruitées, il se montre riche au palais et bien équilibré. »

Notes de dégustation

Le cabernet sauvignon 'Coniale' du célèbre domaine Castellare di Castellina fait encore bizarrement partie des secrets de vins bien gardés en France et seuls peu le connaissent. De l'autre côté de l'Atlantique, cela fait longtemps que c'est différent. Là-bas, 'Coniale' compte parmi les supertoscans de cabernet sauvignon les plus recherchés. L'affection de la presse viticole américaine qui le décore régulièrement des meilleures notes a fortement encouragé cette tendance. Il n'y en a pas beaucoup qui réussissent l'exploit de remporter à la fois 95+ points Parker et 95 points Suckling !

Avec le magnifique 2009 dans le verre, on comprend ce grand prestige. De la robe d'un pourpre profond aux reflets presque noirs, en passant par le bouquet princier de cerises noires, de cuir, de cassis et d'épices jusqu'à la sensation fascinante au palais avec un mélange incroyable de puissance et de finesse, du fruit généreux, du fût maîtrisé et une finale épicée méditerranéenne, tout est en harmonie.

Un vin d'une rare beauté !

Domaine

Noblesse d'un grand domaine toscan

Castellare di Castellina est l'un des domaines les plus célèbres de Toscane. Entouré d'un amphithéâtre naturel, il compte environ 80 hectares de terres au cœur de la région Chianti Classico, dont 33 sous les vignes. Celles-ci prospèrent à 370 mètres d'altitude et ont entre 5 et 30 ans. En plus du vignoble, la propriété cultive 12 hectares d'oliveraies et 15 hectares de culture mixte. Le reste des terres est recouvert par la forêt.

Une micro cuvée d'élite

Les raisins du Castellare di Castellina Cabernet Sauvignon 'Coniale' 2009 ont été récoltés fin septembre et proviennent d'une parcelle Cru à 350-400 mètres au-dessus du niveau de la mer, plantée en système Guyot et âgée de 26 ans.

La densité de plantation est de 2500 ceps par hectare et le rendement est limité à 40 hectolitres par hectare. Après la fermentation à température contrôlée du mout pendant 40 jours dans des cuves en inox à 15-20°C et la fermentation malolactique, le vin a été élevé 12 mois dans des barriques du Limousin et de l'Allier, neuves à 33 %.

Ensuite, il a encore mûri 10 mois en bouteille avant que les 2.733 bouteilles ne soient commercialisées.