



**Producteur :** Castello di Volpaia

**SAQ (CCNP) :** 10858262

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 38.25 \$

**Appellation :** Chianti classico

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Italie

**Région viticole :** Toscane

**Nom du propriétaire :** Giovannella Stianti

**Géologie du sol :** Gravieres descomposés

**Superficie :** 44 hectares

**Encépagement :** Sangiovese (100%)

**Élevage :** En fût de chêne

**Aspect visuel :** Rubis foncé.

**Aspect gustatif :** Tannins veloutés, fruits rouges intenses et long en bouche.

**Aspect olfactif :** Arômes de fruits rouges mûrs.

**Accord vin et mets :** Viandes rouges, charcuteries, fromage à pâtes 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 :

Michelle Bouffard, Le Devoir, Aug 2025

Avant l'arrivée des changements climatiques, il pouvait être difficile d'obtenir des raisins mûrs dans les parcelles en hauteur du Chianti Classico, alors qu'aujourd'hui, c'est un atout pour préserver la typicité de l'appellation. Situé au sommet d'une colline au nord de Radda, Volpaia est l'un des domaines les plus élevés de la région, culminant à 600 mètres. En conséquence, même pendant des millésimes solaires, on y

trouve des vins élégants et dotés d'une belle tonicité, comme ce 2022. La trame est expressive tout en gardant une certaine retenue, évoquant des notes croquantes de cerise et de prune rouge, entremêlées de parfum de cèdre, d'herbe séchée et d'un soupçon de cannelle. Les tanins sont fermes, mais très fins, et les nuances iodées en finale apportent de la complexité. Irrésistible dès maintenant, avec un potentiel de garde d'au moins 6 à 8 ans. Parfait avec un spaghetti all'amatriciana ou des aubergines à la parmigiana.

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/907687/vigne-verre-altitude-solution-avenir-viticulture?>

**Jean Aubry, Le Devoir, Mar 2023**

Un peu plus et on se retrouve à Pommard en raison d'une bouche consistante où fraise des bois, sous-bois et menthe fraîche filent sur une bouche ascensionnelle longue et maîtrisée. Et digeste avec ça.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/783862/billet-vins-la-parole-au-chianti-classico-2>

**Véronique Rivest, La Presse, Nov 2022**

#### RÉJOUISSANTE VALEUR SÛRE

Je ne me rappelle pas avoir jamais été déçue par ce vin. Certes, chaque millésime est différent, mais il fait toujours preuve d'équilibre et d'harmonie, de finesse et de complexité. Le Volpaia Chianti Classico 2019, un excellent millésime en Toscane, m'a particulièrement réjouie. De couleur pâle, il offre d'emblée un nez complexe, bien typé : des arômes de griotte et de cerise séchée s'entremêlent à des notes de cèdre, de sous-bois, de feuille de tabac et de garrigue. La bouche offre une matière mûre, couplée à une acidité tonique et des tanins modérés, hyper fins. Archisec, savoureux, le vin s'étire sur une longue finale et appelle la table. À essayer avec osso buco, bœuf braisé aux carottes, côte de veau aux champignons, aubergines au parmesan. Encore meilleur après quelques heures d'ouverture : un passage en carafe sera donc bénéfique. Volpaia Chianti Classico 2019, 29,35\$ (10858262), 14%, bio  
Garde: 4 ou 5 ans

[https://plus.lapresse.ca/screens/e2a31c3f-c424-4837-982e-4a3e67b2d12c\\_\\_7C\\_\\_\\_0.html?](https://plus.lapresse.ca/screens/e2a31c3f-c424-4837-982e-4a3e67b2d12c__7C___0.html?)

**Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Nov 2022**

Organic. Hard to beat in the basic Classico category. Volpaia has a way of coaxing so much fruit flavour from its grapes without losing any of the acidity and earthier notes that one expects from sangiovese. Boozy red cherry balanced by just enough earth and leather — that's what I'm looking for in a Chianti, and this brings it. While it may be a touch more expensive than most, it really is worth the extra few bucks. Ages with remarkable grace as well. Grape variety: sangiovese. Residual sugar: 2.4 g/L. Serve at: 18 C. Drink now-2026. Food pairing ideas: mushroom ragout, veal Parmesan.

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-nov-4-2022>

**Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Oct 2022**

Jusqu'à récemment, Radda était considéré comme un terroir ingrat, son microclimat et ses sols calcaires donnant des vins plus légers et acides. Certains domaines comme Monteverte et Volpaia ont toutefois prouvé que ce terroir plus frais – dont le territoire est constitué à 80% de forêts – pourrait devenir l'un des meilleurs du Chianti Classico, avec les changements climatiques. Le 2019 est affriolant au possible, avec ses saveurs pures de cerise noire, ses tanins dentelle et sa rondeur fruitée, ponctuée d'une touche acidulée

et d'amers de qualité. Un excellent annata!

<https://us5.campaign-archive.com/?u=070326022b2c32d2d675c028a&id=d17d7422af>

**Nadia Fournier, L'Actualité, Dec 2021**

Le territoire de Radda est occupé à plus de 80% par des forêts, ce qui favorise un climat plus frais. Perché tout en haut d'une colline au sein de cette commune du Chianti Classico, le petit village médiéval de Volpaia offre un paysage toscan on ne peut plus bucolique, avec ses oliviers, ses vignobles, ses forêts de chênes peuplées de sangliers. Forts de cet écosystème riche et de vignobles en altitude, cultivés en bio, les vins de la famille Mascheroni Stianti sont toujours hautement digestes. Le 2018 est d'emblée séduisant avec ses arômes de cerise noire et d'origan. La bouche est tissée de tanins serrés, qu'une chair mûre enrobe; la finale vibrante et minérale révèle des accents de graphite. Un cadeau idéal pour l'amateur de vins de Toscane. Déjà excellent et capable de se bonifier d'ici 2026-2028.

<https://lactualite.com/art-de-vivre/10-vins-bios-et-nature-pour-les-fetes/>

**Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, May 2021**

C'est sans doute le chianti le plus intéressant à moins de 30\$ à la SAQ. On est subjugué par la franchise et la pureté des parfums: cerise, violette, santal, cuir, touche de torréfaction. Une matière nourrie, ample tout en restant ciselée par une acidité fine. C'est soyeux, énergique avec un fruité éminemment charmeur. Finale soutenue et sapide. Franchement impressionnant!

<https://www.journaldemontreal.com/2021/05/28/cinq-vins-pour-enfin-celebrer-le-deconfinement>

**Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), May 2021**

AAAAAH LE CHIANTI. Je suis tombé en amour avec ses vallées, ses petits villages et ses routes sinueuses. Ce qui frappe au niveau des vins, c'est la gouleyance que peut offrir le sangiovese lorsque bien travaillé, mais qui peut aussi frapper par sa profondeur. Domaine bio représenté par Rézin pour qui Véronique Rivest a de très bons mots. Cette cuvée fait 24 mois d'élevage en fût de chêne.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=87e5d06ccf>

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

Dans le petit village médiéval de Volpaia, perché tout en haut d'une colline, la famille Mascheroni Stianti signe un chianti plein et dodu en 2017, mais non moins savoureux. Aucune verdeur ni goûts confiturés, mais des amers de qualité et une structure tannique font contrepoids à la richesse du fruit. Une réussite convaincante dans un millésime qui ne passera pas à l'histoire.