



Il Poggione

Puissant mais admirablement équilibré, Il Poggione Brunello di Montalcino 2021 superpose cerise noire, prune, orange sanguine et épices savoureuses sur une acidité vibrante et des tanins fins, promettant complexité et évolution harmonieuse.



Brunello di Montalcino 2021

Toscane, Italie

Région et vignobles

Montalcino se situe dans le sud de Tuscany, où le climat est généralement **plus chaud et plus sec que celui de Chianti Classico**. Monte Amiata contribue à protéger la zone, tandis que l'influence maritime et les brises nocturnes favorisent la fraîcheur. Le millésime 2021 s'est montré globalement sec, mais des pluies estivales opportunes et des températures moyennes modérées ont favorisé un profil particulièrement équilibré, parfumé et précis. Brunello di Montalcino DOCG doit être élaboré exclusivement à partir de Sangiovese, appelé localement Brunello.

Il Poggione se trouve à Sant'Angelo in Colle, à environ 10 km au sud de Montalcino, dans un secteur chaleureux mais bien ventilé. Ses vignobles s'étendent **de 150 à 450 m d'altitude** et profitent de la proximité de Monte Amiata et de la mer Tyrrhénienne. Pour Brunello, le domaine sélectionne les raisins de ses plus vieilles vignes et les vendange manuellement.

Vinification

Il Poggione Brunello di Montalcino 2021 est élaboré à partir de **100 % Sangiovese**. Les raisins, vendangés à la main dans les plus vieilles parcelles du domaine, fermentent en cuves inox pendant 15 à 20 jours à 25-28 °C avec des levures indigènes. Il Poggione utilise une **fermentation avec chapeau immergé**, maintenant les pellicules en contact prolongé avec le moût afin d'obtenir une extraction progressive. La fermentation malolactique se déroule également en cuves inox.

L'élevage se poursuit pendant **environ 36 mois dans de grands fûts de chêne français** de 30 à 50 hL, avant un affinage supplémentaire en bouteille. Ces grands contenants permettent une évolution lente tout en limitant l'empreinte aromatique du bois. Fruit noir mûr, texture généreuse, acidité fraîche et tanins fins se combinent ainsi dans un Brunello structuré, complexe et naturellement adapté à une longue garde.

Alcool : 14,50 %

Composition: 100% Sangiovese



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



IL POGGIONE

Brunello di Montalcino 2021

Notes de dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis brillant, commençant à révéler de discrètes nuances grenat sur le pourtour, tout en conservant la limpidité et l'éclat caractéristiques d'un Sangiovese encore jeune.
- **Arômes** : Profonds et progressivement complexes, sur la cerise noire mûre, la cerise séchée, la mûre, le cassis et la prune. Sauge froissée, herbes méditerranéennes, violette, rose, orange sanguine et fraise précèdent noix de muscade, anis étoilé, châtaigne, cuir, tabac et nuances minérales terreuses.
- **Bouche** : Ample et enveloppante, dominée par cerise noire, prune et mûre. Des tanins fins et poudreux structurent la matière, équilibrés par une acidité vive et une fraîcheur d'agrumes. Réglisse, thé noir, herbes savoureuses, épices et notes minérales graveleuses prolongent une finale longue, fraîche et persistante, promise à une belle évolution.

Le saviez-vous ?

Il Poggione fut fondé à la **fin du XIXe siècle** par Lavinio Franceschi, propriétaire florentin séduit par les paysages de Montalcino. Le domaine figure parmi les premiers à avoir commercialisé Brunello di Montalcino au début du XXe siècle et devint ensuite membre fondateur du Consorzio del Vino Brunello di Montalcino en 1967.

Idées d'accords mets et vins

- **Pappardelle au ragù de sanglier** : La puissance du gibier mijoté répond à la concentration du vin, tandis que l'acidité du Sangiovese apporte de la fraîcheur et que ses nuances herbacées et terreuses prolongent la sauce.
- **Bistecca alla Fiorentina** : La richesse et les saveurs grillées du bœuf s'accordent à la structure tannique du vin, tandis que ses notes épicées, de cuir et de fruits noirs complètent la viande.
- **Venaison rôtie aux cèpes** : Le gibier souligne la profondeur du fruit noir et le caractère savoureux du vin, tandis que les cèpes font écho à ses nuances terreuses, boisées et de tabac.
- **Pecorino Toscano affiné** : La concentration et la salinité du fromage assouplissent la perception des tanins, tandis que l'acidité et le fruit mûr du Brunello apportent équilibre et fraîcheur.



Wine Spectator (WS) : 96 Points (2021)

This is rich and even creamy, exhibiting blackberry, black currant and plum flavors. Backed by stiff, dusty tannins and moderate acidity. An equilibrium settles in on the finish, where fruity and savory elements mingle. Fine length. Best from 2030 through 2048.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



IL POGGIONE

Brunello di Montalcino 2021



Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 96 Points (2021)

The dark depths of rubbed sage, brown spice, chestnut and spiced blood orange give way to nuances of dried black cherry as the youthfully brooding 2021 Brunello di Montalcino slowly evolves in the glass. It is lifted in feel, soft textured and round, with pretty red berry fruits and cooling acidity as a vivid, gravelly mineral saturation penetrates the senses. This leaves an invigorating citrus twang to offset its fine-grained tannins as hints of spice linger through the long and surprisingly fresh finish. Bury this unbridled beast in the cellar.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM