694

Tenuta La Novella - Piano del Sarti

Domaine	Tenuta La Novella
Pays et région d'origine	Italie - Toscane
Dénomination	IGT Toscana Rosso

Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Piano del Sarti
Millésime	2008
Cépages	40% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon et 30% Merlot.
Elevage	18 mois en barrique (40% neuves, 30% un vin, 30% deux vins)
Prix	22,00 € **20,80 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Perchée sur une colline à 500 mètres au-dessus du niveau de la mer, la Tenuta la Novella est située au cœur de la Toscane, entre Florence et Sienne, dans la zone de production du Chianti Classico DOCG. Cette vaste propriété de 188 hectares (13 de vignes, 175 de bois et 1000 oliviers), laissée à l'abandon pendant de nombreuses années, a retrouvé son lustre d'antan en 1996, lorsque François Schneider, alsacien, a racheté le domaine. Il est maintenant dirigé par Simone qui a étudié 5 ans à Bordeau et est amoureux de la Syrah. Pierre revient d'un WE de deux jours et il est tombé sous le charme.

Caractéristiques du vin

Nez riche et complexe mêlant arômes de fruits rouges, de fumé et de poivre frais. Bouche concentrée, témoignant d'une belle fraîcheur s'exprimant sur des arômes de fruits noirs et épicés avec une belle persistance aromatique et des tanins fins. Simone a arraché le Merlot et le Cabernet pour le remplacer par de la Syrah (sur demande nous pouvons vous avoir les deux cuvées, une vers 15 et l'autre vers 32 €) car ça correspond davantage à son goût. Nous avons donc négocié le rachat de ce stock à très bas prix car au domaine cette cuvée était vendue à plus de 60 € !!!

Consommation et garde

Vin à boire maintenant (carafage de 20 minutes et attention au dépôt de fin de bouteille). Il se gardera jusque 2030.

Température de consommation idéale: 16-18°C

Accord Mets vin:
Ce grand Toscan se boira avec un beau gibier ou une très belle pièce de bœuf.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: les vins toscans

Les vins toscans figurent parmi les plus réputés au monde, non seulement grâce à la diversité des cépages et des terroirs, mais aussi en raison de l'héritage viticole profondément ancré dans la région. La Toscane, nichée au cœur de l'Italie, jouit d'un climat méditerranéen idéal pour la culture de la vigne, avec des étés chauds, secs, et des hivers modérément doux.

Le cépage rouge **Sangiovese** règne en maître sur les vignobles toscans, représentant environ 85 % des plantations. Ce cépage est l'ingrédient principal des vins les plus célèbres de la région, tels que le **Chianti** et le **Brunello di Montalcino**. Aux côtés du Sangiovese, on retrouve d'autres cépages comme le **Canaiolo**, le **Colorino**, ainsi que des cépages internationaux tels que le **Cabernet Sauvignon** et le **Merlot**, particulièrement utilisés dans les fameux "Super Toscans". La Toscane est riche en appellations prestigieuses. Le **Chianti Classico**, avec une production annuelle de près de 70 000 hectolitres, incarne l'histoire même de la région. Le **Brunello di Montalcino**, l'un des vins les plus admirés d'Italie, est produit à partir de 100 % de Sangiovese et voit chaque année environ 10 millions de bouteilles mises en circulation. Quant au **Vino Nobile di Montepulciano**, il se distingue par sa capacité à vieillir tout en gagnant en profondeur.

Les **Super Toscans**, qui ont vu le jour dans les années 1970, défient les traditions en ne respectant pas les règles strictes des DOC et DOCG, intégrant souvent des cépages non indigènes. Le légendaire **Sassicaia**, introduit en 1968, est un parfait exemple de cette nouvelle vague de vins audacieux.

En 2021, la Toscane a produit environ **2,5 millions d'hectolitres** de vin, soit près de **10 %** de la production nationale italienne, avec une majorité écrasante de **80 %** de vins rouges. Les exportations de vins toscans sont particulièrement fortes, notamment vers les États-Unis, qui représentent plus de **30 %** du marché extérieur.

Le terroir toscan, marqué par des collines, des sols variés et la proximité de la mer, offre une diversité incroyable de profils de vins. Les régions côtières, comme **Bolgheri**, sont célèbres pour leurs Super Toscans, tandis que les zones plus intérieures, comme **Montalcino** et le **Chianti**, produisent des vins plus traditionnels et enracinés dans l'histoire locale.

Ce que j'ai pensé de ce vin

Ok, mais bof

Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait

Une belle découverte

Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts
Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?
Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be