

Pian dell'Orino

Issu d'une viticulture biodynamique rigoureuse, Vigneti del Versante 2015 exprime avec finesse l'âme du versant sud-est de Montalcino.

Brunello di Montalcino Vigneti del Versante 2015

Toscane, Italie



Région et vignobles

Pian dell'Orino est situé sur le **versant sud-est de Montalcino**, en Toscane, une zone qui confère au Sangiovese un équilibre remarquable entre **maturité, fraîcheur et minéralité**. Le *Vigneti del Versante 2015* provient de trois parcelles emblématiques — **Pian dell'Orino, Cancello Rosso et Pian Bassolino** — chacune apportant une identité géologique distincte.

Les sols y sont **sédimentaires**, composés principalement d'argiles calcaires, de marnes friables et de flysch, avec par endroits des inclusions volcaniques. Ces formations remontent à la transition Crétacé-Tertiaire. Les vignes exposées sud-est bénéficient d'un ensoleillement régulier, de **ventilations naturelles** et d'un bon drainage hydrique, éléments cruciaux pour préserver la fraîcheur et la finesse aromatique du cépage. Le millésime 2015 fut particulièrement harmonieux, offrant des conditions idéales pour une maturation lente et homogène.

Vinification

Ce Brunello est un **pur Sangiovese**, issu de raisins cultivés en biodynamie et récoltés manuellement à parfaite maturité entre le 19 et le 27 septembre. Le rendement volontairement faible (36 dz/ha, soit 27,5 hL/ha) garantit **concentration et précision**.

La fermentation a eu lieu avec des levures indigènes, durant environ 30 jours avec une extraction douce. La macération prolongée permet une **extraction fine des tanins** tout en préservant la pureté aromatique. Le vin est ensuite élevé **42 mois en grands foudres de chêne Stockinger** (de 12 à 25 hL), puis affiné **10 mois supplémentaires en bouteille**. Aucun collage ni filtration n'est pratiqué, afin de préserver l'intégrité naturelle du vin. L'élevage long reflète une philosophie de **Brunello d'expression lente et profonde**.

Alcool :14,50 %

Composition: 100% Sangiovese

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Brunello di Montalcino Vigneti del Versante 2015

Notes de dégustation

- **Robe** : Rubis profond et lumineux aux reflets grenat discrets.
- **Nez** : Complexe et raffiné, dévoilant des arômes de cerise sauvage, violette séchée, écorce d'orange, anis et tabac blond, le tout soutenu par une trame minérale et une touche de sous-bois.
- **Bouche** : Droite et élancée, d'un corps moyen à la **texture ciselée**, offrant des saveurs de grenade, groseille, herbes séchées et écorce d'orange. La finale est longue, saline, d'une grande fraîcheur.

Le saviez-vous ?

Le nom *Vigneti del Versante* ne fait pas référence à une seule parcelle, mais à **l'ensemble du versant sud-est de Montalcino**. Ce vin est une **cartographie sensorielle du terroir**, réalisée par vinifications parcellaires. En 2015, les conditions furent si équilibrées que **l'intervention humaine fut minimale**. Le vigneron Jan Erbach parle d'une année où "la nature a souri à la vigne comme au vigneron".

Idées d'accords mets et vins

- **Ragù de sanglier aux pappardelle** : la structure du vin équilibre la richesse et la puissance aromatique de la viande.
- **Risotto aux cèpes** : les notes terreuses du plat font écho aux arômes de sous-bois du vin.
- **Magret de canard rôti au genièvre** : un mariage harmonieux entre la chair dense du canard et les fruits rouges épicés du vin.
- **Pecorino toscan affiné** : un accord de contraste entre l'onctuosité du fromage et la tension minérale du vin.

99 JEB DUNNUCK

Jeb Dunnuck (JD) : 99 Points (2015)

The 2015 Vigneti del Versante Brunello is luxurious and polished on the nose with ripe plum, lavender floral, vanilla bean, and cedar. The palate is seamless, with velvety tannins that wrap around a fresh core of black cherry fruit, baking spice, and mineral-rich earth. Though there is a present oak influence, it is well-integrated without masking the purity of the fruit, while also lifting off the palate with ease in a super -long finish.

97 vinous

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 97 Points (2015)

Luminous deep red. Aromas of herbs (thyme, rosemary, bay leaf), sweet spices (cinnamon, nutmeg) and ripe red cherry. Very saline, juicy acidity lifts and extends the blue and red berry flavors on the long delicately herbal and spicy finish. Very ready to drink, but will age well. This will go on sale at the end of this year. (ID)