FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2015

Formati

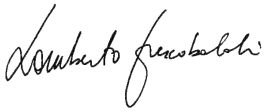
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2015

Brunello di Montalcino Riserva DOCG

"Sur les plus hautes collines du domaine de CastelGiocondo, où des vins étaient déjà produits en 1800, nous avons repéré un lieu qui offre un vin capable de susciter des émotions extraordinaires. L'altitude de 450 mètres, l'exposition au soleil chaud de l'après-midi, les sols de galestro et les vents méditerranéens salubres donnent à ce vin une personnalité unique et inoubliable à chaque millésime" Lamberto Frescobaldi



Conditions climatiques

Le débourrement a eu lieu pendant la première semaine d'avril. La vigne a ensuite continué à se développer régulièrement en puisant dans les abondantes réserves d'eau accumulées pendant l'année 2014 et grâce à la pluviosité conforme à la normale de l'hiver 2015. La saison s'est poursuivie avec un climat sec et ensoleillé, ce qui a permis le développement homogène de la haie foliaire. Le mois de juillet a été très chaud et sec avec des températures supérieures de 5 °C à la normale ; grâce aux choix agronomiques que nous opérons depuis des années, comme le travail du sol en automne, le semis d'engrais verts et la gestion du feuillage, la vigne n'a pas trop souffert des fortes chaleurs de juillet. Au cours de la première semaine d'août, deux épisodes pluvieux importants sont venus revigorer les plantes et ont fait baisser les températures permettant à la vigne de synthétiser les arômes, les anthocyanes et les tanins qui, pour la qualité des vins, sont d'une importance primordiale.

Vinification et élevage

Le vignoble Ripe al Convento, d'où sont issus les raisins de sangiovese, se situe à 450 mètres d'altitude au-dessus du niveau de la mer avec une exposition au sud et se caractérise par des sols de schiste et de galestro. Les raisins ont été récoltés à la main après une première sélection minutieuse dans le vignoble. À l'arrivée au chai, ils ont fait l'objet d'un nouveau contrôle méticuleux, avec un tri manuel des baies. La fermentation s'est déroulée dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée avec des remontages fréquents, notamment lors des premières phases, afin d'obtenir une bonne extraction de la couleur et de la structure. Une période d'élevage en bois a ensuite permis d'obtenir une excellente stabilité et d'augmenter la complexité aromatique et structurelle. Ce n'est que 6 ans après la récolte et un vieillissement supplémentaire en bouteille que le Ripe al Convento est prêt à être commercialisé.

Dégustation

Le Ripe al Convento 2015 présente une magnifique robe d’un rouge rubis intense et brillant aux délicats reflets grenat sur le bord du disque. Au nez, les notes fruitées ouvrent le bal : myrtille, cerise, griotte à l'eau-de-vie. Ce sont cependant les arômes tertiaires, dus à un long élevage, qui tiennent la vedette ; ils se mêlent dans un équilibre parfait, aucun ne l’emportant sur les autres. Les descripteurs principaux sont la cannelle, le tabac, les feuilles de thé, les grains de café torréfiés ainsi qu’un soupçon de cuir. Le voyage sensoriel s’achève sur une élégante note épicée : poivre blanc, girofle et cannelle. Les tanins mûrs et compacts, veloutés et soyeux, caressent le palais avec douceur et s'intègrent magnifiquement à la matrice du vin. Ils s’accordent également splendidement à la composante acide et alcoolique. Extrêmement longue, la finale vient souligner encore une fois la grandeur du millésime.

Prix et reconnaissance

James Suckling: 97 Points
Wine Advocate: 94 Points
Vinous: 93 Points
Falstaff: 96 Points