

Azienda Agricola Le Potazzine - Montalcino



Le domaine :

A Montalcino, une voie discrète traverse les coteaux sud depuis le village pour se perdre sur un plateau de Prata où se cache un coin rêvé de Toscane, discret et chaleureux, image des paysages oscillant entre verdure et brûlé des terres de Sienne. Dès ses débuts, quand la famille **Gorelli** se lança dans l'aventure en acquérant 3.5 ha de vignes au sud de l'appellation, dans une zone rafraîchie par l'altitude, elle la replanta en sangiovese grosso de qualité, unique cépage autorisé par la réglementation. Depuis, 1.5 ha supplémentaires ont été acquis, sur des terroirs plus sudistes par leur climat et leur expression, complétant la palette des terres de la propriété. Et l'Azienda Agricola est devenue **Le Potazzine**. Ce nom signifie dans un dialecte local les mésanges (celles qui ornent les étiquettes) et fut trouvé par l'aïeule de Giuseppe Gorelli, en hommage à la naissance de ses petites filles. Immédiatement, la politique de la maison fut d'appliquer un soin maximal aux vignes et à leurs fruits, avant de penser aux vins qu'on pourrait en tirer. Elle adapte ensuite vinifications et élevages aux matières rentrées à la cave sans les gâcher en leur demandant l'impossible. Il s'agit simplement, pour faire du grand vin avec ces grands terroirs, d'appliquer en premier lieu une viticulture à la hauteur de ces ambitions.

La culture du vignoble se fait sans produits phytosanitaires, avec un conséquent travail des sols qui, par sa régularité, vise tant à maintenir une couche de terre meuble favorisant la fraîcheur dans les rangs, autant qu'à préserver la vie microbienne de surface. Le griffage est en ce sens préféré à un labour plus profond, et l'enherbement est maintenu entre les ceps pour son apport en terme de concurrence, autant que de conservation d'une certaine tempérance au chaud climat toscan en période estivale. Initialement planté à 3000 pieds/ha, le vignoble cultivé en cordon de Royat évolue progressivement vers une densité de 6000 pieds/ha, plus concurrentielle lorsque l'on choisit de conserver des rendements identiques, comme c'est le cas ici (ils sont maintenus entre 30 et 50 quintaux/ha, bien loin des 80 autorisés). Pour se donner les moyens de la qualité, notamment sur les jeunes plants, il faut maîtriser ce cépage vigoureux qu'est le sangiovese grosso par une viticulture rigoureuse, et notamment des ébourgeonnages doubles et sévères puis des vendanges en vert répétées jusque tard dans le cycle végétatif.

Les vins du domaine sont issus de deux zones distinctes du sud de l'appellation, respectivement sises à 550 et 300 m d'altitude. Lors de la vinification, elles sont séparées en « sottozone » (ie. sous-zones) dans l'esprit de conserver l'identité et les potentialités propres à chacune. Ces subtilités permettent au vigneron d'envisager l'assemblage final au mieux. Tout est en effet vinifié de façon identique, avant que la sélection sur des critères uniquement organoleptiques ne décide de ce qui entrera dans l'assemblage du Rosso di Montalcino, du Brunello di Montalcino et de l'éventuelle Riserva. Les macérations, longues, débutent grâce aux levures indigènes, puis les jus sont soumis au minimum d'interventions nécessaires pendant 20 à 30 jours. Les variations entre les « sottozone » sont préservées et permettent par la suite, de choisir les contenants les plus adéquats à utiliser parmi la gamme de foudres Garbellotto de 10, 30 et 50 hl disponibles. Après l'élevage dans ces grands contenants qui ne « boisent » pas, les vins sont embouteillés puis gardés plus ou moins longtemps avant commercialisation.



Vins et terroirs :

- **IGT Toscana** : cuvée non permanente issue dans certains millésimes de vignes ayant été récemment plantées. Macérations d'environ 20 à 25 jours, puis élevage en foudres pendant environ six mois.
- **DOC Rosso di Montalcino** : cuvée dont les jus sont issus de jeunes parcelles des terroirs de Prato et La Torre, mais aussi de l'adjonction de plus vieilles vignes. Les macérations durent 28 à 30 jours. Chaque année, une sélection est opérée sur les foudres dont l'élevage au delà d'un an ne semble pas porteur de plus de promesses que de plaisir immédiat. Souplesse tannique, vinosité immédiate, qualité et éclat du fruit sont les éléments déterminants de ce choix. Si un foudre n'est pas jugé suffisamment qualitatif, il est totalement éliminé de la production du domaine. Le vin ainsi pensé et construit est riche mais dynamique, séveux, toujours disposé à quelques années de garde qui n'altèrent en rien ses qualités aromatiques. Il est gardé 4 à 6 mois en cave avant la mise en marché.
- **DOCG Brunello di Montalcino** : on entre ici dans une catégorie toute autre, eu égard aux modalités d'élevage. Si, comme dit plus haut, le travail à la vigne et les macérations sont identiques, la sélection des foudres est décisive pour l'élaboration des Brunello de la maison. Pour ne pas se reposer sur les acquis des millésimes précédents, tous les contenants sont goûtés à l'aveugle chaque année afin d'en déterminer la destination. Les élevages des foudres sélectionnés sont prolongés pendant 36 à 40 mois, bien au delà donc des 2 années réglementaires pour obtenir l'appellation. Pendant ce temps, le vin mûrit lentement la complexité de ses parfums et patine les tanins denses et abondants du sangiovese grosso. Dépouillé de ses arômes variétaux, il conserve un fruit d'une grande fraîcheur et offre une architecture complexe, traduisant les qualités offertes par les diverses « sottozone ». Il faut rattacher cette philosophie à celle des grands traditionalistes des Langhe ou de l'Hermitage. D'ailleurs, ici aussi le vin est conservé en cave 10 à 12 mois, avant d'être mis à la vente.
- **DOCG Brunello di Montalcino Riserva** : si le rare fleuron de l'Azienda n'est produit qu'exceptionnellement, il est facile de comprendre pourquoi. Fidèle au Consorzio Brunello et estimant beaucoup son travail collégial auquel il participe activement, Giuseppe Gorelli a choisi de ne jamais sortir de Riserva hors des années décrétées unanimement exceptionnelles. Sur ces rares millésimes, une sélection des plus belles grappes est d'abord effectuée, mais seules les vérités de la cave dicteront ensuite sa conduite. En effet, s'il juge qu'un élevage prolongé n'accouchera pas de qualités supérieures à celles déjà perceptibles, la Riserva n'est pas produite. 2004 et 2006 ont toutefois récemment donné l'élan nécessaire à la production de ce rare vin, élevé 50 mois en foudres puis 12 mois sous verre, avec un caractère niché quelque part entre précision et profusion. Il est produit selon des canons rappelant la volonté qu'ont certains piémontais de faire de leurs Riserva des crus sublimant l'élégance, plus que des bouteilles démonstratives et exagérément concentrées.

Nos dernières dégustations :

• IGT Toscana :

Avril 2013 : **Toscana 2011** : d'abord réduit, il s'ouvre sur un joli fruit rouge et des notes poivrées. Attaque juteuse, élancé, fraîche, note de tabac en bouche. Belle souplesse, du croquant, vin sans lourdeur. Une belle entrée de gamme. **Bien +**

Avril 2012 : **Toscana 2009** : nez légèrement fauve, bien mûr, vin souple, rond, très plaisant et immédiat. **Bien**

Avril 2011 : **Toscana 2008** : vin pur, sur les agrumes, fruité, tanins très fins, soyeux, beaucoup de subtilité dans cette cuvée de classe et de forme classique. **Bien+**

• DOC Rosso di Montalcino :

Avril 2013 : **Rosso 2011** : nez complet et complexe, sur les fruits rouges, la grenade, les fraises à la menthe et des nuances poivrées. Bouche pleine, intense, d'une grande élégance, avec un équilibre juste, des tanins enrobants et une texture soyeuse et charmeuse. Beaucoup de fruit et de saveur dans ce vin très accessible, on en redemande ! **Très Bien +**

Avril 2012 : **Rosso 2010** : *mis en bouteilles il y a deux mois*. S'il n'est pas encore en place au nez, on aime beaucoup sa bouche fraîche, croquante, emplie de jus. On devine un vin qui va très bien vieillir. **Très bien+**

Sept. 2011 : **Rosso 2009** : un jus plein de franchise aromatique dont se démarque un beau fruit de pêche, de cerise et d'épices douces. La bouche est dotée d'un velouté élégant aiguisé par des tanins extraits avec toute la précision nécessaire dans ce millésime chaud et parfois un peu dur. Un vin de plaisir détonnant. **Très bien**

Avril 2011 : **Rosso 2008** : nez explosif sur les fruits rouges confits, la framboise, l'abricot, l'orange, la mangue. Tanins suprêmement souples et fins ; on est surpris par l'alliance de délicatesse et d'ampleur. Qualité de fruit idéale, parfaite allonge, c'est incrachable. **Excellent**



Les foudres Garbellotto

- **DOCG Brunello di Montalcino :**

Avril 2013 : **Brunello 2008** : nez profond, riche, avec toutefois un trait de vert. Notes viandées, laurier, herbes aromatique, pointe de kirsch. La bouche est toute en élégance, en harmonie, en suavité, mais avec une certaine retenue et surtout une densité moyenne. A suivre. **Bien +**

Avril 2012 : **Brunello 2007** : grand nez riche et sudiste, truffé, sanguin, avec des nuances de cep, qui précède une bouche ronde, intense, solaire, complètement évidente et hédoniste. **Très bien**

Sept. 2011 : **Brunello 2006** : le fond fruité de griotte et de pêche sert de rampe de lancement au vin porté longuement vers une belle complexité aromatique. La matière est très architecturée, complexe et énergique. Ses tanins denses s'appuient harmonieusement sur des rondeurs acidulées et portent le vin avec beaucoup de vivacité, sans dureté aucune. Ce cru est d'une grande perfection formelle et constitue un appel vers la table très perceptible. **Excellent**

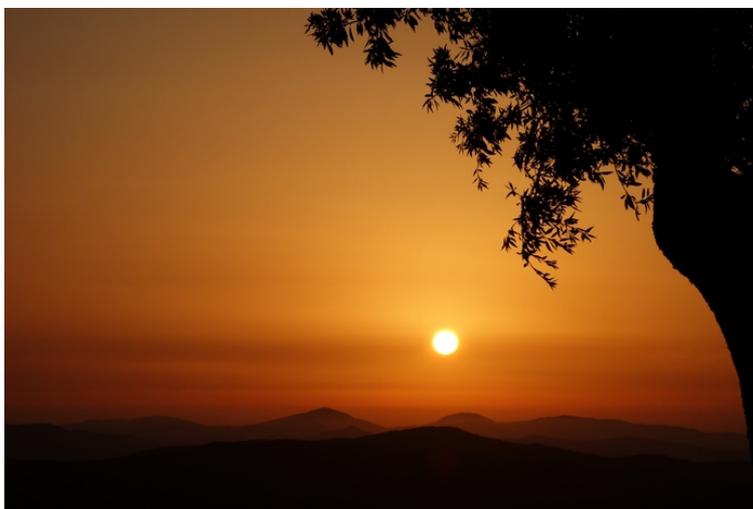
Sept. 2011 : **Brunello 2005** : immédiatement plus chaleureux, ce qui suit la logique du millésime, son fruit paraît plus confit et escorte des notes de mélasse et de feuilles de tabac. C'est dodu certes, mais le vin garde une excellente tenue par la patine que l'élevage a conféré à sa riche matière. Les tanins sont toutefois moins dociles à ce jour dans ce vin tout en chair, dense et généreux, offrant une longue persistance de son fruit. **Bien**

Sept. 2011 : **Brunello 2004** : à notre sens le Brunello montrant le plus son accomplissement, probablement parce que l'équilibre du millésime a offert un vin de grande complexité aromatique et des tanins presque sans poids, permettant un plaisir immédiat autant que la sensation d'un réel potentiel. A un fruit croquant de cerise (toujours) s'ajoutent des notes hespéridées et résineuses complétant une belle palette méditerranéenne. Tout cela constitue un vin très équilibré, émouvant et pour tout dire, délicieusement lampant. **Excellent**

- **DOCG Brunello di Montalcino Riserva :**

Avril 2013 : **Riserva 2006** : nez sanguin, musqué, variant sur le menthol et des notes balsamiques. Gros volume à l'attaque, avec un vin qui se déploie tout au long de la bouche. Le long élevage en foudre, puis en bouteilles, a permis à ce vin d'être déjà très accessible grâce à la très belle intégration de ses tanins et leur fraîcheur mentholée. Longue finale, toute en élégance, même si le vin semble en garder encore sous le pied. Déjà bon certes, mais il ira loin ! **Excellent.**

Sept. 2011 : **Riserva 2004** : une variation de l'expression du Brunello 2004 dont on reconnaît bien les accents, avec peut être un supplément de richesse se révélant tant dans ses arômes de pastèque et quelques notes sanguines que dans une ampleur immédiatement plus tonitruante. Néanmoins, la finesse extrême de sa matière, une trame plus salivante encore, porte le vin vers un apex d'énergie dont il semble ne plus vouloir redescendre. Un vin intensément complexe, plus richement doté mais le manifestant pour le moment avec plus de retenue. Quelle classe. **Grand vin**



La DOCG Brunello di Montalcino a été ces dernières années mise en lumière pour de bien piètres raisons : trucages des vins, volonté des certains producteurs (pas des moindres) de modifier les réglementations pour coller à une demande mondiale versatile, plus qu'à une sérieuse et fondée histoire locale. Beaucoup de bruit parasite et finalement peu de lumières sur les qualités de ce qui peut s'y faire de mieux. Il fallut, pour maintenir le Brunello sur sa voie et rétablir certaines vérités, beaucoup de convictions et de caractère. Giuseppe Gorelli, extrêmement impliqué dans le Consorzio Brunello possède visiblement cela. Ici des grands vins naissent de la rencontre du Sangiovese et des terroirs de Montalcino, mais aussi du talent et de l'entêtement d'une famille et de son équipe à conserver en haut de l'affiche une appellation trop souvent maltraitée, ternie et galvaudée. Ce domaine se veut le garant d'une certaine tradition historique, d'une vision du vin jamais passéiste mais respectueuse des acquis, mais il se meut chaque jour pour améliorer son approche en conservant ce cœur philosophique. Ici les vignes sont choyées selon des arguments agronomiques précis, et la cave se voit modernisée pour mieux protéger récolte et vins pendant l'élevage. Pour mettre en avant la grandeur des crus qu'elle porte, toute l'équipe du domaine refuse le dogmatisme mais construit sa pensée et son travail sur la préservation des fondamentaux du vin et de l'histoire de l'appellation ; mais aussi sur l'amélioration des variables les entourant. De tels domaines sont porteurs du passé de leur région mais à notre sens de beaucoup d'espoirs pour l'avenir.

Tenuta Le Potazzine

Giuseppe et Gigliola Gorelli
Loc. Le Prata, 262 - 53024 Montalcino
Tel. +39 0577 846168
tenuta@lepotazzine.it
<http://www.lepotazzine.it/>