CHIANTI CLASSICO RISERVA

2022 · Rouge · Italie / Toscane

Producteur : Castello di Volpaia
SAQ (CCNP) : 730416
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 54.50 $

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, Aug 2025

La famille Mascheroni Stianti cultive l'olivier et la vigne – en plus de veiller sur une auberge, un restaurant et une école de cuisine – dans le petit village médiéval de Volpaia, perché tout en haut d'une colline au sein de la commune de Radda. Le Riserva du domaine provient de huit parcelles situées entre 400 et 600 mètres d'altitude. Les vignes semblent avoir bénéficié de cette altitude en 2021 pendant l'été très chaud et sec,

puisque le vin n'affiche aucune lourdeur et brille plutôt par sa puissance contenue. Arômes de fruits noirs, de cuir et de tomate mûre; tanins de qualité, vigoureux et salivants; tenue, longueur et équilibre. Déjà excellent et apte à se bonifier encore jusqu'en 2030.

https://www.journaldemontreal.com/2025/08/09/le-trio-saveurs-du-week-end

Du vin dans l'encrier, Sep 2024

La noblesse du grand sangiovese est là. Impériale et souveraine, quasi insolente tant elle dépasse d'une tête ou d'un goulot, tous prétendants roturiers qui oseraient accéder au trône, tout là-haut. Les meilleures parcelles du domaine sont ici mises à contribution, déclinant un vin dont le bouquet saisissant de profondeur et de complexité, trace ce profil floral où la rose séchée, le cèdre, le tabac frais et la cerise acidulée se lovent dans un délicieux délire aromatique et gustatif. La bouche est droite sans être trop concentrée, vivante tout en soutenant de savoureux tanins dont la tension fine régale longuement. Racé. Bref, grosse pointure oui mais du niveau d'une chaussure Berluti. La qualité a un prix.

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