

Oenotropie

Vino di Tavola Vin San Giusto 2003 San Giusto a Rentennano

VIN BLANC - ITALIE, TOSCANE - CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Rarissime production d'un vin de dessert d'une complexité envoûtante.

Commentaires

Le millésime n'a que très peu d'influence sur ce type de vin, compte tenu du type très particulier de vinification et d'élevage. Cependant, avec une acidité volatile un peu plus faible en 2003 que dans d'autres millésimes de ce vin, le 2003 devrait évoluer un peu plus rapidement.

Contenant : 37,5cl seulement

Vendanges le 4 septembre 2003

Appellation : Vino di Tavola (car degré insuffisant pour l'appellation Vin Santo).

Cépages : 93% malvoisie, 7% Trebbiano

Vinification : les grappes sont laissées à sécher sur lit de paille dans une pièce bien ventilée pendant 130 jours, puis pressées dans un pressoir horizontal.

Fermentation alcoolique, malolactique et élevage: le moût passe ensuite 6 ans dans des petits fûts de chataignier scellés à la cire (appelés « Caratelli »), d'un volume variant de 40 à 180 litres et installés dans un grenier sujet à des variations de températures importantes. C'est là que les vins fermentent longuement et se développent, période au cours de laquelle jusqu'à 50% du volume va s'évaporer.

Mise en bouteille : sans collage, avec une filtration au goutte à goutte dans un linge de Hollande en juin 2010. Aucune adjonction de SO_2 .

Production totale: 1938 bouteilles de 37,5cl

Alcool : 9,5%

Acidité totale : 5.34 g/l

Ph : 3.95

Sucre résiduel : 490 gr par litre

Note de dégustation : La robe est somptueuse, intense, couleur acajou, caramel, reflets rouges. Le nez est extraordinaire, avec des notes florales, anisées, angélique, bergamote, herbes de montagne, et une fraîcheur crémeuse perceptible. La bouche se distingue par une concentration et un gras exceptionnel, une douceur rare, éthérée, incroyablement subtile. Le style se révèle confondant de naturel, de fraîcheur et d'intensité aromatique. La persistance, qui se compte ici en minutes, est totalement hors du commun. Le Vin San Giusto est un vin exceptionnel, digne des plus grands vins liquoreux du monde. C'est certainement le plus grand vin de type "Vin Santo" qu'il nous ait été donné de découvrir, et par comparaison la banalisation ambiante de ce type de ce style n'en apparaît que plus cruelle.

A boire pour lui-même, en "Vino da Meditazione". Température de service : 11-13°C

A boire entre : 2011 et 2030