

Pian dell'Orino

Malgré une saison de croissance parmi les plus difficiles à Montalcino, ce Brunello révèle une expression pure et nuancée du terroir , conjuguant densité et fraîcheur.

Brunello di Montalcino Vigneti del Versante 2017

Toscane, Italie



Région et vignobles

Le millésime 2017 est marqué par une sécheresse prolongée et des chaleurs extrêmes, notamment en août où les températures ont approché les 40 °C. Les raisins proviennent des parcelles *Pian dell'Orino, Cancello Rosso* et *Pian Bassolino* (parties haute et basse), situées entre 320 et 480 mètres d'altitude. Les vignes, soumises à un stress hydrique intense, ont produit **de petites baies à la peau épaisse**, concentrant arômes et structure tannique.

Les sols sont d'origine **sédimentaire**, alternant argiles calcaires, marnes altérées, grès (Alberese) et flysch, avec des traces volcaniques provenant du Monte Amiata. Les zones riches en argile favorisent l'**intensité fruitée**, tandis que les **sols sableux de Cancello Rosso** apportent des notes plus **herbacées et épicées**. Cette diversité géologique contribue à la **complexité aromatique et à l'équilibre** du vin.

Vinification

Les raisins ont été triés manuellement à la vigne, puis soigneusement sélectionnés sur table de tri après égrappage. La fermentation **spontanée** a débuté dès le lendemain, durant 12 jours, atteignant un pic de température à 34 °C. Compte tenu de la concentration tannique des peaux, la macération totale a été volontairement limitée à **trois semaines**, avec extraction douce.

La fermentation malolactique s'est déroulée naturellement dans la cuve. L'élevage a duré **45 mois en grands foudres de chêne** (de 40 hL et 20 hL), afin de préserver la pureté aromatique et d'affiner la structure. Aucun intrant œnologique, ni filtration, ni collage n'a été utilisé. Ce Brunello se distingue par une **intégrité et une précision fidèles au terroir**.

Alcool :14,50 %

Composition: 100% Sangiovese

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Brunello di Montalcino Vigneti del Versante 2017

Notes de dégustation

- **Robe** : Rubis profond aux reflets grenat, dense et lumineux.
- **Nez** : Intense et complexe, mêlant cerise mûre, prune rouge, canneberge, thym séché, cèdre et pierre concassée. Des notes balsamiques et fumées s'ajoutent en filigrane.
- **Bouche** : Ample, structurée et tonique. Les fruits rouges épicés, le cacao amer, l'orange sanguine et une minéralité saline s'intègrent dans une trame tannique fine. Malgré la chaleur du millésime, le vin conserve **fraîcheur, allonge et tension équilibrée**.

Le saviez-vous ?

La vendange 2017 a été lancée exceptionnellement tôt, du 28 au 31 août — **l'une des plus précoces de l'histoire du domaine**. Le choix de vendanger avant les premières pluies de septembre fut stratégique : après une telle sécheresse, les averses auraient charrié poussières et impuretés vers les baies. Cette décision rapide a permis de préserver **la fraîcheur aromatique et la netteté du fruit**.

Idées d'accords mets et vins

- **Filet de chevreuil grillé au romarin et mûres** : sublime la structure du vin et ses arômes de fruits noirs et d'herbes.
- **Porchetta à l'ail et au fenouil sauvage** : met en valeur les épices douces et la profondeur saline du vin.
- **Canard rôti à l'orange et au thym** : un classique qui fait écho à la fraîcheur sanguine et balsamique du millésime.
- **Pecorino toscan affiné ou Taleggio** : équilibre parfait entre intensité aromatique et texture.

97 JEB DUNNUCK

Jeb Dunnuck (JD) : 97 Points (2017)

The 2017 Brunello Di Montalcino Vigneti Del Versante is a rich ruby color with a tinge of light purple and perfectly clear. It offers ripe aromas of purple flowers, with sweet umami of porcini, fresh leather, pure, ripe cherry, and wet stone. It is full-bodied without being heavy and has wonderful balance without feeling over-ripe. A gorgeous wine with a lot of depth, including a note of blackberry, it is expansive and mouth-filling, with ripe structure, fresh acidity, and a lot to show off. (AF)

94 vinous

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 94 Points (2017)

The 2017 Brunello di Montalcino Vigneti del Versante boasts a smoky mix of grilled sage and red currants that gives way to mint and tangerine notes fighting hard to be seen. This is surprisingly lifted and vibrant for the vintage, with tart red berries that cascade across the palate, accelerated by brisk acids and a salty flourish toward the close. It leaves a saturation of tannins, creating a youthfully dry wine with lingering hard red candies. The 2017 will need a little time to soften, but it has the balance to excel. There will be no Bassolino di Sopra in 2017 because all the fruit was used to bolster the Vigneti del Versante. (EG)