

meet



CHIANTI CLASSICO

Communiqué de presse – Paris, 21/11/2022

MEET CHIANTI CLASSICO

L'huile d'olive AOP Chianti Classico et le vin AOC Chianti Classico : premier aperçu sur les tendances saisonnières et la production 2022

Le vin AOC Chianti Classico

La cuvée Chianti Classico 2022 s'annonce extrêmement prometteuse : en ce qui concerne les conditions météorologiques, il n'y a pas eu de gelée ni de grêle importante au printemps, période durant laquelle le risque d'endommager les nouvelles pousses de vigne est très élevé.

La sécheresse des mois d'été n'a également pas affecté le développement des grappes : grâce aux pluies du printemps, les vignes ont disposé de bons apports minéraux et de bonnes réserves d'eau dans lesquelles elles ont pu puiser pendant les mois les plus secs.

De plus, les températures élevées en journée ont baissé durant la nuit : cette amplitude thermique a permis un développement phénolique régulier du cépage Sangiovese.

À la mi-août, les précipitations parfois prolongées ont garanti des températures plus douces et un apport hydrique supplémentaire, qui ont permis une maturation optimale des raisins.

Enfin, les raisins ont été amenés à la cave en excellent état : la chaleur prolongée et l'humidité limitée dès les premières heures du jour ont offert des grappes de très bonne qualité.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA



meet



CHIANTI CLASSICO

Ainsi, malgré le réchauffement climatique, les raisins Sangiovese cultivés dans les domaines de la région du Coq Noir continuent de montrer leur résilience et leur grande capacité d'adaptation aux variations climatiques.

Par ailleurs, les forêts et l'agriculture non intensive généralisée dans toute la région du Chianti Classico, se conjuguent harmonieusement dans un environnement riche en biodiversité, et constituent une base solide pour résister aux éventuelles conditions climatiques extrêmes à venir.

« La formule "le territoire fait la différence" a toujours été l'une de nos devises préférées », déclare **Giovanni Manetti, président du Consorzio Vino Chianti Classico.**

« Le Chianti Classico est un territoire vraiment unique, dont les deux tiers sont recouverts de forêts. Par ailleurs, 10 % du territoire est consacré à la viticulture et plus de 50 % de ce dernier suit désormais les exigences de l'agriculture biologique (52,5 % de la superficie viticole).

Les vins du Chianti Classico sont le véritable miroir du territoire et de ses caractéristiques.

C'est pour cette raison qu'il est important de préserver leur environnement pour pouvoir communiquer ses différentes histoires et facettes au consommateur, notamment à travers l'appellation AOC », affirme Giovanni Manetti.



L'huile d'olive AOP Chianti Classico

Les oliveraies de la zone du Chianti Classico, et notamment celles nouvellement plantées au cours des dix dernières années, ont résisté à la période de sécheresse prolongée qui a marqué l'été 2022. En effet, après une saison favorable à la floraison puis à la fructification, avec des pluies modestes bien réparties tout au long du printemps et des températures conformes à la moyenne du mois de mai, il n'a plus plu de la première semaine de juin à la mi-août. Un manque de pluie entraîne généralement un risque de chute précoce des fruits en cours de croissance ; ce qui s'est finalement avéré très limité.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA



meet



CHIANTI CLASSICO

En revanche, les deux mois et demi de sécheresse quasi totale, associés à des températures élevées, ont contribué favorablement à prévenir les attaques de la mouche de l'olive, dont on sait que l'action reproductive est stoppée grâce à l'accumulation de températures élevées pendant plusieurs jours.

Enfin, de nouvelles précipitations importantes à partir de la mi-août ont permis aux olives de prendre du volume et de rattraper le retard de développement dû à la longue période de températures élevées et de sécheresse.

2022 est donc une très bonne année, tant au niveau de la quantité de production que de la qualité des olives. Une preuve supplémentaire des excellentes compétences locales en matière de culture, désormais indéniables.



Les huiles de première pression sont très intéressantes : elles se caractérisent par des saveurs fruitées et végétales très prononcées. Au nez, elles se définissent par des notes d'herbes aromatiques, d'artichaut et de romarin.

En bouche, on souligne des notes végétales et d'amandes fraîches, avec légère amertume et une touche épicée plus persistante.

« Malgré les difficultés rencontrées, les oléiculteurs du Chianti Classico ont réussi à produire une huile AOP élégante et complexe », affirme **Gionni Pruneti, président du Consortium de l'huile d'olive AOP Chianti Classico**. « La grande tradition oléicole de la région, le soin et l'attention consacrés au produit, ainsi que les innovations que nous avons développées ces dernières années pour améliorer les techniques de culture et de production ont joué un rôle essentiel », indique ce dernier.

La période des récoltes attire également beaucoup l'attention du secteur de la restauration, qui a montré un regain d'intérêt pour l'huile AOP Chianti Classico après le ralentissement du marché au cours des deux dernières années, en raison de la pandémie de COVID-19.