Bibi Graetz

Considéré comme un « Supertoscan », Testamatta 2020 combine tradition et créativité, offrant un vin d'une fraîcheur, d'une complexité et d'une finesse remarquables.

BIBI GRAETZ

Testamatta 2020

Toscane, Italie

Alcool :13,50 %

Composition: 100% Sangiovese

Région et Vignobles

Les raisins de Testamatta proviennent de six vignobles emblématiques : **Vincigliata**, **Olmo**, **Londa**, **Lamole**, **Montefili**, et **Siena**, chacun apportant des éléments uniques au vin. Ces sites abritent de **vieilles vignes de Sangiovese**, situées à des altitudes allant jusqu'à **420 mètres**, où les sols rocheux et pierreux favorisent la minéralité et la fraîcheur.

Le **millésime 2020** a été marqué par des conditions chaudes équilibrées par des nuits fraîches, préservant l'acidité naturelle et l'intensité aromatique des raisins. Les pluies printanières ont soutenu les réserves d'eau, tandis que des averses occasionnelles avant la récolte ont permis une maturation complète des fruits.

Vinification

Les raisins ont été récoltés à la main, avec jusqu'à **huit passages par vignoble**, pour garantir une maturité parfaite. Après une double sélection rigoureuse, les raisins ont été délicatement égrappés et pressés. La fermentation s'est déroulée dans des **barriques ouvertes** pour les petites parcelles et dans des **foudres de 50 hl ou des cuves en acier inoxydable** pour les parcelles plus grandes, avec des levures indigènes.

La fermentation comprenait **six pigeages manuels et remontages par jour**, suivie de **7 à 10 jours de macération sur les peaux**. Le vin a ensuite été vieilli pendant **20 mois** dans des barriques anciennes et des foudres, chaque parcelle étant conservée séparément jusqu'à l'assemblage final.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Rouge rubis vibrant avec des reflets grenat.
- **Nez** : Arômes de **fraises mûres**, **vanille**, et subtiles touches d'**herbes** et de **terre**.
- **Bouche** : Fraîche et élégante, avec un équilibre harmonieux entre tannins fins et acidité vive. Saveurs de **fruits rouges**, **crème fouettée**, et une légère **minéralité**, menant à une finale longue et raffinée.

BIBI GRAETZ

Testamatta 2020

Le Saviez-Vous ?

Le nom **Testamatta**, qui signifie « tête folle » en italien, reflète l'approche audacieuse et novatrice de Bibi Graetz en matière de vinification. Sa dévotion à préserver l'intégrité des vieilles vignes et des techniques traditionnelles a fait de Testamatta une icône mondiale de l'excellence du Sangiovese.

Accords Mets et Vins

- **Pappardelle al Ragù di Lepre** : L'acidité vive et les fruits rouges frais du vin équilibrent les saveurs riches et giboyeuses du ragù de lièvre.
- **Bistecca alla Fiorentina** : Les tannins structurés équilibrent la richesse et les notes savoureuses de ce classique toscan.
- **Risotto aux Champignons Sauvages** : Les notes terreuses du vin rehaussent l'umami et la texture crémeuse du risotto.
- **Pecorino Toscano Stagionato** : La minéralité et la fraîcheur du vin s'accordent magnifiquement avec le caractère noisetté et affiné de ce fromage.

97 Decanter

Decanter (DCT) : 97 Points (2020)

Wild roses and wild strawberries, the nose has a lovely fragrance and expression. Lifted and bright, this has such a beautiful delicacy to it, a creamy, chalkiness comes from the fine tannins with bright, succulent strawberry and raspberry leaf elements. You feel the savoury side too, the sweet vanilla spice and dried herb aspect which counter the fruit and the high acidity. I adore the finesse here, the sharp fruit giving the energy and the chalky texture giving the layers. Feels well controlled, powerful yet delivered with poise. It doesn't have so much overt weight, it's definitely more ethereal in terms of density, but the nuance of flavour is thrillingly captivating and this has a long lifted finish. A contemplative wine that keeps you wanting more and more. Made in new winery facilities in Fiesole. Grapes were picked from the best six vineyards; Vincigliata, Olmo, Londa, Lamole, Montefili and Siena with each divided into parcels and harvested up to eight times to get the perfect ripening points. Natural and indigenous fermentation in open top barriques (225l) for smaller parcels and 50hl cask or stainless steel tanks for larger plots. After 7-10 days of maceration, the parcels are moved into old barriques and 50hl casks for 20 months. (GH)

95 Robert Parker

Robert Parker (RP) : 95 Points (2020)

Bibi Graetz has long been tinkering with his formula for this wine, and this vintage represents a new chapter. The 2020 Testamatta is a blend of Sangiovese from old and new vines, with a priority on cooler growing conditions (and even a few northern exposures). In the wake of climate change, and in the pursuit of elegance, Bibi is changing his approach. He also has a new vineyard property near Fiesole, and the introduction of these grapes (from a breezy, high-elevation site) are what gives Testamatta its beautiful clarity, sharpness and lifted bouquet. The new Fiesole fruit makes up about 30% to 35% of this wine. The results are vibrant, transparent and fresh both in terms of acidity and aromatic intensity. This is a wine in transformation and a wine to watch.

BIBI GRAETZ

Testamatta 2020

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 94 Points (2020)

Dusty, floral and lifted with flinty crushed stone, peppery herbs and tart raspberry, the 2020 Rosso Testamatta makes itself known in the glass. This is finessed and pure in style, combining bright acidity and minerals with wild strawberry fruit, all carried across seamlessly silky textures. While structured, the 2020 leaves the palate completely refreshed as a web of fine-grained tannins frames pretty rose and sweet spice nuances. What a darling. I expect that bottle age will bring more flesh to the palate, but even without it, the 2020 Testamatta, a varietal Sangiovese, is gorgeous. (AG)

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM