

Castellare di Castellina 'I Sodi di San Niccolò' 2010 Castellare di Castellina



'I Sodi di San Niccolò'... l'un des premiers Super-toscans à avoir été créés et surtout l'un des meilleurs. Avec ses 3 verres Gambero Rosso, ses 95+ pts Galloni et 95 pts Parker et ses 96 pts Suckling (!!!), c'est très clairement un vin de classe internationale !

Type	Rouge
Producteur	Castellare di Castellina
Région	Toscane
Cépage	Malvasia Nera Sangiovese
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	13,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2030
Élevage	Barrique
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et Notes

James Suckling : **96 points**

« Du kirsch mûr, de la crème de cassis, des épices, du bois chaud et de la panna cotta. Riche en bouche et doté d'une structure crémeuse. Pour les hédonistes ; corsé et robuste. »

Vinous : **95+ points**

« Le 'I Sodi di San Niccolò' 2010 fait jaillir du verre une intensité superbe, une puissance et une richesse. La violette et la lavande se mêlent en une note savoureuse, au moment où ce Sodi, dynamique et structuré, montre toute son élégance et son caractère. Le 2010 est encore peu développé, fermé, mais il est déjà tout à fait captivant. Les lecteurs devront faire preuve de patience, il y a cependant beaucoup à en attendre. Le 2010 conjugue le raffinement et la structure comme on l'a rarement vu jusqu'aujourd'hui. C'est une très belle performance de Castellare. » - Antonio Galloni

Wine Advocate – Robert Parker : **95 points**

« Super charmeur qui ravira d'emblée les foules, le 'I Sodi di S. Niccolò 2010' est pur et dynamique, avec un sens aigu pour une netteté du fruit et une grande intensité. Cet assemblage de raisins issus d'une seule parcelle est constitué de 85% de sangiovese (le nom que le domaine préfère utiliser pour parler du sangiovese) et 15% de malvasia nera. Le chène occupe une place importante, mêlé aux épices douces et à une sombre concentration qui viennent caresser le palais. Les doux tanins accompagnent la longue finale de ce baryton rouge toscane. » – Monica Lerner

Gambero Rosso 2015 : **3 verres (3/3)**

« La cave a privilégié, dès la première mise-en-bouteille du I Sodi di San Niccolò en 1979, le style classique aux expériences alors en vogue. Un style qui est encore déterminant pour la production actuelle et fait de la marque un modèle pour toute la région. »

I Vini di Veronelli 2015 : ***** (3/3 étoiles)**

À propos du domaine : « Appartient à Paolo Panerai depuis les années soixante-dix et commença tout de suite à sélectionner les meilleurs clones locaux de sangiovese (...). La propriété est devenue en peu de temps un domaine de référence dans la région. » – Gigi Brozzoni

Notes de dégustation

Le 'I Sodi di San Niccolò' – du célèbre domaine Castellare di Castellina – est l'un des phénomènes les plus incroyables de la planète vin. On en reste bouche bée : ce Super-toscane de la première heure a reçu, depuis la première cuvée en 1979, 18 fois 94 pts Parker ou plus, c'est un abonné aux trois verres du Gambero Rosso et les critiques viticoles les plus influents lui décernent depuis des décennies les meilleurs notes qui soient ! Et pourtant, il est resté « celui qui passe le plus inaperçu parmi les très grands vins de Toscane », comme nous le confie Antonio Galloni. 'Che peccato !' diraient les italiens. Oui, ce n'est pas seulement dommage, c'est idiot ! Et nous comptons bien inverser cette tendance.

Dès que l'on a goûté à ce phénoménal 2010, on comprend tout de suite pourquoi les critiques ne tarissent pas d'éloges. Dès l'abord, on s'émerveille devant son rouge pourpre brillant à l'ourlet violet. On se délecte ensuite des arômes qui émanent du verre, si délicieux et qui rendent un excellent Super-toscane si particulier : d'une part des fruits profonds (bigarreau mûr, prune noire et fruits des bois) et d'autre part de délicates fleurs (lavande et violette). Le tout est sublimement complété par du bois intelligemment intégré et un bouquet de fines herbes épicées. Au palais, il est crémeux, puissant, sa texture est précise et ses tanins mûrs. Il est d'une impressionnante intensité et d'une longueur admirable. La finale d'une grande finesse marie l'élégance toscane à la poigne bordelaise.

Finalement, c'est peut-être pas si mal que peu de gens connaissent ce vin, sinon il coûterait le double !

Domaine

Noblesse d'un grand domaine toscane

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.

Des années passées en cave

Le Castellare di Castellina 'I Sodi di San Niccolo' 2010 est un assemblage de 85% de sangiovese et de 15% de malvasia nera. Les raisins de ce vin ont été récoltés du début à la mi-octobre et proviennent d'une parcelle située à 350-400mètres d'altitude et cultivée selon le système Guyot. La vigne a entre 25 et 30 ans et une densité de plantation de 2700 à 7000 ceps par hectare. Les rendements sont limités à 40-45 hectolitres par hectare.

Le moût a d'abord fermenté dans des réservoirs inox à une température contrôlée constante de 28°C puis a subi une fermentation malolactique. Les deux opérations durèrent en tout entre 18 et 25 jours. Le vin vieillit ensuite pendant de longs mois en fûts de chêne dont les 2/3 étaient neufs. Le 2010 ne fut mis en bouteille que lors de la 3ème semaine de mars 2014 ! Seules 22184 unités ont été commercialisées.