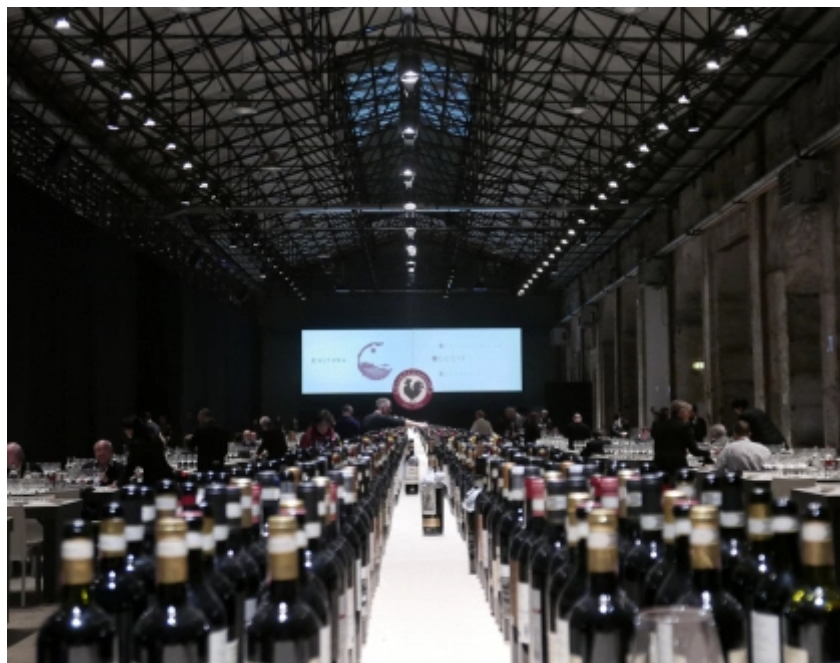


ANTEPRIME DI TOSCANA – CHIANTI CLASSICO COLLECTION 2017 #REPORTAGE

8 mars 2017, 21:26

Filed under: [Anteprima Chianti Classico 2017](#), [Anteprime di Toscana 2017](#), [Chianti Classico Collection 2017](#), [Vins d'Italie](#), [Vins de Toscane](#) | Étiquettes: [Anteprima Chianti Classico](#), [Anteprima Chianti Classico 2017](#), [Anteprime di Toscana](#), [Anteprime di Toscana 2017](#), [Chianti Classico](#), [Chianti Classico Collection 2017](#), [Chianti Classico Gran Selezione](#), [Chianti Classico Riserva](#), [Firenze](#), [Stazione Leopolda](#)



Top chrono pour Chianti Classico Collection 2017,
impressionnante collection de près de 3000 bouteilles de diverses catégories et millésimes sur le
podium prêts à la dégustation

Chaque année à la mi-février tous les professionnels du vin se bousculent, tout d'abord dans la cité florentine, ensuite dans les principales régions viticoles de la Toscane pour déguster les derniers millésimes livrables de différentes appellations et catégories des vins. C'est également une belle opportunité de rencontrer les nombreux producteurs.

Oui, durant une bonne semaine toute la Toscane vit au rythme de *l'Anteprime di Toscana*.

Bref rappel :

« l'Anteprime di Toscana » c'est genre de primaires, mais pas « à la bordelaise » puisque les vins présentés aux professionnels et dans certains cas, aussi pour le grand public sont en bouteille et livrables.

En ce qui concerne les millésimes présentés, c'est en fonction de l'appellation et de la catégorie de vins, le panel peut être très large.

Aujourd'hui, on commence de constater que certain nombre de producteurs présentent quelques échantillons sur fût (*campione da botte*), car ils pratiquent des élevages plus longues que prévu par décret des appellations.



Le coq, emblème de Chianti Classico

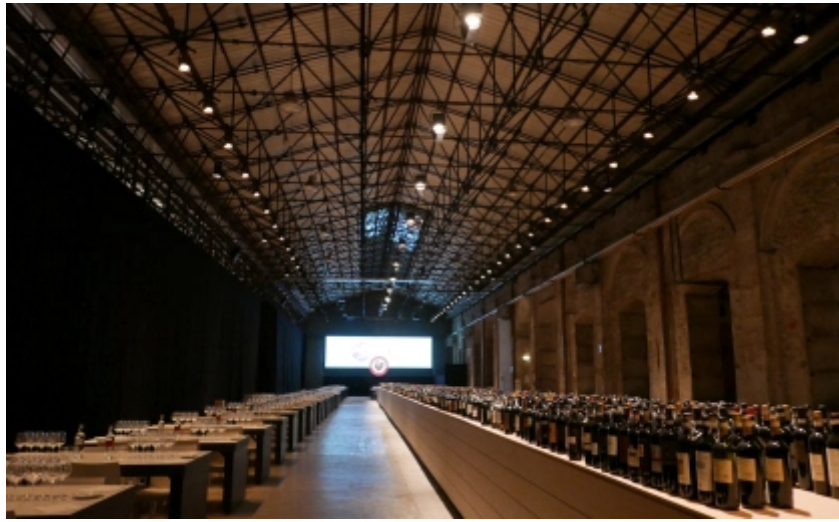
« *L'Anteprime di Toscana* » la manifestation que je compare personnellement à une « Fashion Week », chaque appellation présente dans les meilleures conditions possible sa nouvelle collection des nouveaux millésimes prêts à se trouver sur le marché, bref tout est réuni pour séduire le public...



Nouvelle communication visuelle, plus dynamique, plus jeune pour Chianti Classico Collection 2017

Les professionnels sont nombreux pour être présents à cette « Fashion Week » des millésimes, presque toutes les appellations toscanes défilent, les millésimes se croisent et se décroisent, le jeu de séduction commence.

Chianti Classico Collection c'est La manifestation qu'il ne faut surtout pas rater !



Stazione Leopolda, ancienne gare de chemin de fer, transformée durant 48 heures en un gigantesque temple de Chianti Classico

Chianti Classico Collection 2017 a investi son QG habituel, Stazione Leopolda à Florence. Durant 48 heures cette ancienne gare de chemin de fer désinfectée se transforme à un gigantesque Temple des divers Classico.

Pour cette dernière 24^{ème} éditions nous pouvions déguster le panel très large des millésimes soit :

Chianti Classico DOCG 2015 (Anteprima), 2014, 2013, 2012, 2011

Chianti Classico DOCG Riserva 2014 (Anteprima), 2013, 2012, 2011, 2010, 2009

Chianti Classico DOCG Gran Selezione 2013 (Anteprima), 2012, 2011, 2010

L'année dernière Chianti Classico a fêté 300^e anniversaire de son appellation et de son histoire (1716-2016). Il y 300 ans le Grand Duc Cosme III de Médicis a décidé la délimitation des zones précises, des terroirs particulièrement propices à la production des « grands vins fins de qualité » qui correspondent aujourd'hui à l'air de production de Chianti Classico afin d'obtenir le nom correspondant à un DOC (AOC).

Cette atmosphère festive nous avons pu ressentir encore cette année pendant les dernières dégustations, en effet, fêter les 300 ans d'une appellation n'arrive pas tous les jours.

Sergio Zingarelli, le Président du Consorzio Vino Chianti Classico (aussi propriétaire du domaine Rocca delle Macie à Castellina in Chianti) souligne avec une grande fierté que depuis 300 ans Chianti Classico a su bâtir sa renommée et son succès grâce à ses producteurs, aujourd'hui 600 domaines de différentes tailles et l'origines qui font partie du Consorzio crée il y a plus que 90 ans...

Rappel de la pyramide des différentes qualités de Chianti Classico:

- *Chianti Classico Annata, élevage minimum 12 mois*
- *Chianti Classico Riserva, élevage minimum 24 mois*
- *Chianti Classico Gran Selezione, élevage minimum 30 mois*

En ce qui concerne la nouvelle appellation Gran Selezione, officialisée en 2014, la sélection des vignes doit être plus stricte, elles doivent absolument faire partie du domaine. Le vin passe également par une commission d'agrément et il doit correspondre à des critères organoleptiques bien définis (critères d'excellence !) « caratteristiche organolettiche di eccellenza » !



Piero Antinori (Marchesi Antinori)

Selon Piero Antinori (Marchesi Antinori)

« Cette nouvelle appellation a permis à des nombreux producteurs mettre en évidence ce qu'ils faisaient depuis des années soit : sélections parcellaires, vendange de qualité, des longues élevages... C'est une locomotive pour chacun de vignerons afin d'arriver au summum... » c'est qu'il a souligné...

Cette année avec un petit recul sur quelques millésimes, j'ai essayé de comprendre si effectivement les *Classico Gran Selezione sont vraiment meilleurs que Riserva*, sachant que les prix sont facilement à 30-40% plus cher.

Oui, il faut jouer sur la différence, le terroir, parcellisation, élevage, assemblage et j'en passe... En tout cas, aujourd'hui si on propose un produit à un prix élevé, il faut que ce soit justifié pour le consommateur, lui qui est devenu plus en plus exigeant. La déférence peut être minim, mais s'il y a une, qu'on remarque bien, bingo... c'est gagné !

J'ai constaté en discutant avec les producteurs qui se sont lancés dans « l'aventure » de Gran Selezione, que pour eux cette suprématie et c'est malgré tous les efforts fournis est véritablement payante pour leur domaine en le valorisant considérablement.

En 2014 quand cette nouvelle appellation a été officialisée ils y avaient une trentaine de cuvées, aujourd'hui il y a une bonne quarantaine, ce chiffre va sûrement augmenter dans les années à venir, rien n'est figé.



Service sans faute de la sommellerie italienne

Top 20

Anteprima Gran Selezione 2013 (dans l'ordre alphabétique) :

Barone Ricasoli (Gaiole in Chianti)

Colledilà

100% Sandiovese

Babbiano (Castellina in Chianti)

Vigna del Capannino

100% Sangiovese

Castello di Ama (Gaiole in Chianti)

San Lorenzo

80% Sangiovese 10% Merlot 10% Malvasia Nera

Castello di Fonterutoli (Castellina in Chianti)

Castello Fonterutoli

92% Sangiovese 4% Malvasia Nera 4% Colorino

Castello di Gabbiano (San Casciano in Val di Pesa)

Bellezza

100% Sangiovese

Castello di Querceto (Greve in Chianti)

Il Picchio

95% Sangiovese 5% Canaiolo

Castello di Verrazzano (Greve in Chianti)

Sassello Vigneto Querciolina

95% Sangiovese 5% Canaiolo

Castello Vicchiomaggio (Greve in Chianti)

La Prima

90% Sangiovese 10% Merlot

Famiglia Nunzi Conti (San Casciano in Val di Pesa)

Vigna Elisa

100% Sangiovese

Fontodi (Greve in Chianti)

Vigna del Sorbo (Bio)

100% Sangiovese

La Madonnina (Greve in Chianti)

La Madonnina

100% Sangiovese

Lamole di Lamole (Greve in Chianti)

Vigneto di Campolungo

95% Sangiovese 5% CS

Le Fonti-Panzano (Greve in Chianti)

Le Fonti

100% Sandiovese

Montefioralle (Greve in Chianti)

Montefioralle

100% Sangiovese

Poggio Torselli (San Casciano in Val di Pesa)

Poggio Torselli

80% Sangiovese 10%Merlot 10%CS

Querceto di Castellina (Castellina in Chianti)

Sei

100% Sangiovese

Rocca delle Macie (Castellina in Chianti)

Sergio Zingarelli

90% Sangiovese 10% Colorino

San Fabiano Calcinaia (Castellina in Chianti)

Cellole

90% Sangiovese 10% d'autres cepages

Tenuta di Lilliano (Castellina in Chianti)

Tenuta di Lilliano

90% Sangiovese 5% Merlot 5% Colorino

Tolaini (Castelnuovo Berardenga)

Sette

100% Sangiovese

Coups de Coeur

Gran Selezione 2012

Antinori (San Casciano in Val di Pesa)

Badia a Passignano

100% Sangiovese

Castello di Radda (Radda in Chianti)

Castello di Radda

100% Sangiovese

Fattoria di Lamole (Greve in Chianti)

Lama della Villa Antico Lamole

100% Sangiovese

Terra di Seta (Castelnuovo Berardenga)

Assai

100% Sangiovese

Vignamaggio (Greve in Chianti)

Monna Lisa 2011

85% Sangiovese 8% Merlot 7% CS



La danse des étiquettes...

Ce qui est très enrichissant dans la dégustation Chianti Classico Collection c'est qu'on peut déguster non seulement les derniers millésimes disponibles et livrables (Anteprime) par catégorie mais comparer plusieurs millésimes côte à côte dans chacune de catégories de Classico.

Cette année 435 vins exactement on été proposés à la dégustation assise et servis par une brigade d'une cinquantaine de sommeliers ultra performants !



Les sommeliers s'activent devant le podium

Ce grand marathon de 48 heures était aussi une occasion unique de rencontrer près de 200 producteurs (sur 600 membres qui font partie du Consorzio dont 350 embouteilles), déguster d'autres cuvées et d'autres millésimes.



Des rencontres et des échanges avec des producteurs ont toujours beaucoup de succès

Grand Zoom sur les caractéristiques de derniers millésimes :

2015, considéré déjà comme un grand millésime avec toutes les phases phénologiques quasi parfaites en passant par la floraison, la nouaison, la véraison jusqu'à la vendange sans aucun accident. Toutes les caractéristiques et les qualités de Sangiovese étaient réunies, afin de produire les vins de la plus haute qualité. Le millésime est donc à prendre en considération dans l'avenir pour sa plus haute qualité. En revanche, il faudra encore patienter pour déguster les différentes qualités de classico.

Les vins de 2014 n'ont pas de caractères conventionnels, avec une couleur très intense et c'est grâce à une bonne extractabilité des anthocyanes du Sangiovese. Malgré les difficultés rencontrées dans les différentes étapes phénologiques avant la récolte, la production 2014 a également été relativement bonne au niveau quantitatif, même au-dessus de la moyenne par rapport à des dernières années.

Dans les Chianti Classico 2013 on retrouve un bon équilibre, les vins sont aromatiques et savoureux. Les tanins, l'acidité et les sucres, on peut constater qu'aucun de ces éléments ne domine sur l'autre afin de se fondre et c'est grâce également à la teneur en alcool non excessif. Les vins sont dotés d'une bonne buvabilité, gourmands.

2012, un millésime de Sangiovese par excellence ! Et comme c'est un cépage principal du Chianti Classico ça promet ! C'est grâce à sa plus grande capacité d'adaptation à des conditions climatiques les plus difficiles de cette saison.

Les conditions climatiques de Septembre ont assuré une maturation du raisin optimal sur tout le territoire du Chianti Classico et c'est jusqu'à la vendange début octobre. Grâce aux températures élevées et le manque d'humidité la vigne n'a pas souffert de maladies comme le mildiou ou oïdium comme certaines années.

2011, millésime considéré comme un très bon, presque parfait.

Le Sangiovese présentait à la vendange de septembre un état sanitaire exceptionnel, avec une très haute teneur en sucre.

Aujourd'hui les vins ont toujours gardé une très bonne acidité avec des tannins racés, il faudra encore patienter afin de les apprécier à sa juste valeur.

Bref résumé de deux dernières millésime 2016 et 2015 en Toscane par Piero Antinori (Marchesi Antinori)

Vintage 2016 2015 in Tuscany by Piero Antinori...



Suite de Coups de Cœur de Chianti Classico Collection 2017

Classico 2015 (Anteprima)

Antinori

Barone Riscali

Castello di Ama

Castello di Fonterutoli

Castello di Gabbiano

Castello di Volpaia

Castello Vicchiomaggio

Isole e Olena

L'Ertà di Radda

Vignamaggio

Riserva 2014 (Anteprima)

Antinori

Bibbiano

Castagnoli – Terrazze

Castello Monterinaldi

Castello Vicchiomaggio

Famiglia Cecchi-Cecchi

Monteraponi

Poggerino

Rocca delle Macie

Villa Calcinaia

Chianti Classico en bref :

L'aire de production Chianti Classico s'étend sur *9 communes entre Florence et Sienne* :

San Casciano in Val di Pesa, Greve in Chianti, Tavarnelle Val di Pesa, Barberino Val d'Elsa (provinces de Florence), Radda in Chianti, Castellina in Chianti, Poggibonsi, Gaiole in Chianti, Castelnuovo Berardenga (provinces de Sienne).

La plus grande superficie du vignoble se trouve à *Castellina in Chianti (1336 ha)*, la plus petite à *Poggibonsi (32 ha)*

La superficie totale du vignoble en Chianti Classico est d'environ 7200 ha pour une production moyenne de 290 000 hl (en 2015)

Catégories de vins : Chianti Classico Annata, Chianti Classico Riserva, Chianti Classico Gran Selezione.

Pour avoir droit à l'appellation, il faut au *minimum 80% de Sangiovese dans assemblage avec un maximum de 20% des autres cépages autochtones ou internationaux.*

Chaque bouteille est facilement reconnaissable grâce à son emblème : *un Coq Noir sur la collerette.*

Adresses utiles :

<http://www.chianticlassico.com>

<http://www.antinori.it>

<http://www.roccadellemacie.com>

PORTFOLIO

Pour les courageux le tour du podium de 3000 quilles en 3 minutes...

Chianti Classico Collection 2017, Firenze Stazio...



Chianti Classico Collection 2017



Chianti Classico Collection 2017



Sommeliers toujours très efficaces



Tasting progresse



Stazione Leopolda transformée le temps d'une soirée de gala à une gigantesque table d'hôtes



Le coq emblème de Chianti Classico omni présent



COMMENTAIRES FERMÉS

[RSS \(Really Simple Syndication\) feed for comments on this post.](#)

Les commentaires sont fermés.

[Propulsé par WordPress.com.](#)