

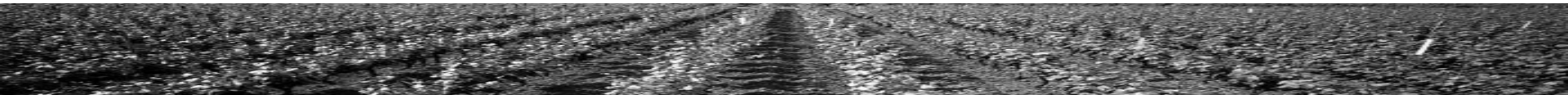


Chianti Classico

(œnologie 30)

Eric Ovin

14 octobre 2020





Chianti Classico



Plan de l'Exposé

1. Historique
2. Situation géographique
3. Climat
4. Pédologie / Sols
5. Cépages
6. Vignobles
7. Vinifications
8. Arômes / Dégustation
9. Appellations





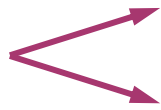
Chianti Classico



1. Historique

Antiquité

Nom



- Clango (cri d'oiseau)
- "Clante" (étrusque)



13^e siècle

- Communes : - Gaiole
"Coq noir" - Radda
- Castellina → "Chianti"



15^e siècle

- Vin blanc [Florence et Sienne]

1716

- Cosme III de Medicis
 - Délimitation du terroir du Chianti (Carmignano)
 - Alternance vignes et oliviers

1863

(loi 116 du 3 février)

- Normes "dénominations d'origine"
Moûts et vins (→ 30 % blanc)



1. Historique (suite)

- 1924**
 - Limitation "Chianti" à la région
 - Coq noir (Gallo Nero)

- 1932**
 - Limites / zone de production homogène

- 1984**
 - Qualité ? DOCG ?

- 1992**
 - Loi 164 du 10 février (loi GORIA)
 - Nouvelle réglementation des dénominations d'origine
 - DOC
 - DOCG
 - IGT
 - VT

- 1996**
 - 5 août → Chianti Classico

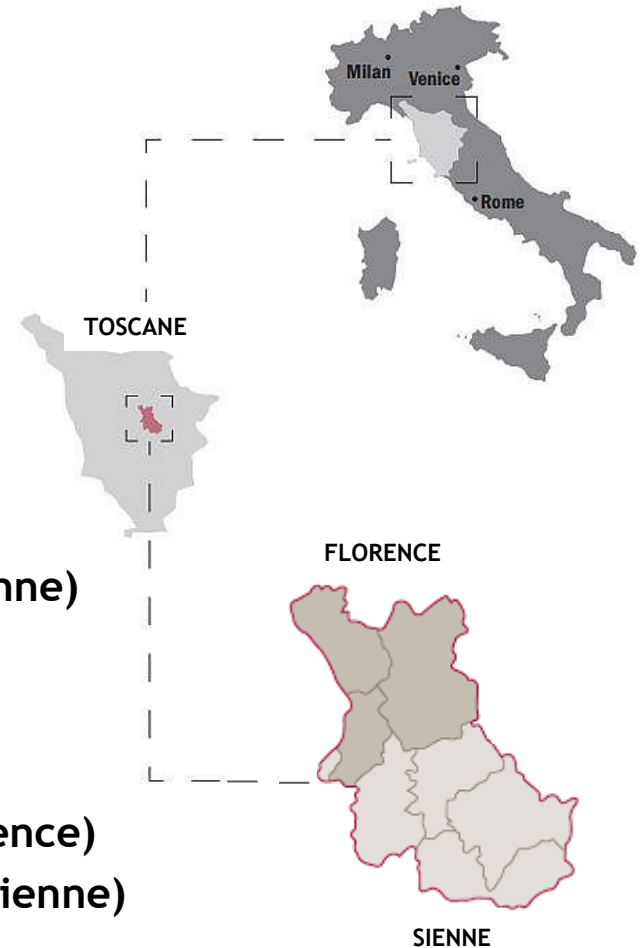


Chianti Classico



2. Situation géographique

- Toscane
- Florence (nord)
Sienne (sud)
Montagnes du Chianti (est)
Rivières Elsa et Pesa (ouest)
- 9 communes
 1. Greve in Chianti (Florence)
 2. Castellina in Chianti
 3. Gaiole in Chianti
 4. Radda in Chianti
 5. Barberino Val d'Elsa
 6. San Casciano Val di Pesa
 7. Tavarnelle Val di Pesa (Florence)
 8. Castelnuovo / Berardenga (Sienne)
 9. Poggibonsi

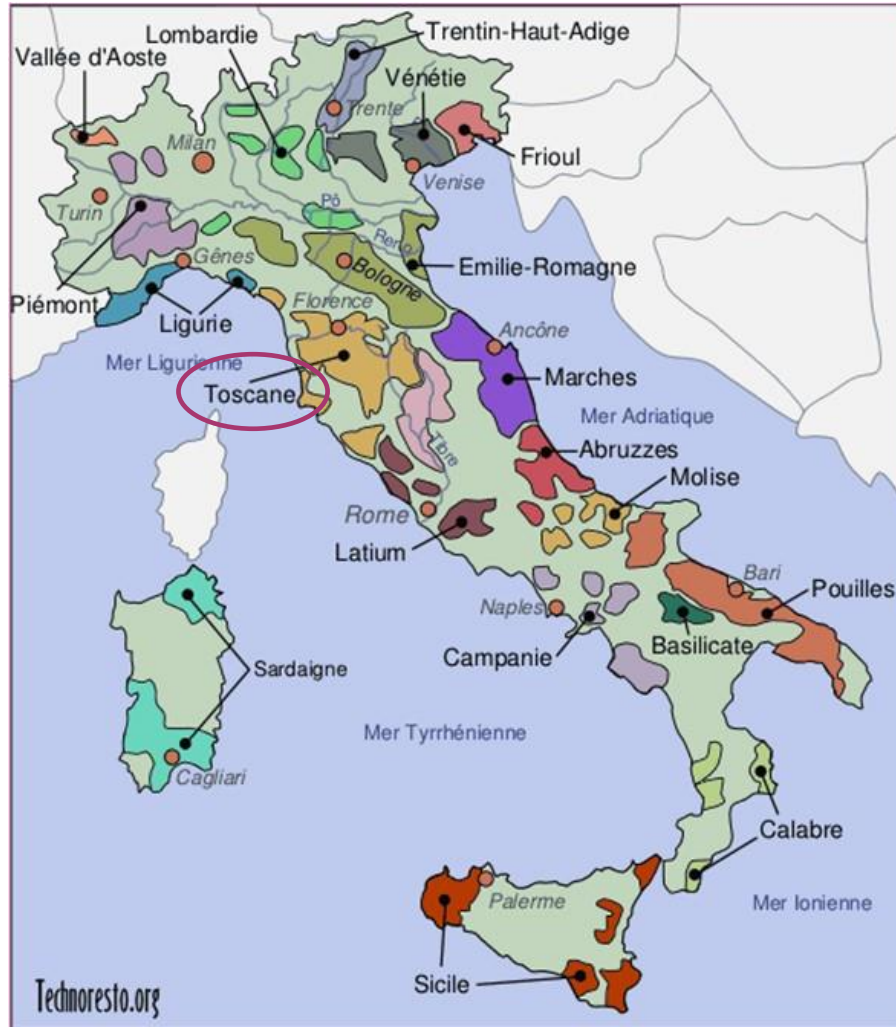




Chianti Classico



Carte des 20 régions d'Italie (1990)

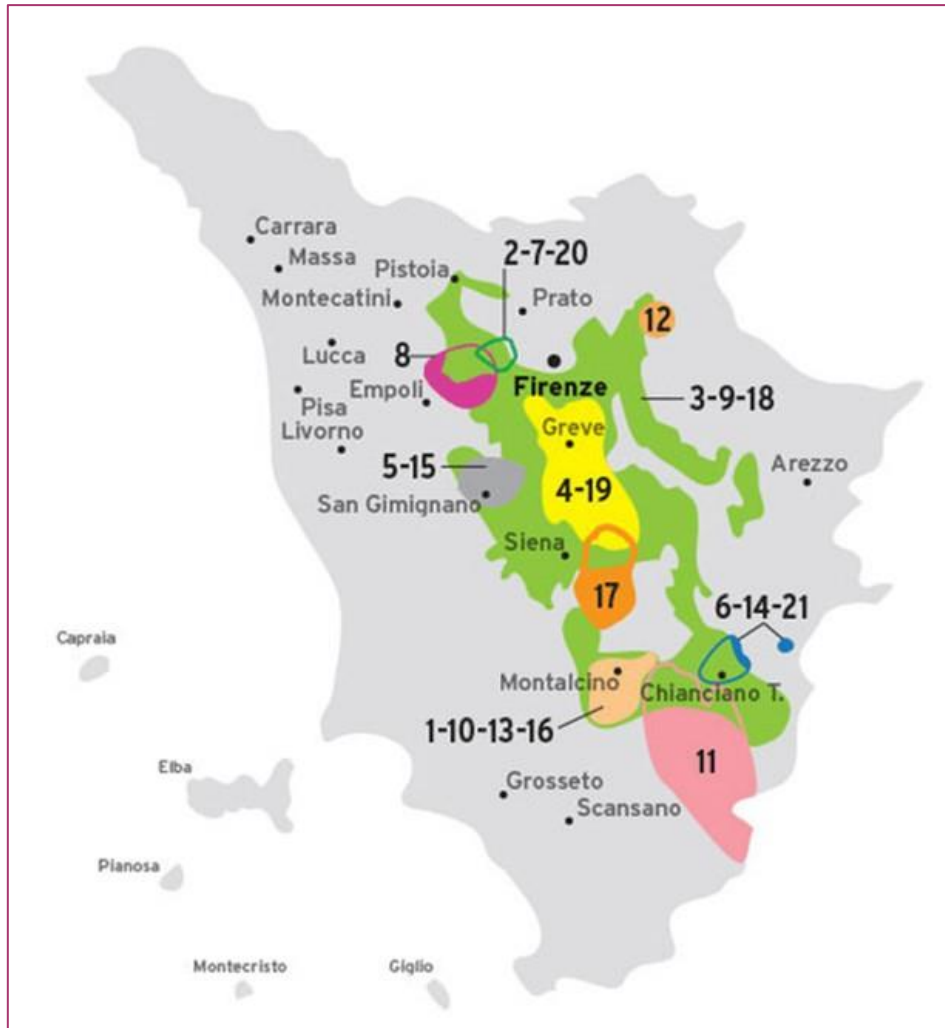




Chianti Classico



La Toscana

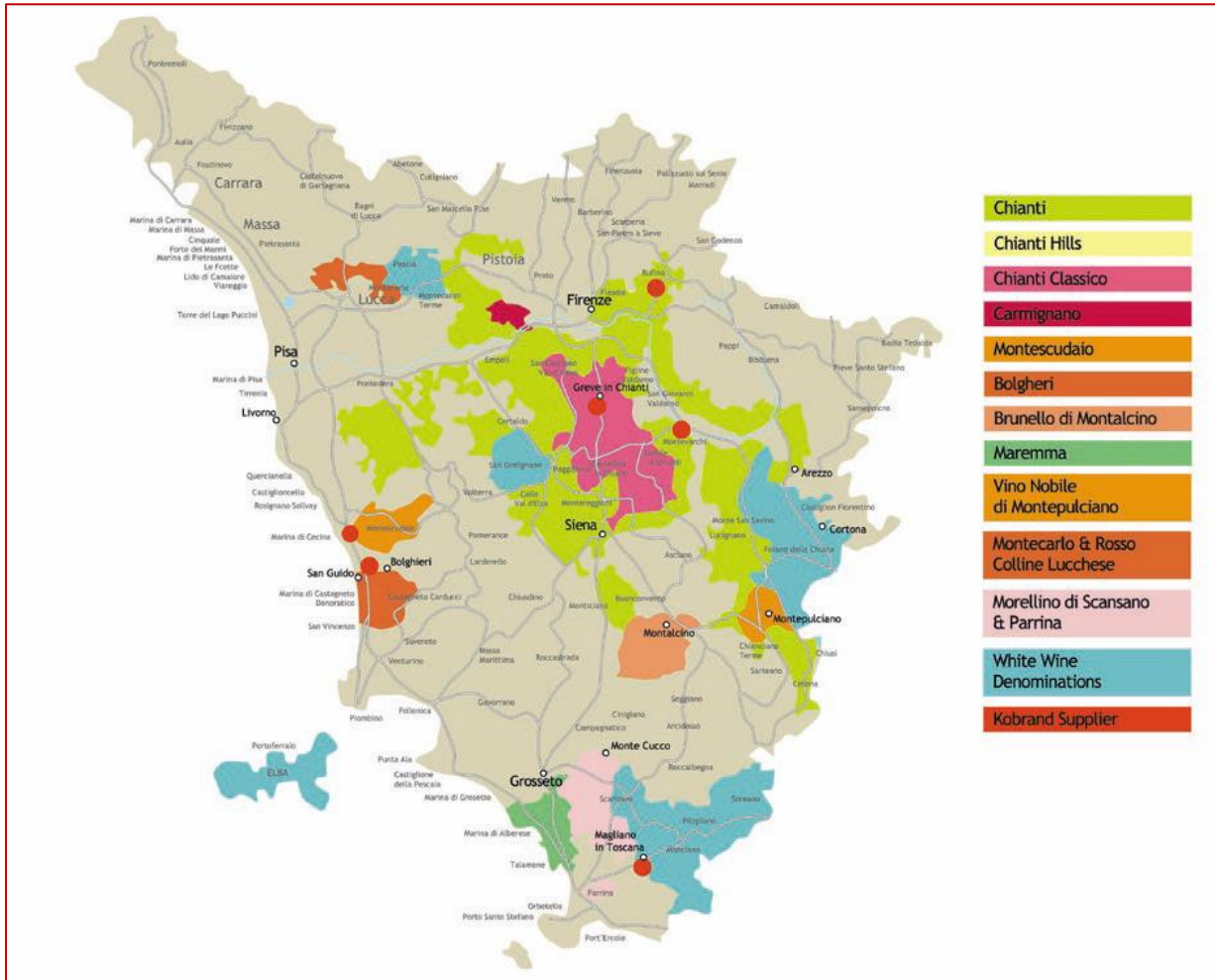




Chianti Classico



La Toscane : Carte des sous-régions

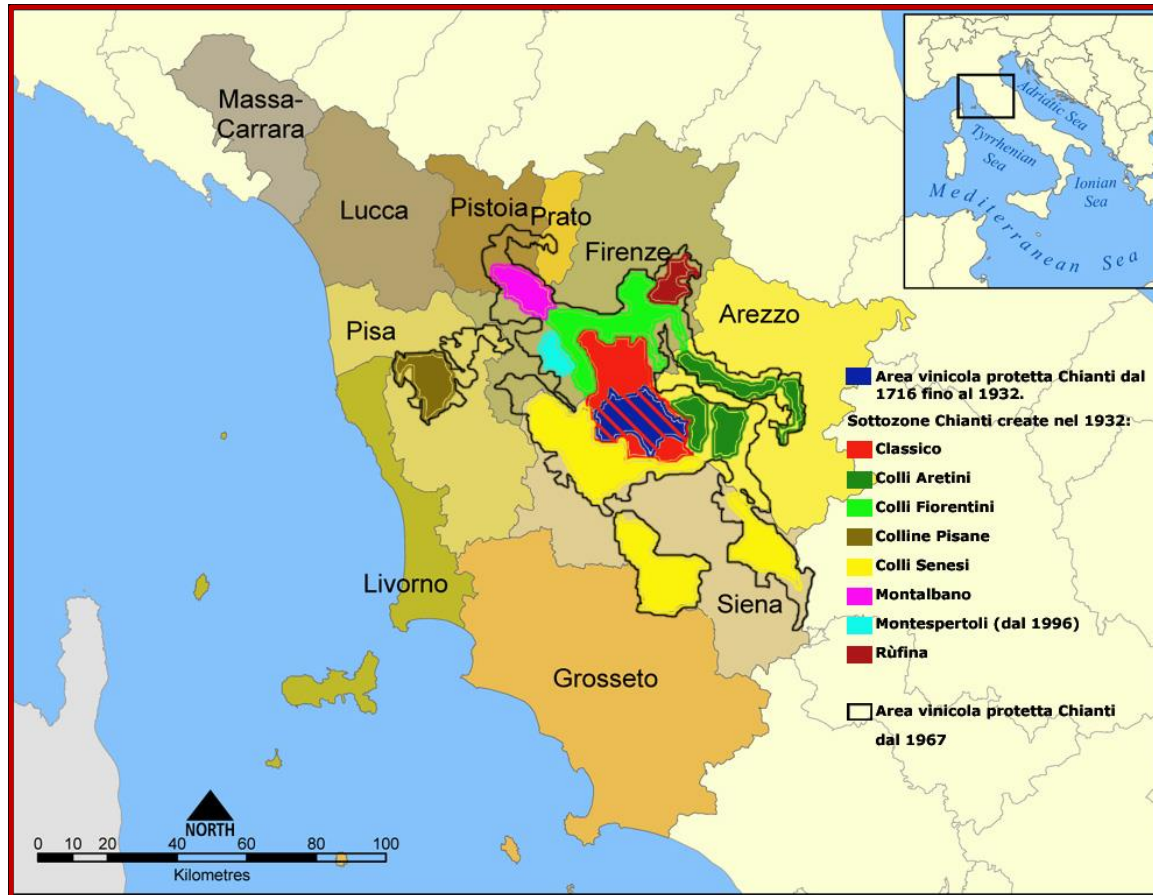




Chianti Classico



Vignoble de la région du Chianti





Chianti Classico



Communes de la région du Chianti

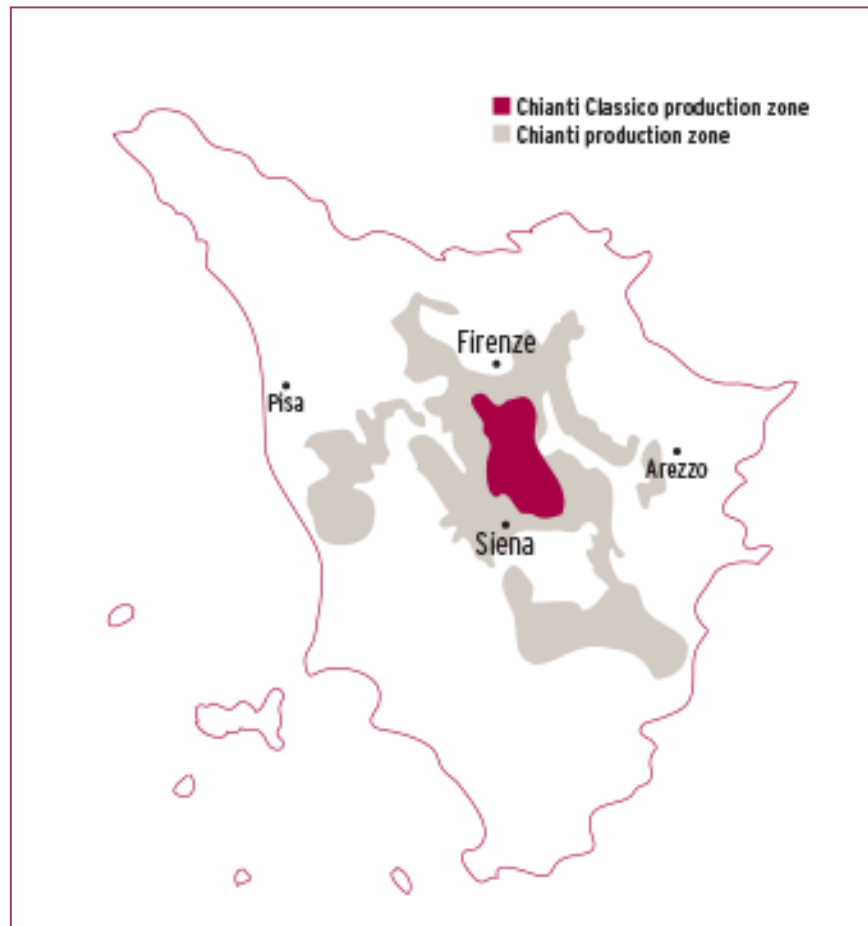




Chianti Classico



Vignoble du Chianti Classico





Chianti Classico



3. Climat

- Altitudes : 100-600 m (variées)
- Températures : 4 °C - 35 °C
- Pluviosité : 700 - 800 mm / an
(printemps / fin automne)





4. Pédologie : Sols - variés

- Calcaires (liais)
- Argilo-calcaires
- Grès (pierres meulières)
- Schistes argileux non homogènes (galestro)
- Marnes gris-bleu
- Roches d'Alberese (centre et méridional)





5. Cépages : Rouges

- Sangiovese (min. 80 %)
- Canaiolo
- Colorino
- Trebbiano Toscano
- Malvasia



Sangiovese



Canaiolo



Colorino

Et plus récents :

- Merlot
- Cabernet sauvignon
- Syrah

N.B. : Plus de cépages blancs (autrefois ↗ 30 %)
(↘ acidité !)



Chianti Classico



6. Vignobles

6.1. Localisation

- Sur collines
- Fonds de vallées
- Différentes altitudes (pentes) : 250-550 m
- Alternance avec oliviers
- Plantation d'herbes (érosion)



6.2. Tailles



Fin novembre → fin février

Traditionnelle : Guyot → "capovolto" (arche)

Nouvelle : cordon de Royat (mécanisation)



6. Vignobles

6.3. Évolution - Mûrissement

- Débourrage : mi-avril
- Floraison : 1^{ère} quinzaine de juin
- Mûrissement : fin septembre (zones basses)

→ Début octobre (zones hautes)



6.4. Rendement

- 52,5 hl/ha max.



7. Vinification

Septembre/octobre

- Éraflage, pressurage
- Cuvaision, macération \pm 2 semaines avec recirculation sur le "chapeau" [extraction tanins et polyphénols]
- Soutirage, transféage cuves

Mars/avril

- Fermentation malolactique



X filtrations



Juin

- Dernière filtration



- "Élevage"





Chianti Classico



8. Arômes / Dégustation

- 80 à 100 % Sangiovese
- Robe "rubis"
- Dépend du

[- sol
	- climat
	- mûrissement
- Arôme de violette
 - avec +

[grès → "bouquet floral"
	calcaire → "baies sauvages"
- Bonne structure tanique
- Charnus et longs en bouche





9. Appellations

- **Chianti Classico (Annata)**
(1/01 + 1) - 12 mois
- **Chianti Classico (Riserva)**
(1/01 + 1) - 24 mois (incl. 3 mois bout.)
- **Chianti Gran Selezione**
(1/01 + 1) - 30 mois (incl. 3 mois bout.)





Chianti Classico



9. Appellations : critères de qualité

	Chianti Classico	Chianti Classico Riserva	Chianti Classico Gran Selezione
Zone de production	Chianti Classico Centre de la Toscane	Idem	Idem
Cépage	Min. 80 % Sangiovese	Min. 80 % Sangiovese	Min. 80 % Sangiovese (sur tout le domaine)
Rendement	7,5 t/ha (3,35 t/acre)	Idem	Idem
Taux d'alcool	12,0 %	12,5 %	13,0 %
Extraction min.	24 g/l	25 g/l	26 g/l
Vieillesse min.	Ca. 1 an (→ octobre)	24 mois	30 mois
Vieillesse en fût	Non requis	Non requis	Non requis
Vieillesse en bouteille	Non spécifié	3 mois	3 mois



***Grazie per l'attenzione
e buona degustazione !***



■ Vins en dégustation

1. Antinori - Chianti Classico - Pèppoli - 2018
2. Agricola Querciabella - Chianti Classico DOCG - 2017
3. Antinori - Villa Antinori - Riserva - 2016
4. Antinori - Chianti Classico Riserva - "Marchese" Tignanello - 2016

■ Vins au repas

Entrée : Risotto aux girolles et cèpes (ou trompettes)

Vin : Erta di Radda - Chianti Classico DOCG - 2017

Plat : Souris d'agneau, sauce moutarde à l'ancienne, gratin dauphinois

Vin : Erta di Radda - Chianti Classico Riserva DOCG - 2016



Chianti Classico



Antinori - Chianti Classico - Pèppoli - 2018 - Rouge

La famille Antinori s'est engagée dans la viticulture il y a plus de 600 ans, lorsque Giovanni di Piero Antinori a rejoint l'association "Arte Fiorentina dei Vinattieri" en 1385. Tout au long de son histoire (26 générations), la famille Antinori a géré son entreprise personnellement, tout en innovant là où les autres n'osaient pas, le tout avec un respect inaltérable pour la tradition et le terroir.



- **Cépages** : 90 % Sangiovese, 5 % Merlot et 5 % Syrah
- **Alcool** : 13 %
- **Vinification** : séparés par type de raisin, avec une longue macération et l'assemblage final
- **Élevage** : 9 mois en fûts de chêne slavon, seulement 10 % en barriques
- **Couleur** : rouge rubis avec des reflets violets
- **Nez** : arômes intenses de fruits rouges, accompagnés de touches de vanille et chocolat
- **Bouche** : ce millésime se caractérise au palais par un niveau d'acidité qui va amplifier la durée du fruit en bouche. Les tanins présents sont élégants et doux.
- **Garde** : 8 ans
- **Suggestions** : agneau, gibier, viandes rouges, diverses grillades, pâtes en général, la cuisine méditerranéenne, asiatique et d'Amérique latine, des fromages tels le brie ou le parmesan



Chianti Classico



Agricola Querciabella - Chianti Classico DOCG - 2017 - Rouge

Les vignobles de Sebastiano Cossia Castiglioni sont situés à Greve in Chianti, à 30 km au sud de Florence, sur des collines de 350 à 450 m, exposées sud, sur un sol riche en sable et en argile. Le domaine est passé au bio en 1988 et a été converti en biodynamie en 2000.



- **Cépages** : 80 % Sangiovese, 15 % Cabernet sauvignon, 5 % Merlot
- **Alcool** : 14 %
- **Vinification** : vendanges manuelles dans de petites caisses de 8 kg, éraflage mais pas de foulage. Fermentation alcoolique et macération en cuves inox thermorégulées (\pm 12 jours pour le Sangiovese, jusqu'à 20 jours pour les autres cépages)
- **Élevage** : 12 à 14 mois en barriques françaises (30 % neuves et 70 % d'un ou de deux ans pour le Sangiovese, 80 % neuves pour les autres cépages). L'assemblage définitif est sélectionné après de multiples dégustations.
- **Couleur** : belle robe rubis brillant
- **Nez** : arômes de prune, cerise noire, avec une touche chocolatée
- **Bouche** : riche en bouche avec des tanins bien arrondis et une belle longueur
- **Garde** : 6 à 10 ans
- **Suggestions** : volailles, lapin, viandes blanches, viandes rouges, viande en sauce, petit gibier, gibier (lièvre, chevreuil), fromages tendres



Chianti Classico



Antinori - Villa Antinori - Riserva - 2016 - Rouge

La famille Antinori s'est engagée dans la viticulture il y a plus de 600 ans, lorsque Giovanni di Piero Antinori a rejoint l'association "Arte Fiorentina dei Vinattieri" en 1385. Tout au long de son histoire (26 générations), la famille Antinori a géré son entreprise personnellement, tout en innovant là où les autres n'osaient pas, le tout avec un respect inaltérable pour la tradition et le terroir.



- **Cépages** : 90 % Sangiovese, 10 % Cabernet
- **Alcool** : 13 %
- **Vinification** : récolte et sélection manuelles. Après une fermentation alcoolique rapide, la macération dure environ 12 jours. L'assemblage après la fermentation malolactique est affiné en bois fin.
- **Élevage** : raffinement en fûts de chêne en 1^{er} passage, et en barriques en 2^e passage avant mise en bouteille
- **Couleur** : robe rubis aux reflets grenat
- **Nez** : arômes de fruits rouges évoluant ensuite sur la concentration de notes épicées et balsamiques
- **Bouche** : le développement aromatique en bouche confirme les notes de la rétro olfaction, sur des arômes de fruits rouges, tout en élégance et en intensité. La finale s'achève dans une belle longueur.
- **Garde** : 8 ans
- **Suggestions** : agneau, gibier, viandes rouges, diverses grillades, pâtes en général, la cuisine méditerranéenne, asiatique et d'Amérique latine, des fromages tels le brie ou le parmesan



Chianti Classico



Antinori - Chianti Classico Riserva - "Marchese" Tignanello - 2016 - Rouge

Le domaine Tenuta Tignanello se trouve au cœur du Chianti Classico, dans les collines entre les vallées de la rivière Greve et Pesa. Il s'étend sur une superficie de 319 ha, dont environ 130 ha sont consacrés à la vigne et divisés en petites parcelles individuelles. Deux des vignobles les plus prisés du domaine se trouvent sur le même flanc de coteau, Tignanello et Solaia, sur des sols issus de marnes marines riches en calcaire et en schiste.



- **Cépages** : 90 % Sangiovese, 10 % Cabernet sauvignon et autres variétés complémentaires
- **Alcool** : 13,5 %
- **Vinification** : en cuves en inox, fermentation alcoolique : ± une semaine. Le vin est laissé en contact avec les peaux et des remontages en douceur sont effectués pour une extraction intense, tout en préservant des tanins élégants et souples.
- **Élevage** : assemblage en fûts de chêne français et hongrois pendant ± 12 mois. Le Marchese Antinori Riserva est finalement vieilli en bouteille pendant 12 mois.
- **Couleur** : rubis soutenu et brillant
- **Nez** : fruits rouges mûrs se combinent avec d'agréables notes de vanille et d'épices.
- **Bouche** : bien équilibré avec notes chaleureuses de vanille et chocolat et un beau boisé, se caractérise par un contenu minéral, des tanins doux et une durée assez agréable.
- **Garde** : 10 ans
- **Suggestions** : viande rouge savoureuse, plat mijoté, agneau

Erta di Radda - Chianti Classico DOCG - 2017 - Rouge

"Erta di Radda" est un projet né en février 2006, de la passion de Diego et son lien avec la terre, mais la vigne a des racines anciennes. En effet, à l'âge de 24 ans, Diego a eu l'opportunité d'acheter 5 ha de vignes à un ancien fermier de Raddese. Les vignobles plantés en 1967 ont été, au fil du temps, renouvelés en partie : 1 ha en 2006 et 1 ha en 2009. Depuis 2009, le domaine de "Erta di Radda" suit les principes de la production biologique, dans le respect de l'environnement, sol et biodiversité.

- **Cépages** : 95 % Sangiovese, 5 % Canaiolo
- **Alcool** : 13,5 %
- **Vinification** : le Sangiovese et le Canaiolo, sélectionnés dans la vigne au moment de la récolte, sont vinifiés de manière traditionnelle. La fermentation alcoolique se fait sans ajout de levures. La macération dure, en moyenne, de 25 à 30 jours. La fermentation malolactique a lieu en partie en fûts de bois et en partie en cuves inox.
- **Élevage** : 10 mois en fûts de chêne français de second passage
- **Couleur** : rubis, bel éclat
- **Nez** : fruits noirs, cerise
- **Bouche** : tanins bien présents mais ronds et souples, beau potentiel
- **Garde** : 7 à 8 ans
- **Suggestions** : antipasti, agneau, entrecôte, pasta al ragù





Chianti Classico



Erta di Radda - Chianti Classico Riserva DOCG - 2016 - Rouge

Les vignobles de Sebastiano Cossia Castiglioni sont situés à Greve in Chianti, à 30 km au sud de Florence, sur des collines de 350 à 450 m exposées sud, sur un sol riche en sable et en argile. Le domaine est passé au bio en 1988 et a été converti en biodynamie en 2000.



- **Cépages** : 100 % Sangiovese
- **Alcool** : 13,5 %
- **Vinification** : les raisins provenant d'un seul vignoble sont vinifiés de manière traditionnelle, sans utilisation de levures sélectionnées. La fermentation dure \pm 15 jours. A la fin de la fermentation alcoolique, le vin reste en contact avec les peaux pendant \pm 20 jours.
- **Élevage** : lorsque la fermentation malolactique en cuves inox est terminée, le vin est élevé pendant 24 mois en fûts de chêne de 2 000 l.
- **Couleur** : robe d'une belle densité, bel éclat, rubis soutenu
- **Nez** : un vin structuré, épicé et boisé
- **Bouche** : aromatique, bel équilibre, tanins riches et à haut potentiel d'évolution vers la rondeur et l'onctuosité, boisé contenu, belle longueur
- **Garde** : 10 à 12 ans
- **Suggestions** : pâtes, viandes, fromages