



HISTOIRE, DURABILITÉ ET DÉGUSTATIONS À LA CHIANTI CLASSICO COLLECTION, 32^E ÉDITION

Alessandra Piubello

Le Gallo Nero, symbole du Chianti Classico, fête ses 101 ans et affiche une forme éclatante avec une livrée impeccable, entonnant un chant plus cristallin que jamais, audible dans 160 pays à travers le monde. Témoin du Chianti Classico depuis 1924, il a été immortalisé par le peintre Giorgio Vasari dans la fresque du plafond du *Salone dei Cinquecento* au Palazzo Vecchio à Florence, s'imposant comme une image forte et évocatrice.

Au-delà de la légende – qui raconte qu'un coq noir aurait déterminé les frontières politiques du territoire chiantigiano, le plaçant presque entièrement sous le contrôle de Florence – le Gallo Nero identifie, par son impact visuel immédiat, un terroir viticole d'exception et de rare beauté. Il représente un vin qui s'est imposé par son profond attachement au *genius loci*, acquérant ainsi une solide réputation et un positionnement prestigieux.

Le paysage du Chianti est une mosaïque alternant nature sauvage et intervention humaine. La forêt prédomine, occupant deux tiers du territoire, parsemé de vignobles, d'oliveraies et de champs cultivés. La zone du Chianti Classico comprend entièrement les communes de Castellina in Chianti (Sienne), Gaiole (Sienne), Greve (Florence) et Radda (Sienne), et partiellement celles de Barberino Val d'Elsa (Florence), Castelnuovo Berardenga (Sienne), Poggibonsi (Sienne) et San Casciano in Val di Pesa (Florence), totalisant environ 70 200 hectares de vignes qui produisent annuellement entre 35 et 38 millions de bouteilles.

Le consortium du Chianti Classico considère le patrimoine culturel du territoire comme un élément identitaire étroitement lié au vin Chianti Classico DOCG. C'est pourquoi il a présenté en 2024 un manifeste de durabilité comprenant 58 règles à mettre en œuvre selon un calendrier défini par le consortium. L'objectif est de réduire l'impact environnemental afin de préserver les caractéristiques, le potentiel, le paysage et la biodiversité du territoire, tout en valorisant la croissance et l'affirmation des ressources sociales et culturelles de cette région unique au monde. Actuellement, deux tiers des domaines pratiquent l'enherbement entre les rangs pour lutter contre l'érosion et l'appauvrissement des sols. Trois exploitations sur quatre s'engagent à préserver l'écosystème dans les vignes, réduisant l'utilisation d'herbicides et d'engrais chimiques au profit de composts naturels (37 %) ou de sous-produits du processus de vinification (52 %). La viticulture biologique est déjà certifiée pour 61 % des domaines, tandis que 9 % sont en cours de conversion. Un comportement écologiquement responsable se reflète aussi dans les étapes de production : 45 % des exploitations utilisent des sources d'énergie alternatives, 65 % réduisent le poids des bouteilles et 54 % favorisent la réutilisation de matériaux tels que le verre et le papier.

Cette appellation a structuré sa hiérarchie qualitative en introduisant, en 2014, son sommet : la *Gran Selezione* (30 mois d'élevage, produite

uniquement à partir de vignes appartenant au domaine, seule catégorie pouvant mentionner les UGA sur l'étiquette). Elle a également mis en place une cartographie des terroirs via les Unités Géographiques Additionnelles (UGA), divisant l'aire de production en 11 zones homogènes (Castellina, Castelnuovo Berardenga, Gaiole, Greve, Lamole, Montefioralle, Panzano, Radda, San Casciano, San Donato in Poggio et Vagliagli), officiellement reconnue en 2023 par son inscription sur les étiquettes. Aujourd'hui, l'appellation mise encore davantage sur la durabilité, un thème central de l'édition 2024 de la foire à la Leopolda, illustré par une installation végétale spectaculaire et des matériaux écoresponsables.

NOS MEILLEURES DÉGUSTATIONS

À la station Leopolda, 544 cuvées de 218 producteurs étaient proposées à la dégustation dans des conditions optimales grâce à une équipe efficace de sommeliers. Nous nous sommes concentrés sur le Chianti Classico 2023 en avant-première, en goûtant les 55 échantillons disponibles, ainsi que plus de deux cents autres étiquettes. La *Gran Selezione 2021* s'est révélée d'un niveau particulièrement élevé.

Un mot sur le millésime 2023, qui s'est révélé complexe. Le printemps a été le plus pluvieux de ces dernières années, avec des précipitations quasi quotidiennes en mai et début juin. Toutefois, les réserves d'eau accumulées ont permis aux vignes d'éviter le stress hydrique malgré la chaleur de juillet et août. Cependant, le vignoble a subi de violentes attaques de *peronospora*. Dans de telles conditions, les producteurs les plus talentueux savent tirer le meilleur parti du millésime. Si de nombreux 2023 dégustés présentaient encore des déséquilibres – tanins rugueux, structure éclatée, amertume excessive – il faut garder en tête que ces vins sont très jeunes et que, pour ce millésime en particulier, du temps sera nécessaire pour qu'ils s'épanouissent.

RIECINE CHIANTI CLASSICO DOCG 2023

Parfums intenses mêlant notes fruitées et florales, attirant immédiatement notre attention. Promesse d'une belle pureté, confirmée par une gorgée

profonde, harmonieuse et vibrante d'énergie. Un plaisir assuré à partager. Tout a commencé avec un hectare et demi de vignes que John et Palmina Dunkley ont restauré en 1971, avant d'atteindre aujourd'hui 16 hectares à Gaiole in Chianti, sous la propriété d'Alessandro Campatelli. Certifié en agriculture biologique, le domaine utilise aussi des préparations biodynamiques. Ses vignobles, situés entre 450 et 600 mètres d'altitude, reposent sur des sols calcaires et argileux.

ISTINE CHIANTI CLASSICO DOCG 2023

Intégrité et précision aromatique. Son équilibre parfait entre tanins veloutés, acidité rafraîchissante et structure en fait un vin vivant et joyeux, au rythme dansant.

Depuis 2009, Angela Fronti produit son Chianti Classico sur 25 hectares entre Radda et Gaiole in Chianti. Ses trois vignobles principaux – Cavarchione, Casanova et Istine – sont situés entre 400 et 500 mètres d'altitude, sur des sols riches en *galestro* et *alberese*. Le domaine est certifié biologique.

CASTELLO DI MONSANTO CHIANTI CLASSICO DOCG 2023

Arômes de fruits rouges mûrs, violette et agrumes, invitant à plonger le nez dans le verre. Une bouche bien définie, où la matière généreuse s'allie à une légèreté gourmande, avec une progression dynamique et persistante. Une véritable caresse pour les sens.

Sur les 70 hectares de vignobles situés entre 260 et 310 mètres d'altitude, 56 sont plantés en sangiovese. Le domaine, acquis dans les années 1960 par Aldo Bianchi, a toujours cru en ce cépage. Ses vignes sont issues de sélections massales de la parcelle historique *Il Poggio*. Le sol du domaine est composé de *galestro* au nord et d'un mélange de *galestro* et de tuf au sud. Certification SQNPI.

ROCCA DI CASTAGNOLI CHIANTI CLASSICO DOCG 2023

Genereux en notes florales, suivies de cerise et d'amarena. Un profil élancé et dynamique, soutenu par une matière profonde et structurée. Une énergie captivante qui éveille les sens et provoque un sourire spontané.

Domaine historique de Gaiole in Chianti, fondé en 1730, il a été repris en 1981 par la famille Calì. Ses sols, constitués principalement de *galestro*, d'*alberese* et de grès, sont entrecoupés de vastes zones boisées favorisant la biodiversité. Certifié biologique.

ERTA DI RADDA CHIANTI CLASSICO DOCG 2023

D'abord discret, il dévoile peu à peu des arômes fruités, des touches de baies et de quinquina. En bouche, il se révèle tendu, structuré, mais vif et dynamique. Un vin d'altitude à la personnalité affirmée, à l'attaque salivante et tonifiante. À partager entre amis.

Domaine biologique mené par l'œnologue Diego Finocchi, Erta di Radda s'étend sur 5 hectares à Radda. Les vignes, entourées de forêts et exposées majoritairement au nord, poussent sur des pentes raides, ancrées dans un sol de *galestro* et d'*alberese*.