CHIANTI

L'UNICO

Domaine Vignano, 2014

Rachetez une caisse sur myvitibox.com

AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Elysée

Les amateurs de vins italiens comme moi commencent souvent par tomber sous le charme d'un Chianti. En plus d'être splendide, celui du Domaine Vignano est bio ! J'ai succombé à sa concentration aromatique de griotte et de poivre. C'est une très jolie bouteille à avoir en cave, mais qui peut aussi être bue immédiatement pour les moins patients... À vos tire-bouchons et à vous fourneaux!

TERROIR

Les sols du Domaine Vignano sont essentiellement composés de sable. Extrêmement poreux, le sable laisse passer l'eau et maintient les vignes dans un état de stress hydrique. En manque d'eau, la vigne privilégie naturellement la maturation de ses baies plutôt que celle de ses feuilles. Les raisins sont ainsi récoltés très mûrs et donnent des vins d'une concentration et d'une pureté remarquable.

CÉPAGES

Comme le veut l'appellation Chianti, cette cuvée Unico est composée majoritairement de sangiovese, le cépage le plus planté en Italie. Alors que la malvasianera apporte toute sa finesse et sa rondeur, le sangiovese structure le vin grâce à ses tanins et sa fraîcheur. Le couple très réussi de ces deux cépages donne un vin puissant mais très élégant.

80% SANGIOVESE
20% MALVASIA NERA

MILLÉSIME

Malgré d'importantes averses en juillet, le mois d'août chaud et sec a fait mûrir les raisins. Les mois de septembre et d'octobre ont aussi connu une météo très douce, ce qui a permis à tous les raisins d'atteindre une maturité optimale dans d'excellentes conditions. Ainsi, la Toscane a enregistré une augmentation de la production de 10 % en 2014 par rapport à 2013.

UN VIN, UN DOMAINE

Le domaine viticole Vignano s'étend sur 14 hectares au cœur de la campagne toscane. Les 48 ruches du domaine contribuent à faire du vignoble un écosystème durable et un environnement sain pour les vignes. Les abeilles pollinisent les plantes et les fleurs, ce qui attire d'autres insectes et contribue à la construction d'un écosystème sain.

TEMPÉRATURE : entre 17°C et 19°C

CARAFAGE : ouvrir juste avant de servir

GARDE : à consommer dès maintenant ou jusqu'en 2022

Etape 1 : VISUEL

LIMPIDITÉ:

☑ limpide ☐ trouble ☐ voilée

COULEUR:

Framboise Cerise Rubis Pourpre

Violet Grenat Tuilé

INTENSITÉ COLORANTE:

☐ claire ☑ soutenue ☐ profonde

BRILLANCE:

☐ terne ☑ lumineuse ☐ éclatante

CAPILLARITÉ (LARMES):

☐ fluide ☐ coulante ☑ épaisse

Etape 2 : OLFACTIF

IMPRESSION :

☐ douteuse ☑ plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE :

☐ fermée ☐ discrète

☑ ouverte ☐ puissante

FAMILLE AROMATIQUE :

Fruits rouges, épices

ARÔMES :

griotte framboise groseille poivre

Etape 3 : GUSTATIF

ATTAQUE :	☐ faible	☑ nette	☐ intense		
SUCRE :	☑ sec	☐ tendre	☐ suave	☐ moelleux	☐ liquoreux
ACIDITÉ :	☐ molle	☑ tendre	☐ fraîche	☐ vive	☐ nerveuse
ALCOOL :	☐ maigre	☐ léger	☐ riche	☑ corsé	☐ alcooleux
TANINS : (QUANTITÉ)	☐ léger	☑ présents	☐ abondants		
TANINS : (QUALITÉ DU GRAIN)	☐ fins	☑ fondus	☐ fermes	☐ rugueux	☐ astringents
TEXTURE :	☐ coulante	☐ fluide	☑ douce	☐ soyeuse	☐ onctueuse
LONGUEUR AROMATIQUE:	☐ absente	☐ courte	☐ développée	☑ longue	☐ persistante
DOMINANTE FINALE :	☐ sucre	☐ acidité	☑ tanins	☐ gras/alcool	

ACCORDS
METS ET VINS

- Carpaccio de bœuf au parmesan
- Osso bucco de veau à la milanaise
- Pecorino Toscano
- Panna cotta