

BOLGHERI



POURQUOI BOLGHERI ?

WINE SPECTATOR

30 AVRIL, 2018

Nicolò Incisa della Rocchetta

et sa fille Priscilla

2ième et 3ième générations - Sassicaia

NOTRE OBJECTIF EN 2018 :

- Étant à la recherche d'un sujet pour notre prochaine présentation à l'AVO, l'article du WS nous a donné l'idée de présenter Bolgheri.
- Notre objectif initial était de comparer les vins de Bolgheri avec ceux de Bordeaux.
- La dégustation devait avoir lieu en avril 2020... annulée en raison de la pandémie.
- Notre cave continuait d'accumuler des vins de Bolgheri et notre approche et nos objectifs ont évolué avec le temps.

NOTRE OBJECTIF 5 ANS PLUS TARD :

- Éviter de se limiter à une simple compétition entre les vins de Bordeaux et ceux de Bolgheri
- Reconnaître que Bolgheri nous offrent des vins intéressants en plus des assemblages bordelais
- Apprécier que chaque vignoble a son identité distincte influencée par son climat, ses terroirs et ses propriétaires





Tyrrhenian
Sea

Marina di
Castagneto
Carducci

Donoratico

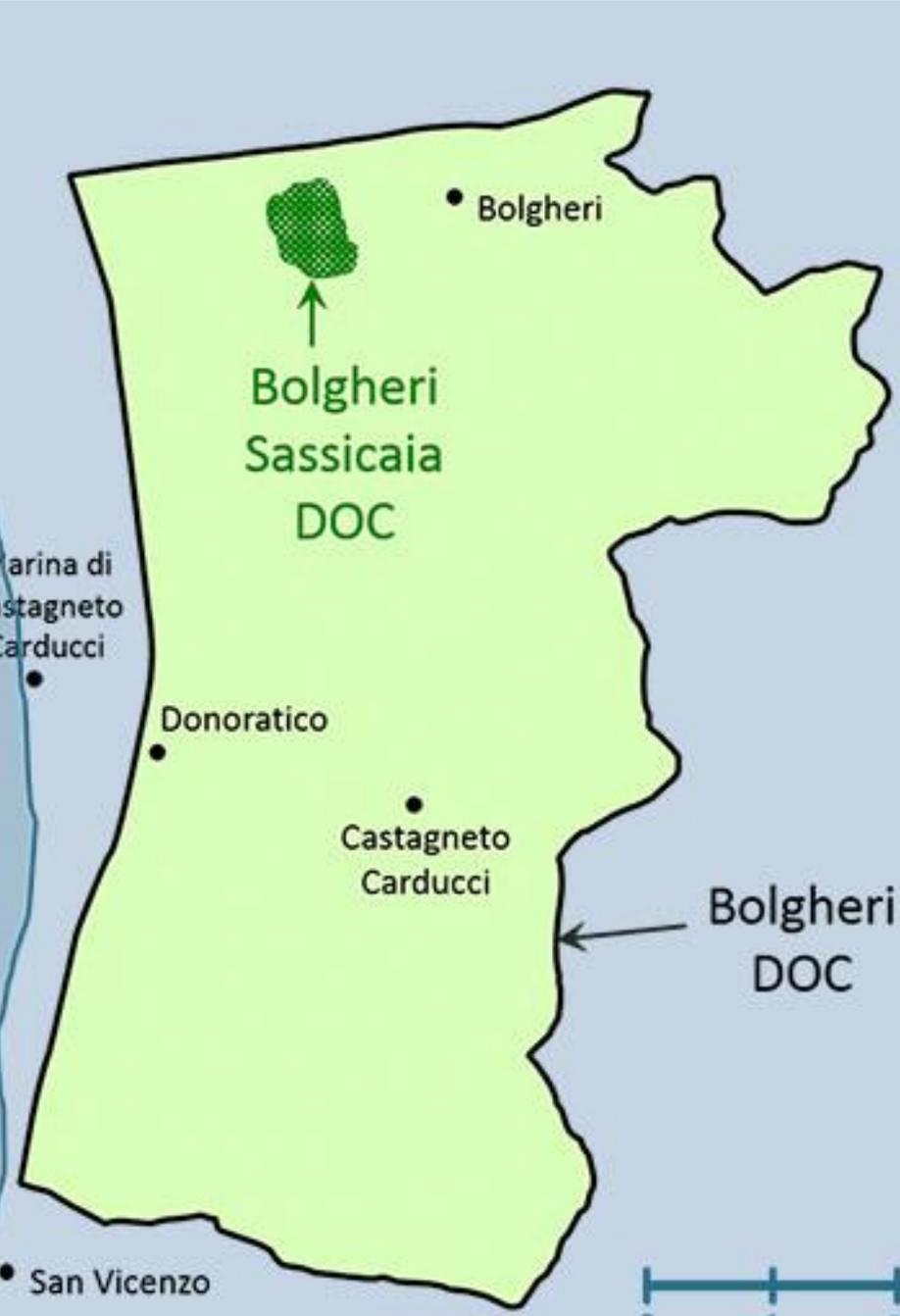
Castagneto
Carducci

Bolgheri
DOC

Bolgheri
Sassicaia
DOC

Bolgheri

San Vincenzo



Il est impossible de parler de la renommée de Bolgheri sans parler du succès de Sassicaia et l'histoire de Sassicaia pourrait ne jamais avoir été écrite si ce n'était pour les personnalités qu'elle implique avec leur passion et leur volonté d'expérimenter au-delà des normes locales...

Inspirée d'une citation de Wine Spectator

Le Marquis Mario Incisa Della Rochetta



The Marquis Mario Incisa della Rocchetta at the Villa Il Poggio in 1982.
(Photo by Costantino Ruspoli.)

- Amoureux des vins de Bordeaux
- Les Bordeaux sont difficiles à trouver durant la période d'après-guerre
- Décide d'aller à l'encontre de la tradition locale
- En 1948, plante du cabernet sauvignon et éventuellement le cabernet franc et le merlot sur ses terres de Tenuta San Guido à Bolgheri
- Vieillessement en barriques de chêne français (225 l.) – une première en Italie!
- Pendant 20 ans, ses vins sont consommés uniquement au domaine “en famille”
- Il nomme son vin “Sassicaia” (“lieu de pierres” en italien)



COMMERCIALISATION DU SASSICAIA

- Son fils, Nicolo, et son cousin, Piero Antinori, voient le potentiel viticole et parviennent à convaincre Mario de commercialiser son vin
- 1972 : commercialisation du premier millésime 1968 sous l'appellation « vino de tavola »
- 1978 : Dégustation à l'aveugle « Great Clarets » organisée par Decanter – le Sassicaia 1972 remporte le premier prix (vs 33 assemblages bordelais de 11 pays)
- Qualifié « Super Toscan » par une critique
- Le public retient ce surnom pour démarquer ces grands vins des autres vino de tavola

LE SUCCÈS DE SASSICAIA

Plusieurs producteurs ont rapidement suivi l'exemple du Marquis:

- Cavallari – Podere Grattamacco – 1977
- Lodovico Antinori – Ornellaia – 1981 (premier millésime 1985)
- Piero Antinori – Guado al Tasso
- Eugenio Campolmi – Le Macchiole

Familles oenophiles italiennes ayant établi des vignobles additionnels à Bolgheri :

- Angelo Gaja – Ca' Marcanda
- Alligrini – Poggio al Tesoro
- Frescobaldi – achat de Ornellaia

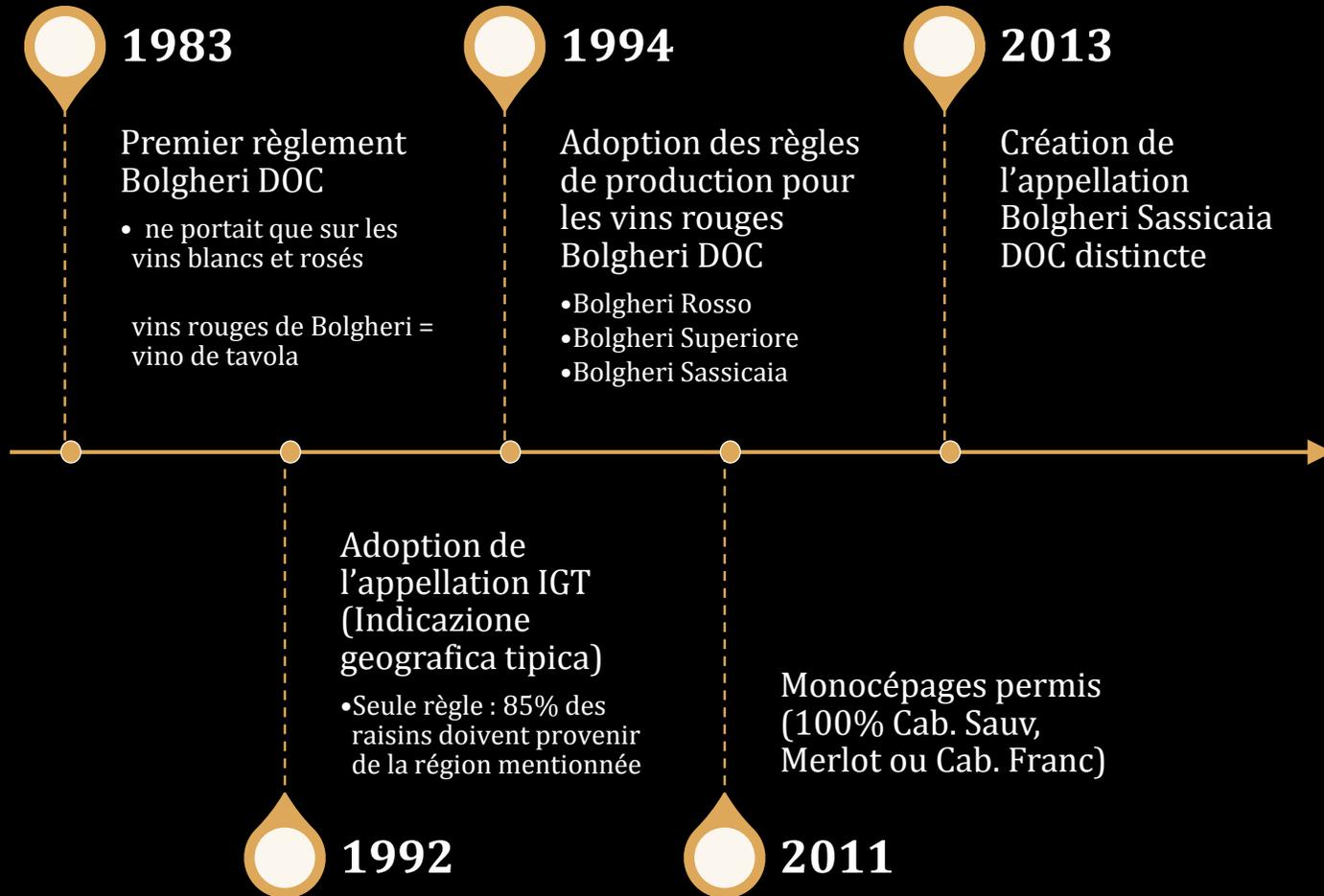
Sassicaia continue par après de remporter des prix et des points...

Aujourd'hui, toute la région de Bolgheri fait l'objet d'investissements massifs de la part de célèbres viticulteurs italiens et étrangers, entrepreneurs, célébrités...



La réputation des cabernets sauvignons ainsi que l'arrivée de nouveaux investisseurs ont suscité les changements à la réglementation des appellations en Italie

LES RÈGLEMENTS

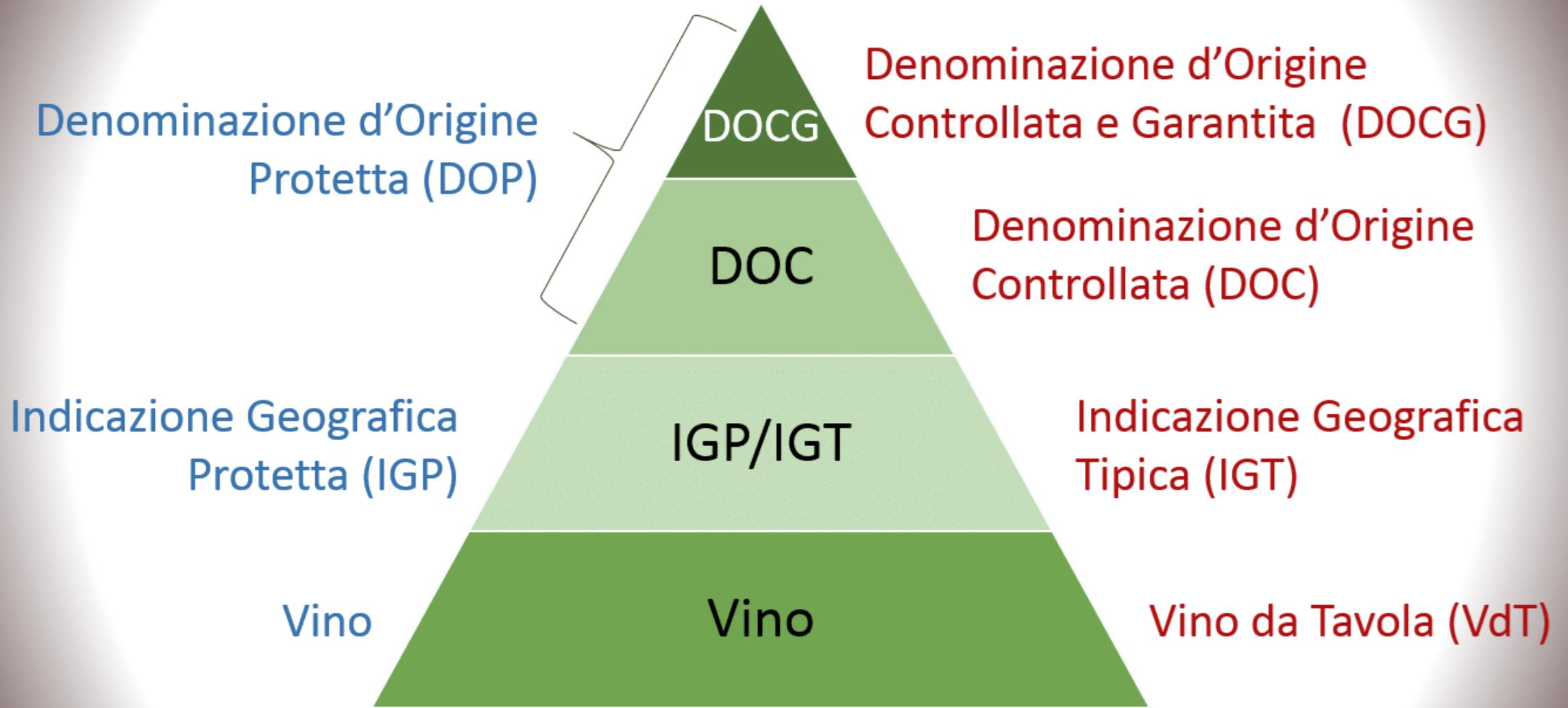


VINS ROUGES - BOLGHERI

BOLGHERI ROSSO DOC :	BOLGHERI SUPERIORE DOC :	BOLGHERI SASSICAIA DOC :
<p>0-100% cabernet sauvignon 0-100% merlot 0-100% cabernet franc 0-50% syrah 0-50% sangiovese <30% cépages complémentaires (Petit verdot, etc.)</p>		<p>Min. 80% cabernet sauvignon Max. 20% cépages complémentaires</p>
<p>9 tonnes par hectare</p> <p>mis en marché après période de maturation appropriée; pas avant le 1er septembre de l'année après la récolte</p> <p>Min. 11.50 % alcool</p>	<p>8 tonnes par hectare</p> <p>Vieilli au moins 2 ans dont au moins 1 an en fût de chêne et au moins 6 mois en bouteilles; mis en marché à partir du 1er Janvier de l'année suivante</p> <p>Min. 12.00 % alcool</p>	<p>7 tonnes par hectare</p> <p>Vieilli au moins 2 ans dont au moins 18 mois en barriques de chêne (max. 225 litres)</p> <p>Min. 12.00 % alcool</p>

EU Terms (in Italian)

Traditional Italian Quality Terms



Italian Quality Pyramid

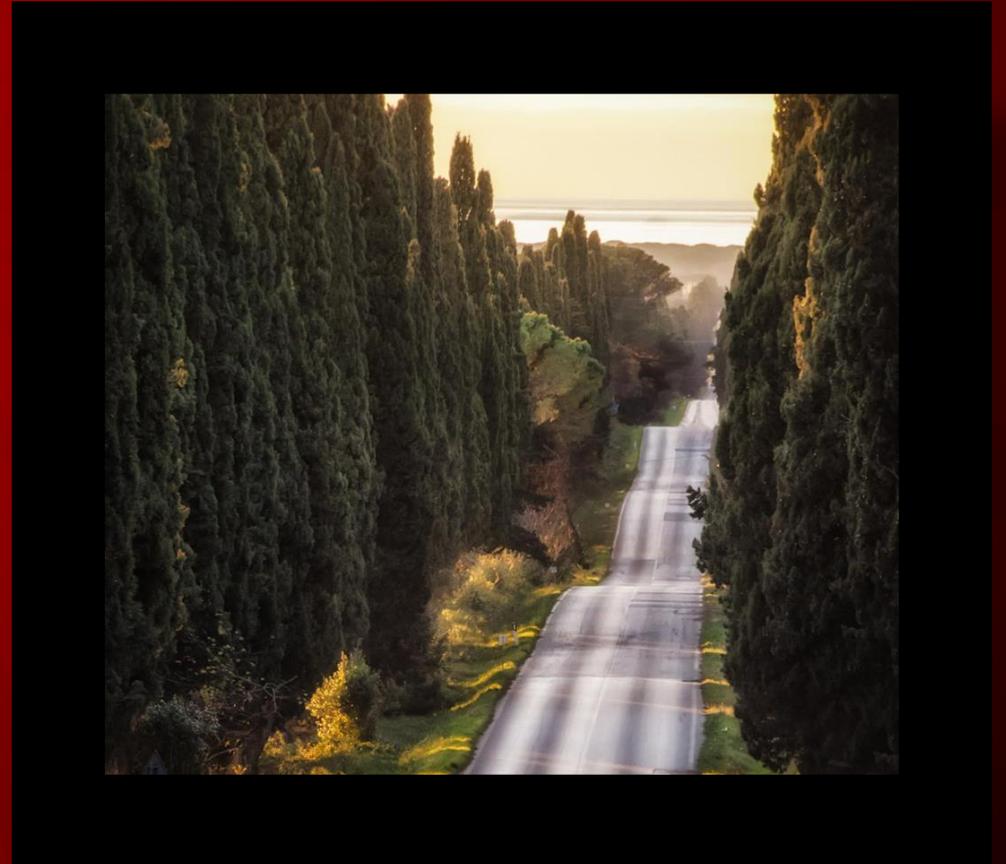


TOPOGRAPHIE

Côte ouest sur la mer Tyrrhénienne

Terrain relativement plat à basse altitude entouré à l'ouest de côtes et collines formant « l'amphithéâtre de Bolgheri »

Plusieurs ruisseaux ainsi que des côtes et collines en terrasses





VIALE DEI CIPRESSI

L'AVENUE DES CYPRÈS

Allée créée au XIX^{ème} siècle

Célèbre route rectiligne de 5 km
flanquée de deux rangées de
cypres centenaires, 2540 au total.

Relie l'oratoire de San Guido au
village de Bolgheri

Immortalisée par le poète Giosuè
Carducci

De presque tous les vignobles, on voit la mer tyrrhénienne....



LE SOL



- Située sur une partie de la côte qui était autrefois un marais (asséché dans les années 1930)
- Roches volcaniques riches en minéraux provenant des collines métallifères à l'est
- Sols alluviaux recouverts de galets roulés
- Mélange de calcaire, cailloux et roches volcaniques avec dépôts argileux, argilo-sableux, limoneux et sableux
- Grande variété de sols répartis à travers la région (27 unités de sols identifiés)



LE CLIMAT

Climat méditerranéen

Microclimat unique

Température plus fraîche au cours de l'été en raison de la brise venant de la mer permettant une maturation lente des raisins et l'équilibre des sucres et acidité

Pluies plus abondantes pendant la période végétative et peu fréquentes lors de la maturation du raisin

Reflet du soleil sur la mer

COMMENT DÉCRIRE BOLGHERI ?

NOUVEAU MONDE ?



VIEUX MONDE ?

« The Italian answer to Bordeaux ? »

IDENTITÉ DISTINCTE ?

« Wines with a distinctive style and expression that makes them 'Bolgheri wines' »

Priscilla Incisa della Rochetta

***Once known only as Super Tuscans,
the wines of Bolgheri are shedding their old label and
becoming recognized more for their terroir
than their once-revolutionary origins.***

BORDEAUX ET BOLGHERI

SIMILARITÉS :

- Même cépages et barriques
- Géographie, sol et climat semblables
- Sol graveleux de Bolgheri semblable au sol des appellations Graves et Haut-Médoc
- Benjamin Lewin, MW, 2023 Tuscany :
 - L'assemblage bordelais est semblable à la rive gauche mais en bouche, c'est la rive droite.... Si on insiste que les vins se ressemblent, le caractère des vins Bolgheri tombe entre les deux rives... structure mais en douceur...
 - Des vins 'juteux' (fruits) mais définitivement vieux monde....

DIFFÉRENCES :

- Climat : influence de la Méditerranée en Bolgheri vs influence de l'Atlantique à Bordeaux
- Reflet du soleil de la mer Tyrrhénienne sur les terroirs de Bolgheri
- Collines entourant les vignobles à Bolgheri protègent les vignes des vents froids de l'est en hiver et préservent la fraîcheur des brises marines durant l'été
- Vignes : risque de sécheresse à Bolgheri vs risques de moisissure et champignons à Bordeaux

NOTRE DÉGUSTATION

VOLÉE I

Assemblage bordelais (2) + Bordeaux (1)

VOLÉE II

Monocépages (3)

VOLÉE III

L'influence des producteurs et des terroirs

5 vins rouges

VOLÉE I

BORDEAUX ITALIENS ?

Le défi de Marc-André – « Préférez-vous l'original ou l'imitation? »
Vins du Québec, 29 juillet 2013





CHÂTEAU PAVIE MACQUIN 2016

SAINT EMILION
PREMIER GRAND CRU CLASSÉ B

- 84% Merlot
- 14% Cabernet Franc
- 2% Cabernet Sauvignon
- 2^{ème} vin :
 - Les Chênes de Macquin



ARGENTIERA 2015

BOLGHERI SUPERIORE DOC

- Fondé en 1999
- Partenariat entre famille Fratini et Piero Antinori au début
- Consultant : Dérenoncourt
- 45% Cabernet Sauvignon
- 45% Merlot
- 10% Cabernet Franc
- Sud-ouest près de la mer
- Sur une ancienne mine d'argent



CASTELLO DI BOLGHERI 2015

BOLGHERI SUPERIORE DOC

- Fondé 14ième siècle (château médiéval)
- Cave à vin depuis 1796
- Propriétaire : Frederico Zileri (30ième génération)
- 70% Cabernet Sauvignon
- 15% Cabernet Franc
- 15% Merlot
- Première Cuvée 2001
- Autres Vins :
 - Varvara (ajout syrah)



VOLÉE II

NOUVEAUX REBELS ITALIENS ?

« La typicité est un défaut »

Marc-André Gagnon,
Vins du Québec, 14 février 2010





LE MACCHIOLE 2011

MESSORIO

- Fondé 1983 par Eugenio Campolmi
- Propriétaire: Cinzia Merli et fils Matia, Elia
- 100% Merlot
- IGT
- Fermentation en barriques de chêne 20 mois
- Autres vins:
 - Paleo Rosso, IGT (100% Cab Franc)
 - Scria, IGT (100% Syrah)
 - Macchiole, Bolgheri Rosso DOC (Cab sauvignon, cab franc, merlot, Syrah)



CAVALIERE 2016

MICHELE SATTA

- 100% Sangiovese
- Fondé 1983
- Experimentation avec Syrah, Tereldego, Viognier
- 1994 Production de son premier vin
- Élevé en barrique (vieux chêne) 24 mois
- Biodynamie
- Autres Vins:
 - Castagni (70% cab. Sauvignon, 20% syrah, 10% tereldego)
 - Piastria (25% Merlot, 25% Sangiovese, 25% syrah, 25% cab sauvignon)



LE MACCHIOLE 2012

SCRIO

- 100% Syrah
- IGT
- Alcohol 14.5%
- Fermentation et macération en cuve inox
20 jours
- Élevé en Barrique de chêne (75%
Nouvelles barriques, 25% sec) 20 mois



VOLÉE III

Le jugement de l'Académie 2023

22 février, 2023



Grand Jury Euro 22

Grand Jury Euro 23

Grand Jury Euro 24

Grand Jury Euro 25

Grand Jury Euro 26

Euro 27



CAMARCANDA 2016

GAJA

BOLGHERI SUPERIORE DOC

- Fondé 1996
- 80% Cabernet sauvignon
- 20% Cabernet Franc
- Autres Vins :
 - Promis (55% Merlot 35% Syrah, 10% Sangiovese)
 - Magari (50% Merlot, 25% Cab. Sauvignon, 25% Cab. Franc)



GUADO AL TASSO 2012

BOLGHERI SUPERIORE DOC

- Propriétaire : Piero Antinori 1990
- 55% Cabernet Sauvignon
- 25% Merlot
- 18% Cabernet Franc
- 2% Petit Verdot
- Autres Vins:
 - Matarochio (100% Cab. Sauv.)
 - Cont'Ugo (100% Merlot)
 - IL Bruciato (Cab. Sauv. 60%, Merlot 30% et Syrah 10%)



DUCRU-BEAUCAILLOU 2015

SAINT-JULIEN

DEUXIÈME GRAND CRU CLASSÉ

- 95% Cabernet Sauvignon
- 5% Merlot
- 13.5% alcohol
- Deuxième vin : La Croix de Beaucaillou
- Élevé en barriques de chêne (50-80% nouveau) - 18 mois
- Super Seconds Bordeaux



ORNELLAIA 2018

BOLGHERI SUPERIORE DOC

- Fondé 1981
- Propriétaire : Lodovico Antinori, Frescobaldi
- 40% Cabernet Sauvignon
- 51% Merlot
- 7% Cabernet Franc
- 2% Petit Verdot
- Autres Vins :
 - Masseto (Merlot 100%)
 - Serre Nuove (64% Merlot, 17% Cab. Sauv., 10% Cab Franc, 9% Petit Verdot)



SASSICAIA 2007

BOLGHERI SASSICAIA DOC

- Fondé 1940
- Premier millésime : 1968
- Propriétaire: Mario Incisa della Rocchetta
 - Nicolo et Priscilla – 2ième et 3ième générations
- 85% Cabernet Sauvignon
- 15% Cabernet Franc
- Autres Vins :
 - Guidalberto (60% Cab. Sauv., 40% Merlot)
 - Le Difese (70% Cab. Sauv., 30% Sangiovese)
 - Le Volte (50% Merlot, 30% Sangiovese, 20% Cab. Sauv.)

Vins atypiques ?

- Originalité ou manque de typicité ?
- Manque de typicité en raison du manque de précision dans les règles (cépages et %) ?
- Diversité des sols et des terroirs ?

Une région encore à la recherche de son identité ?

- Âge moyenne des vignobles = 15 ans
- Variété des styles, assemblages et méthodes de vinification
- Plusieurs variétés d'assemblage bordelais avec ou sans l'ajout de Syrah ou Sangiovese

Une appellation encore en mode expérimentale ?

- Région jeune, producteurs de différents milieux
- Cabernet Franc prend de plus en plus d'importance
- Évolution des préférences des consommateurs

IDENTITÉ
EN VOIE DE
DÉVELOPPEMENT ?

