



Producteur : Castello di Volpaia

SAQ (CCNP) : 730416

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 46.75 \$

Appellation : Chianti classico riserva

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Toscane

Nom du propriétaire : Giovannella Stianti

Géologie du sol : Grès décomposé, riche en calcaire.

Superficie : 44 hectares de vignes, à une altitude de 1450 pieds au-dessus du niveau de la mer.

Encépagement : Sangiovese (100%)

Âge moyen des vignes : 30 ans.

Vinification : Vendanges manuelles; légère filtration en fin de vieillissement.

Élevage : 24 mois en fûts de chêne français et slovènes et 3 mois en bouteilles.

Accord vin et mets : Viandes rouges, charcuteries, fromages à pâte ferme.

Le domaine :

Situé au sommet d'une colline juste au nord de Radda, Castello di Volpaia, construit au 11e siècle, est l'un des bourgs fortifiés les mieux préservés de l'époque médiévale. Cela dit, c'est aussi un vignoble et une cuverie en plein cœur d'un village d'une cinquantaine d'habitants dont la majorité s'emploie à participer à la vie du domaine.

D'une superficie totale de 360 hectares, dont 45 de vignes et 16 d'oliviers, cette propriété viticole est la plus élevée en altitude de l'aire d'appellation Chianti. Le sangiovese y règne, les racines se frayant un chemin dans les sols de grès, et la fraîcheur du climat permet d'y faire des vins élégants et sveltes.

Revue de presse :

Nadia Fournier, Journal de Montréal - Blogue Les Méchants Raisins, Feb 2024

Mes attentes envers le riserva 2020 de Volpaia étaient élevées et la bouteille ouverte la semaine dernière ne les a pas déçus. De l'avis de tous, il a volé la vedette. Le climat plus frais et les sols calcaires de Radda – dont le territoire est constitué à 80% de forêts – donnent un vin à la fois solide et éminemment élégant. La qualité des tanins, la construction verticale et pourtant large du vin, le registre de saveurs complexes, entre

griotte, noyau de cerise, écorce d'orange amère; tout y est. Déjà excellent et promis à un bel avenir. On pourra le laisser dormir en cave jusqu'en 2030-2036.

<https://www.journaldemontreal.com/2024/02/10/voici-une-cuvee-de-vins-italiens>

Jean Aubry, Le Devoir, Jan 2024

Ce bio se démarque à tout coup lors de dégustations à l'aveugle. Chacune des parcelles qui composent la cuvée assemblée confirme ici une synergie idéale, elle-même renforcée par la profondeur d'un fruité, mais, surtout, par une qualité de tanins qui en exprime pleinement la dimension. Un rouge racé de grands soirs, un ambassadeur des meilleurs crus de l'appellation.

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/805100/grappiller-pendant-il-reste>

Jean Aubry, Le Devoir, May 2021

Ce rouge issu de l'agriculture biologique se savoure de la même façon qu'il a patiemment et méticuleusement été développé. Tout est en place. Un fruité riche et profond porté par un élevage qui lui assure sa propre respiration, un tanin fourni, mûr et bien construit, une texture serrée et une harmonie manifeste. L'attendre un peu.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/603260/le-canon>

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Feb 2021

The perfect Chianti? Maybe a bit of hyperbole, but this really is great. What do I want from a Chianti? Pure red fruit that's balanced by just enough earth and leather. I want body, but with that central acid to keep it fresh. In a Riserva, add some layered and ripe tannin to give it length and ability to age. This wine does all that, and with pizzazz. Bought a few to stick in my cellar for a decade or so. I can't wait to see it evolve. Organic.

Grape variety: sangiovese.

Residual sugar: 1.9 g/L.

Serve at: 18 C.

Drink now-2027.

Food pairing idea: veal Parmigiano.

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiw-wines-of-the-week-feb-5-2021>

Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021

****GRAPPE D'OR****

Le territoire de Radda est occupé à plus de 80% par des forêts, ce qui favorise un climat plus frais. C'est peut-être ce qui explique la fraîcheur relative et l'équilibre du Riserva 2017 de Volpaia. Ça et la pratique d'une agriculture biologique. Un vin gourmand et intense, typé d'un été très chaud et sec, truffé de cerises noires et de framboises mûres, mais aussi de notes de menthe et de sauge, qui accentuent sa fraîcheur. Toute la structure voulue et une longue finale ponctuée d'amers nobles. À boire entre 2021 et 2025.

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Dec 2020

Un des meilleurs producteurs du Chianti Classico. Profitant d'une parcelle idéalement située en altitude, le domaine évite les écueils d'un millésime solaire en nous livrant un sangiovese séveux et éclatant. Parfums complexes de réglisse, de violette, de balsamique, de cerise et une touche de goudron. C'est plein, granuleux en attaque, puis le vin se déploie en milieu de bouche pour devenir aérien. Longue finale énergique et finement parfumée. Un régal!

https://www.journaldemontreal.com/2020/12/30/un-trio-pour-terminer-lannee-en-sante?fbclid=IwAR0YuiSET0DyeTfk7YX4r8PU1v9HzjYKGO_l2_nuR_MJ5ode99Xsd5FVvPM

Nadia Fournier, L'Actualité, Dec 2020

10 vins pour se faire plaisir pendant les Fêtes

Le vaste territoire de Radda, au cœur du Chianti Classico, est occupé à plus de 80 % par des forêts, ce qui favorise un climat plus frais. C'est peut-être ce qui explique l'équilibre de ce Riserva 2017, un millésime de canicule qui a engendré plusieurs vins chauds et bancals. Le fait que la famille Mascheroni Stianti pratique l'agriculture biologique à Volpaia n'a sans doute pas nui non plus. Son vin est gourmand, avec toute la structure voulue, truffé de saveurs longues et intenses de cerise noire, mais aussi de menthe et de sauge, qui ajoutent à la sensation de fraîcheur. Un excellent sangiovese à boire dès maintenant et jusqu'en 2026.

<https://lactualite.com/art-de-vivre/10-vins-pour-se-faire-plaisir-pendant-les-fetes/>