

San Giusto a Rentennano - Gaiole in Chianti



[© www.fattoriasangiusto.it]

Le domaine :

Le domaine **San Giusto a Rentennano**, nom d'origine étrusque, est situé à une dizaine de kilomètres au nord de Sienne, dans le sud du Chianti classico, sur un coteau surplombant la rivière Arbia. Au XI^{ème} siècle, San Giusto est un monastère cistercien. Des fortifications élevées par les florentins au XIII^{ème} siècle pour marquer la limite de leur territoire face aux Siennois ne subsistent aujourd'hui que quelques portions : des bastions crénelés, quelques murs et surtout les caves qui abritent les vins du domaine. San Giusto a ensuite appartenu à la famille Ricasoli, du château voisin de Brolio. En 1957, Enrico Martini di Cigala hérite de San Giusto, qu'il transmet à ses enfants Francesco, Luca et Elisabetta, qui gèrent aujourd'hui le domaine.

San Giusto a Rentennano couvre 160 hectares. Sur cette immense étendue, trente hectares sont plantés de vignes, onze d'oliviers, quarante de forêt et le reste sont des terres cultivées. Ici le sol est complexe, riche en composants minéraux : sable, argile, craie et cendres volcaniques. Le microclimat se caractérise par des amplitudes thermiques jour/nuit très importantes et souvent de fortes chaleurs estivales. Les vignes du domaine sont très bien exposées, et les plus anciennes (quarante ans d'âge) sont utilisées pour réaliser la sélection massale des plants de sangiovese et de canaiolo, et donc pour renouveler le vignoble. Des vendanges en vert importantes ont lieu tous les ans. Les méthodes de culture du domaine sont désormais exclusivement biologiques (et certifiées). Les raisins sont en général récoltés entre le 15 septembre et le 15 octobre. Après les vendanges, les vins fermentent en cuves inox et béton entre 14 et 35 jours selon les cuvées. L'élevage a lieu en foudres, demi-muids et barriques, l'usage du bois neuf est limité. En général, un seul soutirage est pratiqué durant l'élevage, puis les vins sont mis en bouteilles sans filtration après un sulfitage minimal.

Vins et terroirs :

- **Chianti Classico** : issu de sangiovese à 95% et de canaiolo à 5%. Fermentations en cuves de ciment et d'acier émaillé pendant environ quatorze jours. Au cours de la fermentation, les moûts sont pigés et remontés. Les fermentations malolactiques se déroulent spontanément. L'élevage dure dix à douze mois, il est réalisé en foudres et demi-muids, puis les vins sont conservés en bouteilles encore six mois avant la commercialisation.
- **Chianti Classico Riserva « le Baroncole »** : issu à 97% de sangiovese et à 3% de canaiolo. La vinification est identique à celle de la cuvée de Chianti Classico. L'élevage dure seize à vingt mois en fûts de chêne français. La mise en bouteilles se fait sans collage ni filtration.
- **IGT Toscana « Percarlo »** : issu des meilleures vignes de sangiovese du domaine, sélectionnées à partir de parcelles vendangées plus tardivement. Elles ont en commun un sol daté du Pliocène, constitué de plusieurs couches de sables et de pierres sur une profondeur de trois à cinq mètres, et reposant sur une couche crayeuse. Fermentation et macération en cuves ciment jusqu'à trente - trente-cinq jours. Elevage

en fûts de chêne français pendant vingt à vingt-deux mois. Mise en bouteilles sans filtration. Conservation dix-huit mois en bouteilles avant mise en vente.

- **IGT Toscana « La Ricolma »** : issu à 100% de merlot et d'une petite vigne plantée en 1991 et 1996 sur le terroir éponyme. L'élevage se fait en fûts de chêne français pendant vingt à vingt-deux mois, le vin est embouteillé sans collage ni filtration et conservé au domaine six mois supplémentaires avant commercialisation.
- **« Vin San Giusto »** : issu à 90% de Malvasia et à 10% de Trebbiano. Les grappes sont récoltées à maturité et séchées sur clayettes dans un grenier ventilé pendant environ cent-quarante jours. Après le pressurage, le moût est logé dans des petits fûts traditionnels en bois de châtaignier (appelés « Caratelli »), d'un volume variant de 40 à 180 litres, scellés, cirés, puis logés dans le même grenier. C'est là que les vins fermentent longuement et se développent pendant six ans, période au cours de laquelle jusqu'à 50% du vin va s'évaporer. Avant la mise en bouteilles, le nectar est filtré, goutte à goutte, au travers d'un linge précieux. Ce vin est très riche en sucre résiduel et, comme il ne titre que 11° d'alcool, il n'a pas droit à l'appellation Vin Santo ; il est donc classé en Vino di Tavola (vin de table).



Claies de passerillage dans le grenier, pour les raisins de Trebbiano et Malvasia [© www.vin-terre-net.com]

Nos dernières dégustations :

➤ **Chianti Classico :**

Avril 2013 : **Chianti Classico 2011** : joli nez, complet, fumé, fruité fin. Beau jus à l'attaque, équilibre juste et précis, entre des tanins droits, au grain encore serré, et une fraîcheur généreuse. Long, sapide, élégant, très joli vin précis. **Très Bien.**

Avril 2012 : **Chianti Classico 2010** : nez très fin (régliasse, violette, fruits noirs) qui précède une bouche au registre similaire, avec un poil de réduction dans la saveur due à sa mise récente, mais c'est excessivement équilibré, long et sapide. Un vin de grand classicisme. **Très bien+**

Avril 2011 : **Chianti Classico 2009** : relativement solaire dans le parfum avec une pointe de surmaturité. Le bois est légèrement présent dans la saveur mais les tanins demeurent élégants et plutôt subtils. Bonne allonge et rémanence chaude. **Bien**

Avril 2010 : **Chianti Classico 2008** : nez retenu mais racé, stricte, pur et très frais voire « froid » ; en bouche le vin a besoin de temps et d'air, mais après quelques minutes de carafe, on apprécie sa finesse. Un cru long, svelte et sinueux. **Très bien.**

Avril 2009 : **Chianti Classico 2007** : comme souvent la pureté et finesse sautent au nez avec cette cuvée. Le vin possède beaucoup de grâce dans le tanin, on aime beaucoup son caractère enlevé et harmonieux, élégant, assez frais. **Très bien.**



Elevage du Vin San Giusto en caratelli [© www.fattoriasangiusto.it]

➤ **Chianti Classico Riserva « le Baroncole » :**

Avril 2013 : **Baroncole 2010** : nez épicé, avec une petite note de cèdre qui révèle l'élevage. La bouche est sur la réserve, la matière contenue malgré une richesse sous-jacente et l'expression quelque peu sur une aromatique de bois. La matière semble néanmoins suffisamment dotée pour s'affiner à la garde. A suivre. **Bien +**

Avril 2012 : **Baroncole 2009** : premier nez de jeunesse (la mise est récente) légèrement toasté mais « équilibré », épicé. La bouche est veloutée, pas trop chaude pour l'année et avec une pointe de bois en finale. Mais c'est un beau vin qui demandera un peu de temps. **Très bien.**

Avril 2011 : **Baroncole 2008** : nez très pur et très frais, presque *pinotant* (rare pour un sangiovese) ; le grain est subtil mais présent et fait de ce vin un cru à la fois raffiné et appuyé, d'une très belle force de caractère. Un coup de cœur. **Excellent.**

Avril 2010 : **Baroncole 2007** : premier nez légèrement toasté qui évolue sur des nuances de fruits rouges confits ; millésime chaud aidant, le tanin semble gras, la bouche est langoureuse, veloutée, mûre et surtout longue. **Très bien.**

Avril 2009 : **Baroncole 2006** : nez pur, fumé et très noble ; grande délicatesse et finesse d'expression en bouche. Le vin possède beaucoup de style et raffinement de texture, avec néanmoins une trame serrée qui lui laisse présager d'un futur radieux. **Excellent.**

➤ **IGT Toscana « Percarlo » :**

Avril 2013 : **Percarlo 2009** : le nez navigue entre les fruits sucrés et quelques notes vanillées qui ne débordent jamais. La matière en bouche est dense, avec des tanins puissants, poussés par un élevage de grande qualité, parfaitement intégrés dans la texture et l'expression du vin. C'est mûr et gras, tout en restant fin et enrobant. **Très Bien + / Excellent.**

Avril 2012 : **Percarlo 2008** : pour la première fois depuis que nous le goûtons, il est très réservé dans la jeunesse, et l'élevage « dépasse » un peu plus au nez que d'ordinaire, cela étant sans doute du au caractère moins chaud et puissant du millésime 2008. La bouche est néanmoins extrêmement bien constituée, bâtie sur des tanins complètement mûrs mais frais, présents, fermes, donnant une sensation de trame austère mais sérieuse. S'il paraît aujourd'hui moins flamboyant que 2006 ou 2007, son classicisme pourrait étonner à la garde. **Très bien.**

Avril 2011 : **Percarlo 2007** : note de verdeur noble (très « sangiovese ») avec une touche décadente qui émeut le dégustateur ; vin croquant et masculin, aux tanins fins et très nombreux, le toasté est mesuré et surtout quel équilibre dans la maturité ! Un cru excellemment constitué, pour la grande garde. **Excellent.**

Avril 2010 : **Percarlo 2006** : spectaculaire nez résineux et camphré ; le tanin, satiné et poli, est incroyablement gras, lisse et très élégant, de saveur très épicée. Un cru splendide de raffinement, très sapide. **Excellent.**

Avril 2009 : **Percarlo 2005** : un cru au velouté très calibré et abouti, avec des tanins superbement bien travaillés, comme toujours a-t-on envie d'écrire. Mais le boisé présent sur la finale demande néanmoins à se fondre. **Très bien.**



[© www.fattoriasangiusto.it]

➤ **IGT Toscana « La Ricolma » :**

Avril 2013 : **Ricolma 2010** : nez toasté, cèdre, fumé. La bouche est très grasse, presque « coulante » mais manque quelque peu de relief et de caractère comparé aux autres cuvées, comme souvent. L'ensemble reste précis et droit, mais sur un élevage un peu imposant. **Bien**

Avril 2012 : **Ricolma 2009** : un vin assez riche mais plutôt net et précis, ample, bien fait, mais qui possède toujours moins de race et de force que les sangiovese du domaine. **Bien.**

Avril 2011 : **Ricolma 2008** : une touche d'acidité volatile marque le premier nez, mûr, souligné d'une pointe de vanille et de coco : il se goûte actuellement un peu sur son élevage, difficile d'en dire plus, le vin est jeune. **Jugement réservé.**

Avril 2010 : **Ricolma 2007** : nez mûr et légèrement caramélisé, évoluant sur la fraise vanillée ; un cru rond, sans aspérités, bien fait mais pas d'une grande allonge comparé au Percarlo du même millésime par exemple. **Bien.**

Avril 2009 : **Ricolma 2006** : on remarque le toasté appuyé qui marque la saveur, mais aussi une grande maturité du raisin ; c'est une construction esthétique plus qu'une expression d'origine. Vin assez international, style luxueux. **Bien.**

➤ **Vin doux « Vin San Giusto » :**

Mars 2011 : **Vin San Giusto 2003** : beaucoup moins de puissance aromatique que le 2002 (impact du millésime 2003 qui par son extrême chaleur a sans doute dégradé beaucoup d'arômes de fruit), il s'exprime sur le café froid, l'eau de vie de fruits blancs, la ronce, le miel de thym. La bouche est spectaculairement riche et évoque les plus décadents des *Pedro Ximénez* andalous. **Unique**

Mars 2011 : **Vin San Giusto 2002** : très ouvert, sur la crème brûlée, l'abricot sec, la datte, mais étonnamment « frais » pour une telle luxuriance aromatique, et relativement précis ; grande bouche, grasse, sirupeuse mais furieusement équilibrée. Allonge interminable sur la noix de coco. Superbe vin baroque. **Excellent**



[© www.fattoriasangiusto.it]

Au cœur d'une Toscane qui, depuis quelques années, s'est considérablement mondialisée en terme viti-vinicole et qui, il faut bien le dire, a souvent vendu son âme au diable (voir les effets dévastateurs de la *sucklingisation*), **San Giusto a Rentennano** fait figure de rare rempart capable de défendre au plus haut niveau les couleurs du grand Chianti classico traditionnel, au côté de ses amis de Castell'in Villa, Riecine, Montevertine, Badia a Coltibuono. Et si l'impact du goût américain - comme de la médiatisation et des ventes qui en découlent - ont ici fait moins de ravages que sur les vignobles côtiers de la région, le Chianti viticole en a tout de même pris un peu le chemin avec l'arrivée de cuvées de pur merlot ou d'assemblage merlot/cabernet/sangiovese élevées en barriques neuves. D'ailleurs, et pour être tout à fait honnête, excepté Montevertine, dans les noms les plus connus aujourd'hui, les « traditionalistes » possèdent souvent une cuvée construite ainsi, même si elle n'est pas nécessairement ramassée en surmaturité et élevée en bois neuf. C'est le cas de San Giusto avec la Ricolma, qui, sans nous déplaire de façon rédhibitoire, possède moins d'âme que le « simple » Chianti Classico de la maison. Ceci-dit, lorsque l'on voit la classe des autres vins de la gamme, de ce même Chianti Classico au Percarlo, en passant par l'incroyable Vin San Giusto (un des cinq meilleurs Vin Santo du Chianti, soit dit en passant), on ne peut que rendre les armes devant la classe furieuse de ces expressions de cépages autochtones sur des terroirs magnifiques. Incontestablement, San Giusto est un des meilleurs domaines du Chianti, et se démarque par des cuvées empreintes d'une forte « territorialité », possédant à la fois le caractère de leurs très discrets géniteurs et aussi celui des paysages rustiques qui les voient naître.

Fattoria San Giusto A Rentennano

Loc. San Giusto a Rentennano

53013 Gaiole in Chianti

Tel.: 0039-(0)577 747121

info@fattoriasangiusto.it

<http://www.fattoriasangiusto.it/>