The Wine Picker

Vino Nobile di Montepulciano Docg : le premier Docg italien est en phase avec son temps

Alessandra Piubello

La trente et unième édition de l'avant-première du Vino Nobile di Montepulciano Docg a été l'occasion de montrer qu'il s'agit d'une dénomination dotée d'une stratégie commune, capable de donner un nouvel élan à l'appellation, dont la vocation est reconnue depuis le XIVe siècle.Le projet Pievi, avec ses 12 Uga (unités géographiques complémentaires), a fait ses débuts officiels dans l'église paroissiale de San Biagio, démontrant ainsi que l'important travail conjoint des producteurs sous la direction du consortium a fait la différence.

Le parcours d'approfondissement au sein même de la dénomination à travers des moments de rencontre, de comparaison et d'analyse collective, qui a commencé avec le projet Pievi,

a donné lieu à un nouveau départ stylistique pour l'ensemble de la dénomination. Désormais, le Vino Nobile di Montepulciano, sur la vague de la verticalisation qualitative de l'Uga, est devenu plus adhérent au territoire et plus identifiable, en privilégiant le Sangiovese pur ou mélangé à des cépages autochtones (également dans notre top 5, à l'exception d'un producteur qui ajoute 5 % de merlot). L'utilisation du bois est plus calibrée et la concentration cède la place à une plus grande légèreté.

Pour entrer dans la sélection de vins de Wine Picker, les domaines doivent non seulement produire des vins typiques et de qualité, mais aussi mettre l'accent sur le développement durable (certification biologique ou autres certifications appropriées). À cet égard, il convient de noter que le district de la dénomination Vino Nobile di Montepulciano a été la première en Italie à recevoir la marque de certification de durabilité selon la norme Equalitas en 2022 et il ne faut pas oublier

qu’en 2015, le projet d’empreinte carbone de la dénomination est devenu un modèle national récompensé par le Smau à Milan en tant que meilleure pratique environnementale.

Depuis 2023, le Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano est reconnu comme opérateur professionnel pour la certification SQNPI (Système national de qualité de la production intégrée) dans l’intérêt de ses entreprises membres. Un chemin vers la durabilité qui a également conduit l’administration communale à obtenir, en 2024, la première certification en Italie comme destination touristique durable.

L’année 2022

Le millésime a été caractérisé par des températures supérieures à la normale en mai, juin et juillet et par une répartition inégale des précipitations, concentrées sur les quatre derniers mois de l’année (à partir de septembre). Cependant, la quantité de pluie a été telle qu’elle a permis de compenser l’évapotranspiration et, par conséquent, , éviter l’apparition de phénomènes de stress hydrique. Les opérations de récolte se sont déroulées en grande partie au cours de la deuxième quinzaine de septembre. En fait, il s’agit d’un millésime résolument précoce, avec une très faible présence de pathogènes et de parasites, avec des raisins sains et une maturation technologique et phénolique en harmonie. Lors de l’épreuve pratique, de nombreux producteurs ont pu interpréter le millésime, en mettant en évidence une gestion agronomique et œnologique plus précise, vers plus de modernité et d’articulation dans le rythme gustatif.

Nos cinq préférés

Boscarelli Vino Nobile di Montepulciano 2022

Polyphonie entre les notes florales, les nuances balsamiques, les fruits croquants émergeant des plis épicés. Elégance douce, délicatesse tactile et vitalité fluide pour un nectar épicurien.

Le domaine d’environ 22 hectares de vignes, acquis en 1962, est situé à Cervognano et est géré par la famille De Ferrari, avec les conseils œnologiques de Maurizio Castelli. Les sols sont principalement alluviaux avec la présence de sédiments, mais il y a aussi des sols rouges et du sable. Le domaine est certifié SQNPI (Système national de qualité de la production intégrée).

Tenuta di Gracciano della Seta Vino Nobile di Montepulciano 2022

Profil olfactif aux multiples facettes, croisement de senteurs allant de la violette à la prune, de la griotte à l’orange sanguine et aux épices. La bouche est svelte, la matière bien intégrée pour un goût agréable et une longue persistance.

La famille Seta Ferrari Corbelli est propriétaire de ce domaine de 21 hectares en viticulture biologique. Depuis 1988, il est dirigé par l’œnologue-agronome Giuseppe Rigoli qui en est également le directeur. Les vignobles, qui reposent sur des sols argileux, sont divisés en quatre zones, situées à Gracciano : Toraia, Casale, Rovisci et Maramai.

Crociani Vino Nobile di Montepulciano 2022

Parfums de mûre, de cerise noire, notes d'herbes aromatiques et d'épices fines : une invitation à la dégustation. La texture profonde et bien articulée équilibre matière et dynamisme pour un plaisir gustatif joyeux.

Depuis 2001, Susanna Crociani dirige avec sensibilité, compétence et humilité l'entreprise familiale (en cours de conversion au régime biologique) créée par son père Arnaldo en 1953. Les vignobles d'environ huit hectares, se trouvent à Le Caggiòle, à 450 mètres d'altitude.

Il Molinaccio Vino Nobile di Montepulciano La Spinosa 2022

La gamme olfactive claire, centrée sur un fruit vif, parfumée d'une fine épice, anticipe une texture gustative épurée et vive, sans oppressions superstructurées. La gorgée dynamique est innervée par une veine fraîche et savoureuse qui invite à la dégustation.

Alessandro Sartini, avec son partenaire Marco Malavasi, a fondé l'exploitation agricole en 2012, d'une superficie d'environ quatre hectares en régime biologique. Le vignoble se trouve à Cervognano, dans une zone fraîche et ventilée, entourée de bois.

Le Bertille Vino Nobile di Montepulciano 2022

Large et généreux dans sa texture olfactive, il présente un caractère distinctif et complexe, qui se racontera encore mieux avec le temps. Placé au centre de la table d'une humanité attentive, il sera un bonheur partagé.

Le domaine, fondé en 2002, est familial. Les sœurs Olimpia et Oretta Roberti possèdent 14 hectares de vignobles sur des sols argilo-tufacés avec différentes expositions. La vigne a un âge qui va de 55 à 25 ans. Le domaine est actuellement en conversion biologique.