


FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2017



Formati

0,75 lt, 1,5 lt, 3lt., 6 lt., 18 lt.

Mormoreto 2017

Toscana IGT

Lorsque je me promène entre les rangs de cabernet et de petit verdot, je pense toujours à mes ancêtres qui, il y a 150 ans, ont été les premiers à planter ces cépages avec le désir de produire un grand vin. Depuis 1983, grâce à l'engagement de mon oncle Leonardo, ce désir s'est réalisé avec le cru Mormoreto, un vin au caractère vibrant, profond et harmonieux dont l'élégance est rehaussée depuis 2013 par une petite quantité de sangiovese.



Conditions climatiques

L'hiver 2017 a été doux et sec. Au printemps, le débourrement anticipé de la vigne a été le premier signe d'une saison précoce. Les averses printanières ont permis de rééquilibrer les besoins en eau de la vigne, assurant une belle floraison, bien qu'en avance par rapport aux saisons précédentes. Les vendanges de 2017 ont débuté fin août, après un été chaud et sec qui a permis d'obtenir des raisins bien mûrs et qualitativement riches en polyphénols et couleur.

Vinification et élevage

Les raisins du vignoble Mormoreto ont été vendangés à la main en cagettes de 15 kg. Après un premier tri dans la vigne, les grappes ont fait l'objet d'une nouvelle sélection à leur arrivée au chai. Ce souci du détail a permis de garantir la meilleure qualité possible. La récolte de 2017 a été caractérisée par des raisins très concentrés ; afin d'optimiser l'extraction des arômes et des polyphénols, la fermentation et la macération ont été effectuées délicatement, à température contrôlée et basse en limitant le nombre de remontages. La fermentation malolactique a eu lieu en avance, immédiatement après le décuvage. À la fin de l'année, le Mormoreto a commencé son élevage en barriques de chêne français, où il est resté pendant deux ans, bénéficiant pleinement de la micro-oxygénation naturelle assurée par le chêne. Les mois de vieillissement qui ont suivi la mise en bouteille ont permis au Mormoreto de trouver son équilibre et d'exprimer pleinement son élégance et son potentiel.

Dégustation

Le Mormoreto 2017 exprime une personnalité chaleureuse, enveloppante et impénétrable comme la saison dont il est issu. À l'œil, il présente une robe d'un rouge rubis à la fois intense et limpide, concentré et de belle consistance. Le nez est empreint de notes fruitées de mûre, de myrtille et de framboise, accompagnées d'une belle fraîcheur. Bel équilibre entre les arômes balsamiques et mentholés et la bergamote et le jasmin. Des notes épicées de clou de girofle et de vanille ne tardent pas à apparaître. Les arômes tertiaires, tabac, cacao en poudre et grains de café, sont magnifiquement intégrés. Ce vin se révèle souple au palais avec une agréable fraîcheur et des tanins ronds et soyeux. La finale est longue et persistante.

Prix et reconnaissance

James Suckling: 95 Points

Luca Maroni: 94 Points