

Tenute Silvio Nardi Brunello di Montalcino 2009

Tenute Silvio Nardi



L'incarnation réelle d'un véritable Brunello di Montalcino : celui qui fait rêver par ses « tanins fins et soyeux » à l'écoute de James Suckling; celui qui traduit le sangiovese dans son identité sincère ; celui qui participe à la notoriété mondiale de ce vin. Une dégustation époustouflante à prévoir !

Type	Rouge
Producteur	Tenute Silvio Nardi
Région	Toscane
Cépage	Sangiovese
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	14 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2019
Élevage	Foudre
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et Notes

James Suckling.com : **92 points**

« Ce Brunello 2009 est dense, compact sur les fruits, tanins fins et soyeux. Complet au corps. Finale serrée. Besoin de temps pour s'ouvrir. Très bien fait. »

Guide I Vini di Veronelli 2013 : **3*** étoiles / 3** (millésime 2008)

« L'Acienda a toujours été gérée par les membres de la famille. La poursuite de l'objectif est la constance de la qualité en particulier par un travail minutieux de la vigne. » Gigi Brozzoni

Associazione Italiana Sommelier 2014 : **3 verres / 3** (millésime 2008)

« Tenute Silvio Nardi a travaillé avec les plus grandes universités dans le monde du vin (Bordeaux en premier lieu) afin de communiquer au maximum sur l'excellence de Brunello. »

Notes de dégustation

Le modèle à succès de la 'family-business' a souvent été envié, volontiers copié mais rarement réussi. En tous cas, il n'est pas facile de trouver un domaine comme la Tenute Silvio Nardi qui est en possession familiale depuis sa création, même à Montalcino. Avec son nom, la famille se porte garante de la grande qualité de tous leurs vins.

Il n'est donc pas étonnant que ce producteur renommé, historique même, ne laisse rien au hasard quant à son vin le plus important : une vendange manuelle méticuleuse, une sélection scrupuleuse des raisins les plus mûrs, une lente fermentation à température contrôlée et naturellement un élevage de 30 mois en fût et en bouteille. Voilà les ingrédients d'un Brunello classique, à un prix qu'il faut regarder deux fois pour le croire.

Le millésime 2009 est merveilleusement réussi et possède un rouge rubis brillant aux reflets rouge grenat. Le bouquet, 100% classique sangiovese, dégage une senteur hédoniste splendide de cerise noire mûre, de réglisse, de baies des bois et un soupçon raffiné de vanille. Au palais, on retrouve des épices méditerranéennes, des bois précieux foncés, une structure tannique étonnamment accessible, beaucoup de fondant toscan et un écho puissant qui promet encore beaucoup d'années de garde.

Un Brunello fiable comme une horloge suisse !

Domaine

Silvio Nardi a été le premier étranger à acquérir un domaine à Montalcino, ce qui, en 1950, lui valut des regards méfiants dans son nouveau pays d'accueil. En tant que fils aisé d'une entreprise de construction de machines agricoles située en Ombrie, il avait toutefois de la persévérance.

L'essence sincère du Brunello di Montalcino

Tenute Silvio Nardi Brunello di Montalcino 2009 est vinifié à partir de 100% de sangiovese qui provient de différents vignobles du domaine, situés en moyenne à 350 mètres au-dessus du niveau de la mer et orientés au nord-ouest et sud-est. La vendange manuelle dans des petits paniers a eu lieu lors de la seconde moitié d'octobre. Après l'égrappage des raisins, le moût a macéré et fermenté pendant environ 20 jours à une température contrôlée de 30°C. Après soutirage, le vin a mûri 12 mois dans des barriques de chêne français d'Allier en partie neuves et en partie usagées, puis 12 mois en grands fûts de chêne de Slavonie et encore 6 mois en bouteille, avant que l'œnologue ne donne son feu vert.