

CASTELLARE

DI CASTELLINA

LE SUPER TOSCAN, I SODI DI S. NICCOLO' 2018 SIGNÉ CASTELLARE DI CASTELLINA DISTRIBUÉ PAR LA PLACE DE BORDEAUX

I Sodi di S. Niccolò 2018, classé parmi les « Supers Toscans » et produit par l'emblématique Domini Castellare di Castellina sera désormais distribué en exclusivité par la Place de Bordeaux, la force de vente la plus renommée dans le monde. Avec le soutien du coutier bordelais Timothée Moreau du Bureau des Grands Vins, un réseau de négociants bordelais, triés sur le volet, a été sélectionné pour distribuer ce grand vin toscan sur des marchés ciblés : France, Amérique du Sud, Asie (hors Corée du Sud), Afrique, Moyen-Orient et Océanie (à l'exception du reste de l'Europe, de l'Amérique du Nord et centrale et des îles des Caraïbes).



Paolo Panerai,
fondateur du Domaine

« Nous sommes heureux d'intégrer et d'être reconnu par ce réseau prestigieux », déclare Paolo Panerai, fondateur de Castellare di Castellina, une cave historique, producteur de Chianti Classico. « La Place de Bordeaux est la première référence mondiale pour le marché des grands vins s'appuyant sur la distribution d'authentiques icônes de l'œnologie mondiale. I Sodi di S. Niccolò 2018 est l'un des premiers Super Toscans italiens (première récolte en 1977) produit exclusivement avec des vignes indigènes du Chianti Classico des deux meilleurs crus de Castellare. Un vin qui, sur les 40 récoltes commercialisées jusqu'à présent, a remporté de nombreuses récompenses, à commencer avec le millésime 1985, lorsqu'il est classé sixième dans le premier Top 100 du magazine américain Wine Spectator en 1988 et 1989. La vendange 2017 d'I Sodi di S. Niccolò a célébré son 40ème millésime avec une étiquette spéciale et une édition limitée vendue aux enchères par Christie's le 2 décembre 2021 au prix record de 4 655 livres (5 476 euros) pour un format exceptionnel de 15 litres accompagné d'un livre d'art imprimé rassemblant les 40 oiseaux dessinés par l'ornithologue et artiste John Gould (1804- 1881) apparu au fil des millésimes sur les étiquettes de I Sodi di S. Niccolò. »

Cette nouvelle collaboration accroît le prestige d'un vin déjà très apprécié des critiques français, italiens et internationaux mais surtout des amateurs. Le millésime 2018, en particulier, se distingue par sa grande intensité olfactive et une texture dense et élégante de tanins doux, soutenus par l'acidité du Sangiovese. «Ce millésime est particulièrement agréable et croquant - souligne l'œnologue et vinificateur historique du domaine Alessandro Cellai - et la finale est longue et persistante. Un vin qui peut être bu immédiatement ou laissé en cave pour un très long vieillissement».



L'HISTOIRE D'UN VIN ET D'UN NOM

I Sodi di S. Niccolò 2018 – Toscana IGT

L'origine du nom dérive du mot utilisé par les paysans toscans pour décrire ces terres qui devaient être travaillées à la main, étant trop dures (en italien « sodi ») ou trop escarpées pour permettre l'utilisation de bœufs. Entre autre, San Niccolò est le nom de l'église du XIVe siècle qui s'élève sur la propriété de Castellare autour de laquelle se trouvent les vignobles. Sur l'étiquette, les oiseaux emblématiques (dessinés par l'ornithologue John Gould) qui ont toujours été présents sur les vins rouges de Castellare, symbole de l'engagement quotidien pour une viticulture durable que l'entreprise poursuit depuis plus de 43 ans.

ELABORATION ET ELEVAGE DU MILLÉSIME 2018

La récolte 2018

La saison 2018 a débuté par un débourrement précoce dû à des températures supérieures à la moyenne en mars et avril, suivi d'un mois de mai assez pluvieux. En général, tout le printemps dans le Chianti Classico a été caractérisé par des températures inférieures de 3 à 4 ° à la moyenne de la période, tandis que l'été a été tout à fait normal. Un magnifique mois de septembre, avec une succession de journées ensoleillées et une importante amplitude thermique entre le jour et la nuit, a permis d'atteindre une parfaite maturité phénolique et aromatique des raisins.

La vinification

La récolte manuelle des raisins a eu lieu la première semaine d'octobre et les grappes, placées dans de petites caisses pour éviter l'écrasement, ont été immédiatement transférées sur la table de sélection pour le tri et l'éraflage des raisins. La fermentation alcoolique a eu lieu dans des cuves en acier, séparément pour les deux variétés (85 à 90 % San Giovese et 10 à 15 % Malvoisie Noire), à environ 25 °C pendant 7 jours. En suivant, il bénéficie d'environ 20 jours de macération pelliculaire avant soutirage et fermentation malolactique. Début 2019, le vin a été entonné dans 2/3 de barriques neuves et 1/3 de barriques d'environ 30 mois. À la fin de l'élevage sous bois, l'assemblage définitif a été effectué. I Sodi di S. Niccolò 2018 a été mis en bouteille, puis il a été affiné encore 10 mois avant sa mise en marché.





IL DOMINI CASTELLARE DI CASTELLINA

Au coeur du Chianti Classico, Castellare di Castellina est une propriété d'environ 80 hectares, dont 33 de vignes et 12 d'oliviers, niché sur les collines d'un amphithéâtre naturel orienté sud-est, à une altitude moyenne de 430 mètres au-dessus du niveau de la mer. Entourées de bois, les vignes ont entre 7 et plus de 45 ans avec des rendements nettement inférieurs à ce qui est requis par la DOCG Chianti Classico pour obtenir la plus haute qualité. Une excellente exposition au soleil, un bon drainage de l'eau, un sol mixte de marnes calcaires, marnes et argiles créent un terroir parfait pour des vins de grande structure, élégants et aptes à un long vieillissement en bouteille. L'œnologue Alessandro Cellai, élève de Giacomo Tachis, est le père de la renaissance de la viticulture italienne.



Castellare di Castellina
Strada Provinciale di Castagnoli SP 130
Loc. Caselle
Castellina in Chianti (Siena)
e-mail: info@castellare.it