

Castello Banfi

Icône de finesse et de profondeur, Castello Banfi Poggio all'Oro Riserva 2016 séduit par son bouquet complexe, sa structure affirmée et sa remarquable capacité de vieillissement.

97 James Suckling



Poggio all'Oro Riserva 2016

Toscane, Italie

Région et vignobles

Poggio all'Oro Riserva est élaboré à Montalcino, l'une des régions viticoles les plus prestigieuses d'Italie, reconnue mondialement pour ses vins d'exception issus du Sangiovese. Les vignes du domaine se situent sur un large plateau, marqué par des **sols bien drainés, riches en argiles brunes, sédiments limoneux et galets d'origine calcaire**, conditions idéales pour permettre au Sangiovese de révéler tout son potentiel.

Le climat méditerranéen, caractérisé par des journées chaudes et ensoleillées et des nuits fraîches, favorise une maturation homogène tout en préservant la fraîcheur aromatique. Le millésime 2016 a profité d'un hiver doux, suivi d'un été chaud et sec, avec des écarts thermiques importants, assurant une maturation phénolique optimale. **La gestion rigoureuse du vignoble et une sélection minutieuse des baies garantissent une qualité irréprochable**, essentielle pour un Riserva d'une telle complexité.

Vinification

Produite uniquement lors des grandes années, Poggio all'Oro Riserva est issue à 100 % du Sangiovese Grosso, clone local célèbre pour sa structure et son élégance. Après vendange, la fermentation s'effectue dans des cuves Horizon hybrides en acier inoxydable et chêne français, à température contrôlée de 25 à 30 °C, préservant ainsi la pureté aromatique et favorisant une extraction optimale.

Le vin est ensuite élevé longuement, avec **80 % en barriques de chêne français et 20 % en foudres de chêne de Slavonie**, permettant une intégration délicate des arômes boisés. Ce long élevage affine la structure tannique et confère une texture soyeuse tout en enrichissant la palette aromatique. Cette approche illustre parfaitement l'engagement de Castello Banfi à concilier tradition et précision œnologique.

Alcool :15,50 %

Composition: 100% Sangiovese

Poggio all'Oro Riserva 2016

Notes de dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis intense avec des reflets grenat, traduisant concentration et évolution.
- **Arôme** : Un bouquet envoûtant de confiture de mûre, cerise mûre, feuille de tabac, cacao et une touche balsamique, offrant profondeur et douceur.
- **Palais** : Puissant mais équilibré, doté d'une structure imposante soutenue par une acidité vive et des tannins veloutés. Les saveurs de fruits noirs, d'épices douces et de minéralité s'étirent dans une finale longue et élégante.

Le saviez-vous ?

Poggio all'Oro, qui signifie « colline dorée », fait référence à une parcelle unique considérée comme l'une des plus prestigieuses du domaine. Le Riserva n'est élaboré que lors des millésimes exceptionnels, soulignant son exclusivité et **le rôle pionnier de Banfi dans la reconnaissance internationale du Brunello di Montalcino**. Ce vin est conçu pour évoluer magnifiquement durant plusieurs décennies.

Idées d'accords mets et vins

- **Bistecca alla fiorentina maturée** : La texture juteuse et la cuisson au feu révèlent la puissance et la profondeur du vin.
- **Risotto aux cèpes** : Les saveurs terreuses font écho aux notes balsamiques et forestières du vin.
- **Sanglier rôti** : La viande sauvage met en valeur le caractère robuste et les nuances épicées du vin.
- **Pecorino toscano affiné** : Le fromage apporte un contraste salin qui sublime l'acidité et dompte les tannins.

97 James Suckling

James Suckling (JS) : 97 Points (2016)

Perfumed with flowers, dark fruits and orange peel on the nose. Full-bodied with firm and integrated tannins that are chewy yet polished and focused. Turns muscular and toned at the end. Better after 2024.

96

Robert Parker (RP) : 96 Points (2016)

Here is Castello Banfi's top-shelf wine from an iconic vintage. The 2016 Brunello di Montalcino Riserva Poggio all'Oro shows a dark ruby or garnet appearance. The wine is impeccably balanced, aromatic and powerful all at the same time. The bouquet presents etched aromas of wild berry fruit and cherry, and there is a good amount of earth, wild rose and grilled herb. The wine is broad and long-lasting on the palate (with 15.5% alcohol) for safekeeping in your cellar. Rating: </>96+

Poggio all'Oro Riserva 2016

Decanter (DCT) : 95 Points (2016)

Banfi was rewarded for waiting out the 100 millimetres of rain that fell mid-September, harvesting ripe, healthy grapes at the end of the month. With the 2016, the estate has deftly balanced the solid, substantial structure of the Poggio all'Oro site with generosity of fruit and depth of expression. Fresh plum and black cherry gain intrigue from coffee, violet, wet soil and cinnamon notes. A concentrated, dense Brunello that carries its proportions effortlessly, this is a credit to the ongoing work at Banfi. Ageing is in 80% large French oak casks and 20% barriques.