



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

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 :

Jean Aubry, Grapillés et autres gourmands de la semaine ! , Aug 2026

Ma compagne Lesley voulait boire du bon vin, du très bon vin en ce lundi soir morose de la rentrée. J'avais sous le coude cet échantillon généreusement proposé par l'agence réZin, alors je n'ai pas hésité. Il se trouve que Madame adore le sangiovese. « Il y a de la profondeur, un côté terreux, hearthiness, that grows on you, like if you where walking in a forest after the rain », dit-elle dans sa langue natale. Bon résumé, même en anglais !

Cela étant, vrai que la trame aromatique en impose, avec ce caractère fruité de cerise noire, de boisé fin, d'épices et de graphite bien accroché sur une bouche structurante, très fraîche, bien cadrée et encore une fois profonde et longue en bouche. Il faut réinventer les lundis soirs je vous dis. Ne serait-ce que pour rendre votre blonde heureuse ! (10) **** ©

https://jeanaubry.substack.com/p/grapilles-et-autres-gourmands-de-6e6?utm_campaign=email-post&r=44ixie&utm_source=substack&utm_medium=email

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?

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 verdure 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.