



Il Poggione

Il Poggione Brunello di Montalcino 2020 marie chaleur toscane et fraîcheur classique du Sangiovese, avec des notes de cerise mûre, d'herbes méditerranéennes et de minéralité, portées par des tanins veloutés.



IL POGGIONE

95
vinsus



Alcool : 14,50 %

Composition: 100% Sangiovese

Brunello di Montalcino 2020

Toscane, Italie

Région et vignobles

Montalcino se situe dans le sud de Tuscany, où un climat généralement plus chaud et plus sec que celui de Chianti Classico permet au Sangiovese d'atteindre une belle maturité tout en conservant son acidité naturellement vive. Le relief vallonné présente une grande diversité d'altitudes et de sols, tandis que la mer Tyrrhénienne et Monte Amiata contribuent à modeler les conditions locales. **Brunello di Montalcino DOCG doit être élaboré exclusivement à partir de Sangiovese**, cépage apprécié ici pour sa complexité aromatique, sa fraîcheur savoureuse et sa remarquable aptitude au vieillissement.

Il Poggione est installé à Sant'Angelo in Colle, à environ 10 km au sud de Montalcino. Ses vignobles s'étendent de **150 à 450 m d'altitude**, offrant une diversité d'expositions et de conditions de maturation. Pour Brunello, les raisins proviennent des plus vieilles vignes du domaine et sont vendangés à la main. Cette combinaison de vieilles vignes, d'altitude et de chaleur méridionale favorise concentration, fraîcheur et potentiel de garde.

Vinification

Il Poggione Brunello di Montalcino 2020 est élaboré à partir de **100 % Sangiovese**, issu des plus vieilles parcelles du domaine et vendangé à la main. La fermentation se déroule en cuves inox pendant 15 à 20 jours, à 25 à 28 °C, avec des levures indigènes et une technique de chapeau immergé maintenant les pellicules en contact prolongé avec le moût. La fermentation malolactique s'effectue ensuite en cuves inox, assouplissant l'acidité tout en préservant l'identité du Sangiovese.

L'élevage demeure résolument traditionnel. Le millésime 2020 passe environ **trois ans dans de grands fûts de chêne français de 30 à 50 hL**, puis poursuit son affinage en bouteille avant commercialisation. Ces grands contenants favorisent une évolution lente sans imposer de marque boisée dominante. Le vin conserve ainsi son fruit concentré et sa complexité savoureuse, tout en développant des tanins polis, une fraîcheur persistante et la structure nécessaire à une longue garde.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



IL POGGIONE

Brunello di Montalcino 2020

Notes de dégustation

- **Couleur** : Robe rouge rubis limpide et encore vibrante, présentant la profondeur attendue d'un secteur chaleureux du sud de Montalcino tout en conservant l'éclat caractéristique du Sangiovese.
- **Arômes** : Généreux et complexes, avec une ouverture sur la canneberge, la cerise mûre, la mûre et le cassis, puis l'orange sanguine, la violette et la rose. À l'aération apparaissent sauge, herbes méditerranéennes séchées, réglisse, noix de muscade, cuir, feuille de thé, terre et délicates nuances balsamiques.
- **Bouche** : Ample et concentrée, mais remarquablement maîtrisée, avec des fruits rouges et noirs juteux soutenus par une acidité rafraîchissante et des tanins fins, légèrement poudreux. Cerise, baies sauvages et zeste d'agrumes côtoient herbes savoureuses, tabac, épices terreuses et une dimension minérale subtilement saline. Finale longue, structurée et de plus en plus soyeuse, avec un excellent potentiel d'évolution.

Le saviez-vous ?

Les origines d'Il Poggione remontent à la **fin du XIXe siècle**, lorsque le propriétaire florentin Lavinio Franceschi, séduit par les paysages de Montalcino, établit le domaine. Il Poggione figure ensuite parmi les premiers domaines à commercialiser Brunello au début du XXe siècle et compte parmi les membres fondateurs du Consorzio del Vino Brunello di Montalcino.

Idées d'accords mets et vins

- **Pappardelle au ragù de sanglier** : L'acidité vive du Sangiovese équilibre la richesse de la viande mijotée, tandis que les nuances herbacées, terreuses et savoureuses prolongent naturellement le caractère rustique de la sauce.
- **Bistecca alla Fiorentina** : Les saveurs grillées du bœuf répondent parfaitement à la structure généreuse de Brunello, tandis que le fruit mûr et l'acidité apportent fraîcheur et équilibre à la richesse de la viande.
- **Venaison rôtie aux cèpes** : Le caractère du gibier souligne les fruits noirs et les notes herbacées du vin, tandis que les cèpes font écho à ses nuances de terre, de cuir et de sous-bois.
- **Pecorino Toscano affiné** : La puissance salée et la texture ferme du fromage s'accordent aux tanins et au fruit concentré, tandis que l'acidité du vin rafraîchit agréablement le palais.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



IL POGGIONE

Brunello di Montalcino 2020



Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 95 Points (2020)

The 2020 Brunello di Montalcino is explosive, bright and punchy at first, evolving from cranberry to cherry with dusty sage, spiced blood orange and Tuscan dust. The is pure elegance, texturally deep and nearly velvety in feel with a core of tart wild berries that add contrast as a balsamic tinge emerges along with fine-grained tannins toward the close. It finishes long, structured and staining, leaving a flinty sensation and primary core of fruit that drenches the palate as violet inner florals and hints of lavender abound. The 2020 is seamless from start to finish and, while more approachable than a typical vintage of Il Poggione, is balanced for an extended maturation.



Wine Spectator (WS) : 94 Points (2020)

This red is rich and dense, woven with flavors of cherry, blackberry, plum, black pepper, earth, iron and tobacco. Combines power and grace, with fine balance. The finish echoes the fruit and spice notes. Best from 2028 through 2045. 16,000 cases made, 4,500 cases imported.



Robert Parker (RP) : 94 Points (2020)

Showing very nice results, with greater accessibility in this vintage, the Il Poggione 2020 Brunello di Montalcino has dark fruit aromas with blackcurrant followed by something spicy or herbal. I am reminded of licorice root, exotic spice, pressed rose and fragrant tea leaf. It finishes smoothly with silky tannins and an open-knit approach. This vintage is almost ready to drink, and you get elegant complexity at the same time. It sees three years in oak botti. Fruit is sourced across vineyards with 25-year-old-plus vines.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM