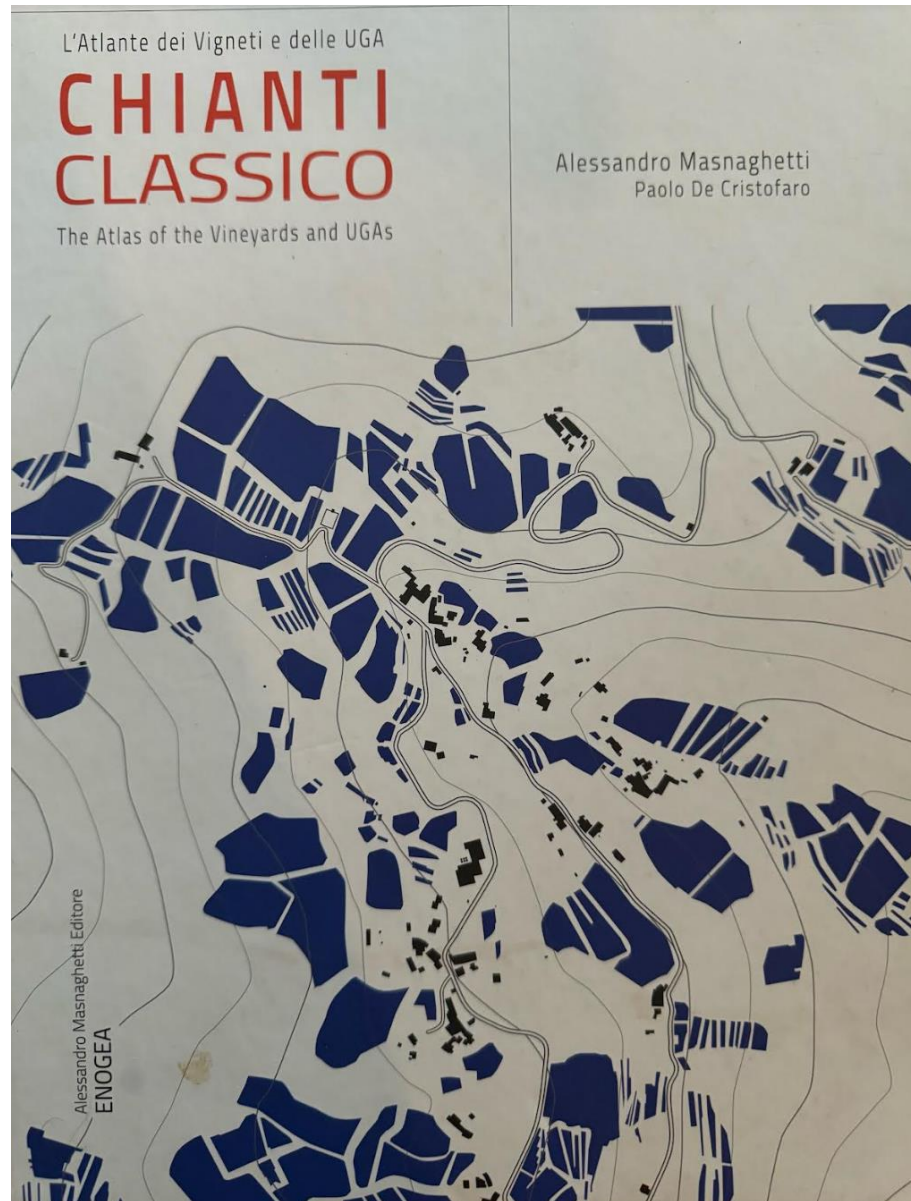




LES VIGNOBLES ET CRUS (UGAS) DU CHIANTI CLASSICO

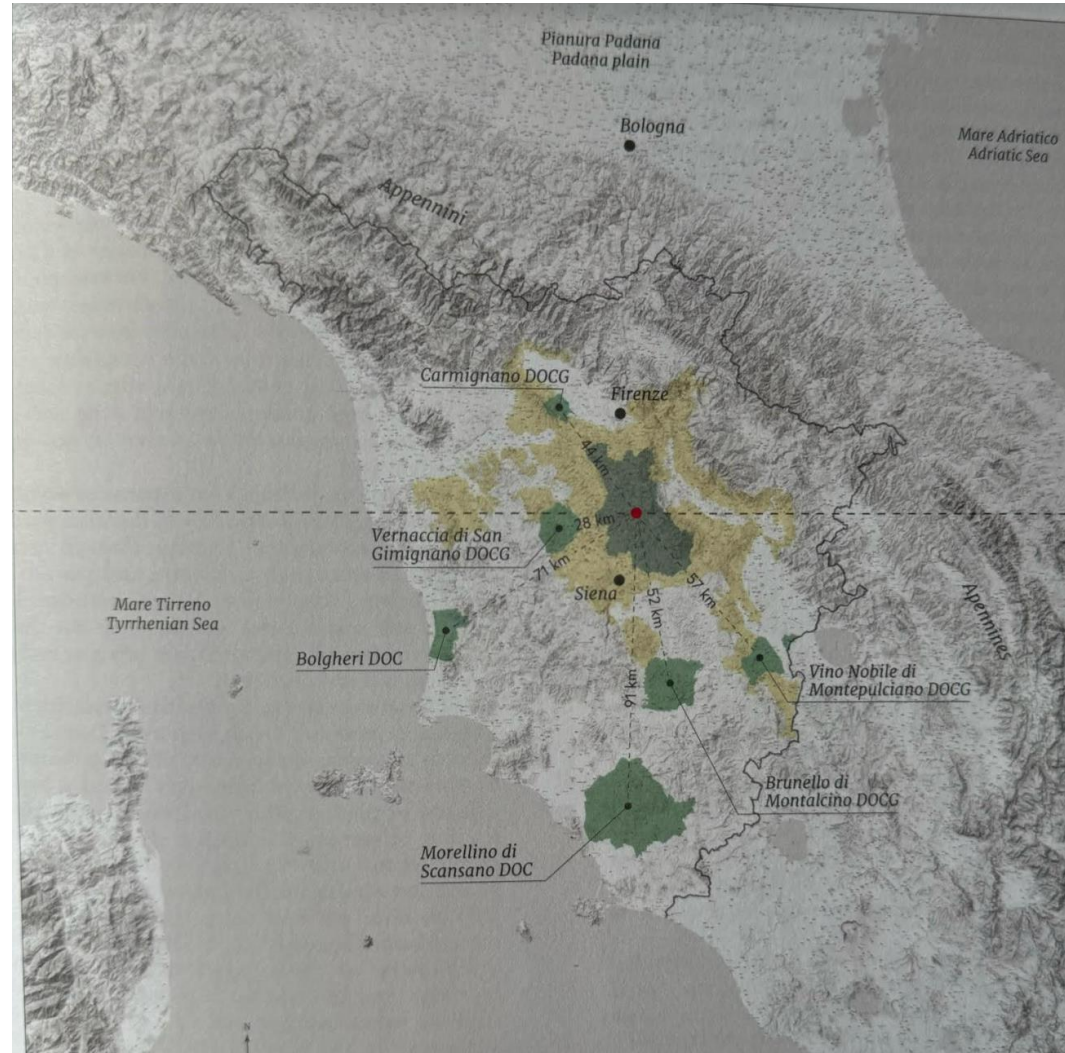
CLASSE DE MAÎTRE
PRÉSENTÉE PAR
PHILIPPE RICHER

23 OCTOBRE 2024

STRUCTURE ANALYTIQUE – CHIANTI CLASSICO UNITÀ GEOGRAFICHE AGGIUNTIVE (UGA)

1. SITUATION GÉOGRAPHIQUE
2. L'HISTORIQUE ET LA RÉGLEMENTATION
3. LA GÉOGRAPHIE
4. LES STYLES
5. LES TYPES DE SOLS
6. CARACTÉRISTIQUES DES MILLÉSIMES
7. DÉGUSTATION TECHNIQUE:
 - I. ORDONNANCEMENT SELON LES CARACTÉRISTIQUES DES MILLÉSIMES
 - II. GRILLE ANALYTIQUE ALIGNÉE AVEC LES STYLES DES UGAS

SITUATION GÉOGRAPHIQUE...



L'HISTORIQUE et La réglementation...

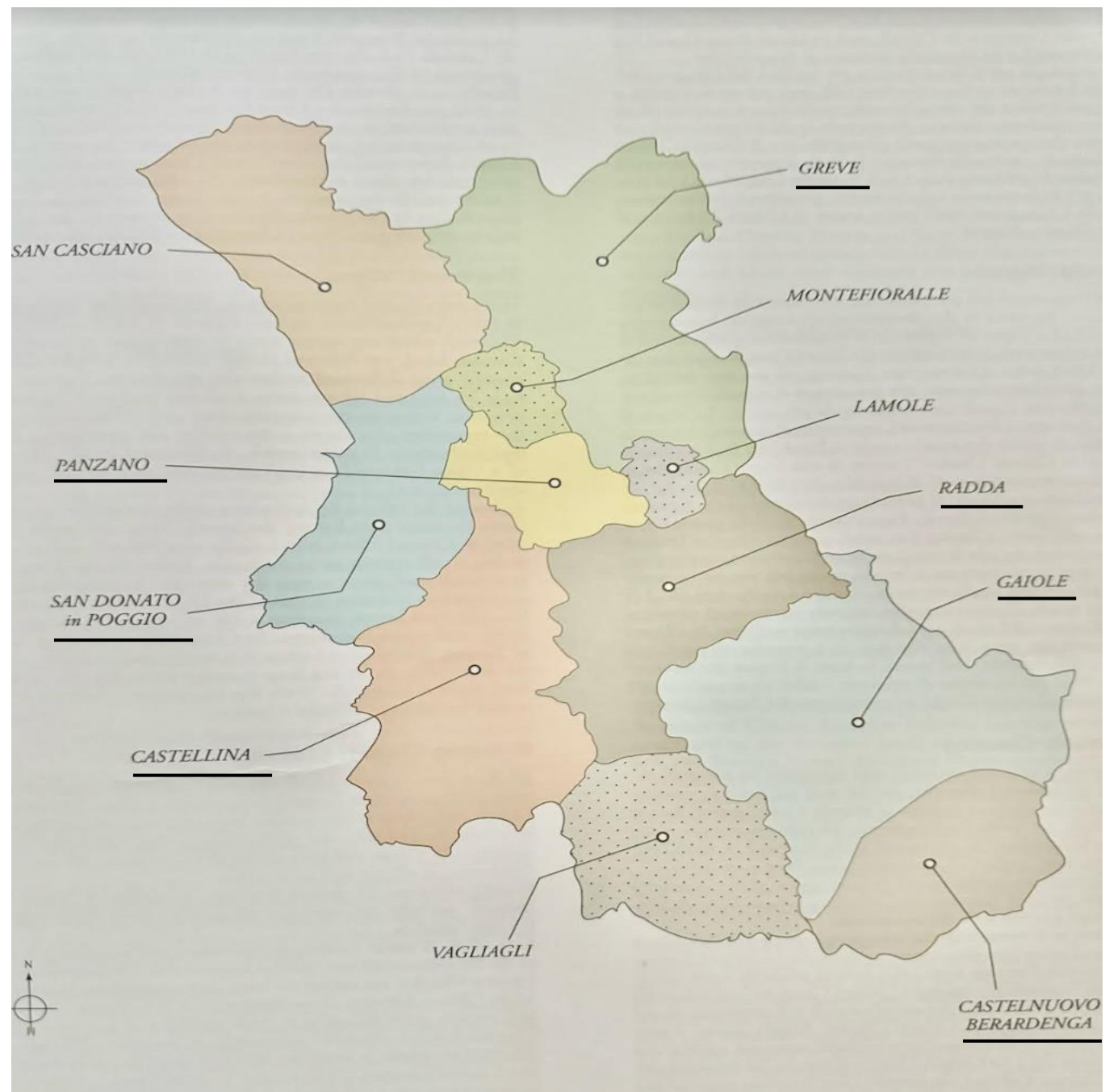
LA BASE AMPELOGRAFICA NEL TEMPO / THE AMPELOGRAPHIC BASE OVER TIME				
ANNO / YEAR	SANGIOVESE %	CANAIOLO NERO % **	TREBBIANO e/and MALVASIA % *	ALTRI VITIGNI % ** OTHER GRAPE VARIETIES
1967 CHIANTI / CHIANTI CLASSICO (DOC)				
1984 CHIANTI / CHIANTI CLASSICO (DOCG)				
1996 CHIANTI CLASSICO (DOCG)				
2002 CHIANTI CLASSICO (DOCG)		/		
2006 CHIANTI CLASSICO (DOCG)		/	/	
2014 CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE (DOCG)		/	/	
2021 CHIANTI CLASSICO (DOCG)		/	/	
2021 ¹ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE (DOCG)		/	/	

Da soli o congiuntamente; ** Dal 2002 il canaiolo nero confluisce nella categoria "Altri vitigni", dove il contributo più importante già da qualche anno è però dato dai vitigni internazionali, merlot e cabernet sauvignon su tutti; *** Solo colorino; **** Solo varietà autoctone; ¹ Modifica approvata dall'Assemblea del Socl del Consorzio Vino Chianti Classico, ma non ancora introdotta ufficialmente nel disciplinare di produzione.
Alone or blended ** Since 2002, Canaiolo Nero has been included in the category of "Other grape varieties", where the most important additions have for years been international varieties, Merlot and Cabernet Sauvignon above all; *** Colorino only; **** Native varieties only. ¹ Amendment approved by the General Assembly of the Consorzio Vino Chianti Classico, but not yet officially introduced in the production regulations.

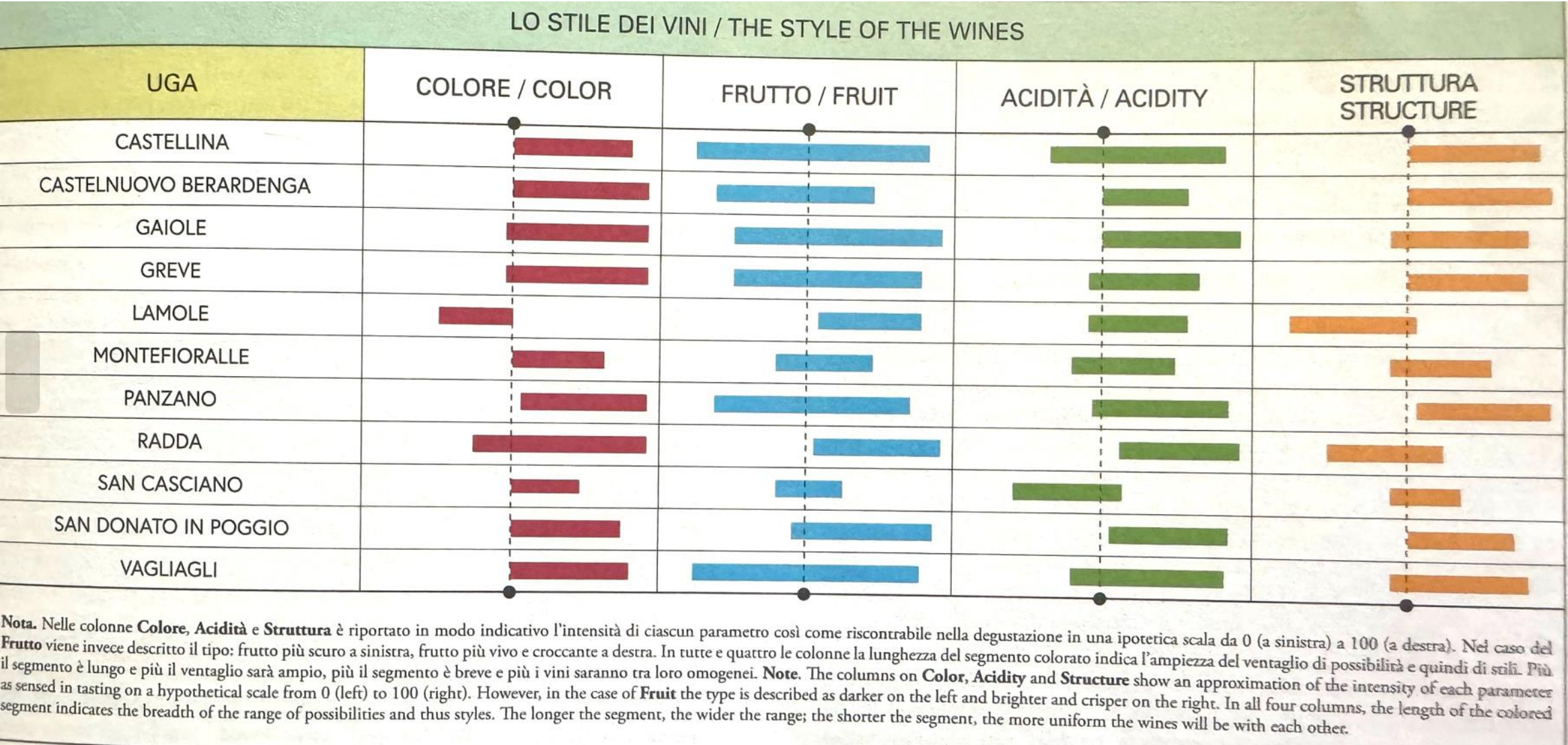
La PROBLÉMATIQUE...

Nero remained optional (up to 10%) and the percentage of other red grapes rose to 15 percent, thus laying the foundations for what would be a major problem for Chianti Classico in the years to come, namely identity. What seemed an achievement (the possibility of using purely Sangiovese) was in fact blurred, and not a little, by the possibility of using a higher percentage of international grape varieties, thus creating a wine and an appellation with a dual personality, linked more to the choices and tastes of individual producers than to the territory.

La géographie des UGAs...



LES STYLES DES UGAS...



LES TYPES DE SOLS...

SAN CASCIANO IN VAL DI PESA: UNITÀ CARTOGRAFICHE E SUOLI - CARTOGRAPHIC UNITS AND SOILS											
UNITÀ CARTOGRAFICA / CARTOGRAPHIC UNIT	TESSITURA / TEXTURE			PIETROSITÀ / STONE CONTENT			CALCARE / LIMESTONE			pH	
	SA	MI	AR	B	M	G	A	M	E	<7,5	>7,5
			●	●					●		●
Depositi alluvionali fini <i>Fine alluvial deposits</i>			●	●					●		●
Depositi fluviali antichi <i>Ancient fluvial deposits</i>		●			●			●			●
Macigno e altre arenarie non calcaree <i>Macigno and other non-calcareous sandstones</i>	●				●	●	●			●	
Alberese e altre sequenze calcareo-argillose <i>Alberese and other calcareous-clayey sequences</i>		●	●			●			●		●
Formazione di Sillano e altre sequenze marnose <i>Sillano Formation and other marly sequences</i>		●	●			●		●			●
Pietraforte (arenaria calcarea) <i>Pietraforte (calcareous sandstone)</i>	●					●		●			●
Argilliti scistose con "galestro" prevalente <i>Shale with "galestro" prevalent</i>			●		●			●			●
	SA = sabbiosa / sandy MI = medio impasto / loamy AR = argillosa / clayey			B = bassa o a lenti / low or in lentilles M = media o piccola, frequente small to medium, profuse G = grossa e frequente / large, profuse			A = assente o moderato absent or moderate M = medio / medium E = elevato / high				

Caratteristiche dei Millésimes...

TAVOLA DELLE ANNATE - VINTAGE CHART						
ANNATA VINTAGE	Valore Rating	Beva Maturation	Clima Climate	Raccolta Harvest	Riuscita Results	Note / Notes
2021	(★★★★)	—				Primavera piovosa, estate molto calda e secca, vini carnosì e compatti Rainy spring, very hot and dry summer, fleshy and compact wines
2020	★★★★★	ora o conserva / drink or hold				Primavera fresca, estate calda, autunno variabile, vini agili e rifiniti Cool spring, hot summer, variable autumn, nimble and finished wines
2019	★★★★	ora o conserva / drink or hold				Primavera piovosa, estate calda e asciutta, vini tesi e gustosi Rainy spring, warm and dry summer, taut and tasty wines
2018	★★★★	ora o conserva / drink or hold				Primavera mite, estate variabile senza eccessi di calore, vini verticali Mild spring, variable summer without excess heat, vertical wines
2017	★★★★	ora o conserva / drink or hold				Gelate primaverili, estate torrida e siccitosa, produzione scarsa Spring frost, hot and dry summer, poor production
2016	★★★★★	ora o conserva / drink or hold				Inverno mite e piovoso, estate solare senza eccessi, vini armonici Mild and rainy winter, sunny summer without excess, harmonious wines
2015	★★★★	ora o conserva / drink or hold				Primavera mite e piovosa, estate molto calda e asciutta, vini solari Mild and rainy spring, hot and dry summer, sunny wines
2014	★★★	in beva / drink				Primavera mite, estate fresca e piovosa, vini sottili e crudi Mild spring, cool and rainy summer, thin and raw wines
2013	★★★★	ora o conserva / drink or hold				Inverno freddo, fioritura tardiva, estate solare, vini classici e nervosi Cold winter, late bloom, sunny summer, classic and nervous wines
2012	★★★	in beva / drink				Inverno nevoso, estate molto calda e asciutta, settembre fresco Snowy winter, very hot and dry summer, cool September
2011	★★★★	in beva / drink				Primavera mite, agosto molto caldo, autunno temperato Mild spring, very hot August, temperate autumn
2010	★★★★★	in beva / drink				Primavera fresca e piovosa, estate tiepida, vini sobri ed energici Cool and rainy spring, warm summer, sober and energetic wines
2009	★★★	in beva / drink				Primavera piovosa, estate calda e asciutta, vini soffici e disponibili Rainy spring, hot and dry summer, soft and available wines
2008	★★★★	in beva / drink				Primavera fresca e piovosa, estate tiepida, autunno variabile Cool and rainy spring, warm summer, variable autumn
2007	★★★★	in beva / drink				Inverno mite, estate calda e asciutta, vini fruttati e armonici Mild winter, hot and dry summer, fruity and harmonious wines
2006	★★★★	in beva / drink				Estate calda e umida, settembre solare, vini vigorosi e austeri Hot and humid summer, sunny September, vigorous and austere wines
2005	★★★	in beva / drink				Inverno rigido, estate tiepida e umida, autunno variabile - Harsh winter, warm and humid summer, variable autumn
2004	★★★★	in beva / drink				Estate tiepida, produzione abbondante, vini longilinei e armonici Warm summer, abundant production, long and harmonious wines
2003	★★★	in beva / drink				Primavera fresca, estate torrida e asciutta, autunno caldo Cool spring, hot and dry summer, warm autumn

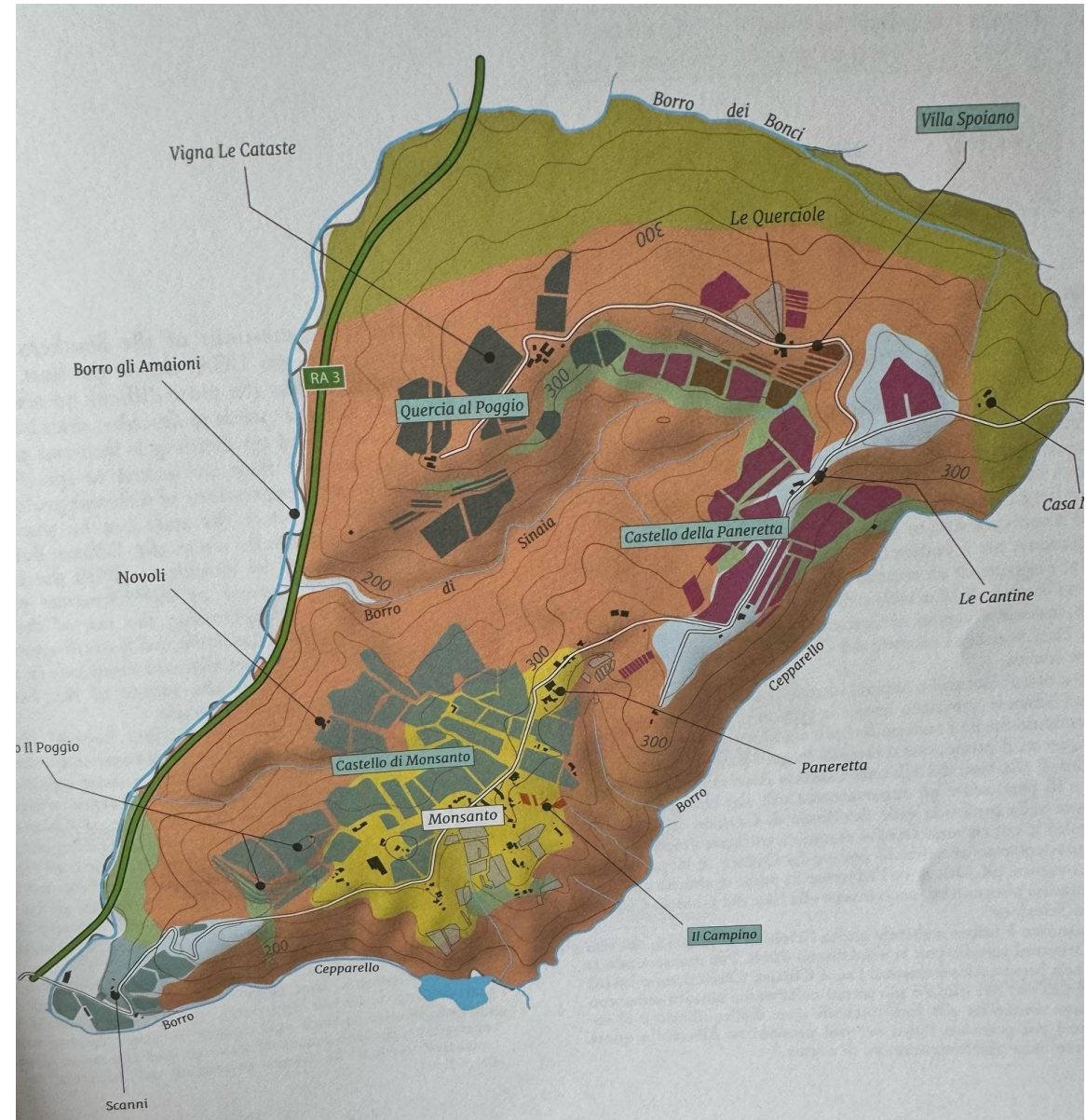
Valore / Rating	Clima / Climate	Raccolta / Harvest	Riuscita / Results
★★★★★ Eccellente / Excellent	Caldo / Warm	Precoce / Early	Omogenea / Homogeneous
★★★★ Ottima / Very good	Medio / Normal	Media / Normal	Eterogenea / Heterogeneous
★★★ Buona / Good	Freddo / Cool	Tardiva / Late	
★★ Discreta / Fair	Contrastato o irregolare Variable	Inizio precoce e conclusione tardiva Starts early, ends late	
★ Mediocre / Poor			

ordonnancement...

1. San Donato in Poggio UGA – Secteur Sud : Castello di Monsanto, Chianti Classico Il Poggio (2010), Sangiovese (90%), Colorino (5%) & Canaiolo (5%)
2. Castellina UGA – Hautes Côtes : Castellare di Castellina, I Sodi di S. Niccolò IGT (2010 & 2017), Sangiovese (85%) & Malvasia nera (15%)
3. Greve UGA – Rive Droite: Podere Poggio Scalette, Il Carbonaione IGT (2008), 100% Sangiovese (Clone Unique: LaMole)
4. Castelnuovo Berardenga UGA – Secteur Central (Ouest) : Castellin Villa, Chianti Classico Riserva (2008), 100% Sangiovese
5. Castelnuovo Berardenga UGA – Secteur Central (Est) : Felsina, Chianti Classico Riserva Rancia (2006), 100% Sangiovese
6. Panzano UGA – Secteur Ouest (Sud Est) : Il Molino di Grace, Chianti Classico Il Margone (2011), Sangiovese (100%)
7. Radda UGA – Rive Droite Pesa : Montevertine, Le Pergole Torte – IGT (2007), 100% Sangiovese
8. Gaiole UGA – Secteur Ouest : Podere Il Palazzino, Stagi – IGT (2012 & 2018), 100% Colorino

SAN DONATO IN POGGIO UGA – SECTEUR SUD

- CASTELLO DI MONSANTO
 - CHIANTI CLASSICO IL POGGIO (2010)
 - sangiovese (90%), colorino (5%) & canaiolo (5%)
- SOL: PIETRAFORTE – GRÈS CALCAIRE
 - SABLONEUX
 - GROSSES PIERRES EN PROFUSION
 - CALCAIRE NIVEAU MOYEN
 - PH +7.5



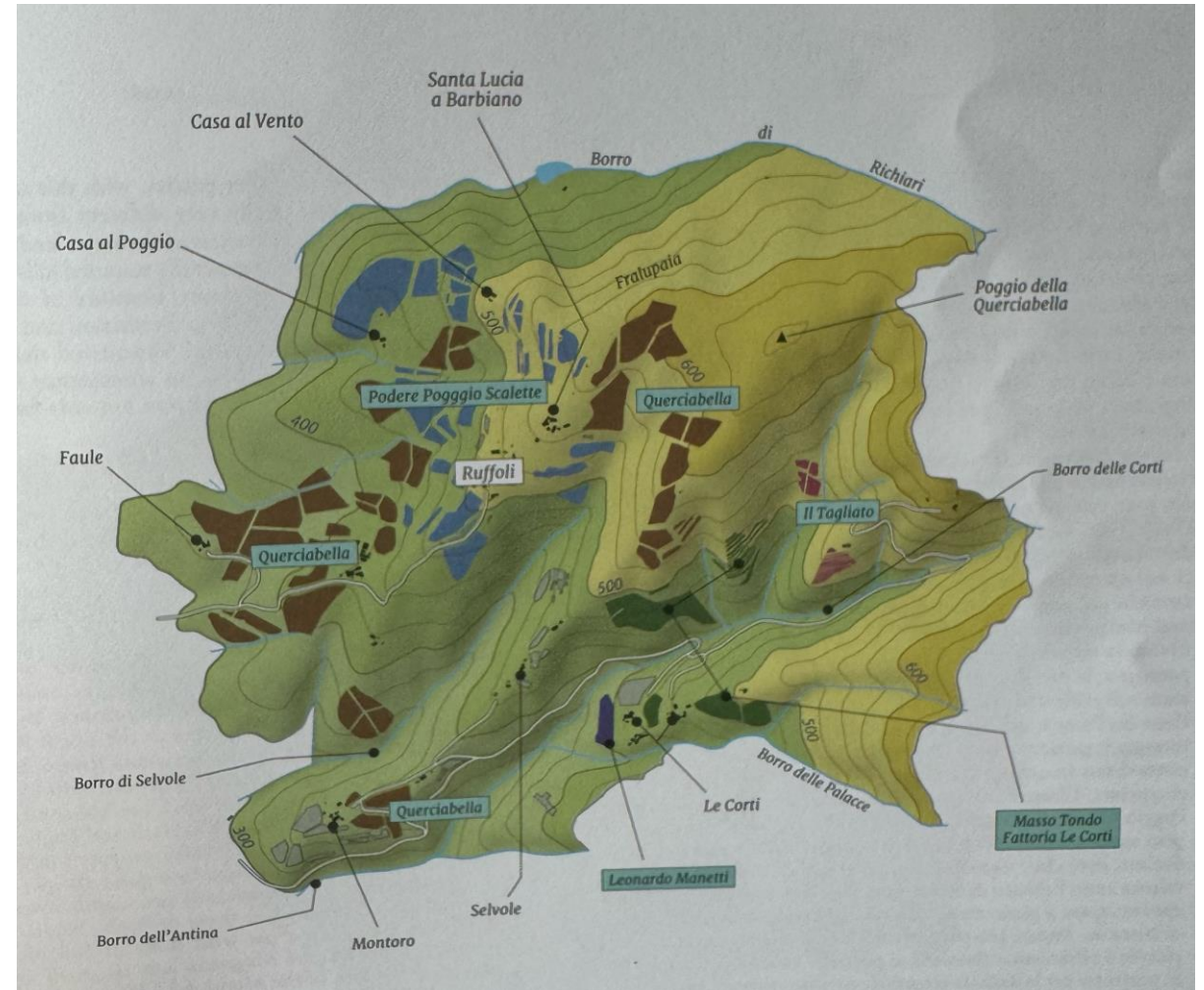
castellina UGA – Hautes côtes

- CASTELLARE DI CASTELLINA
 - I SODI DI S. NICCOLÒ IGT (2010 & 2017)
 - sangiovese (85%) & Malvasia nera (15%)
- SOL: FORMATION DE SILLANO
 - LIMONEUX & CRAYEUX
 - GROSSES PIERRES EN PROFUSION
 - CALCAIRE NIVEAU MOYEN
 - PH +7.5



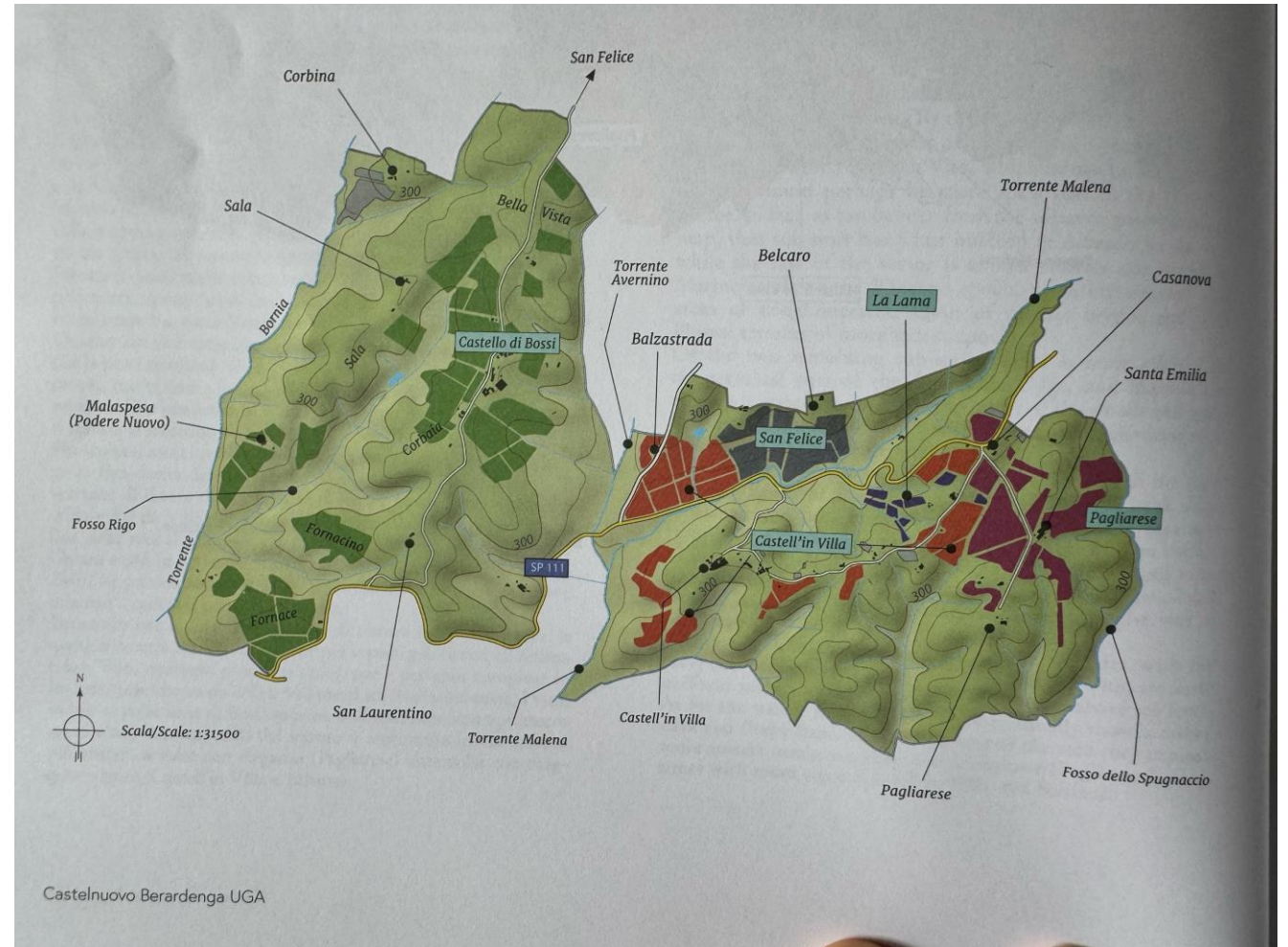
Greve UGA – Rive Droite

- **PODERE POGGIO SCALETTE**
 - IL Carbonaione IGT (2008)
 - 100% Sangiovese
 - CLONE UNIQUE: LaMole
- **SOL: ALBARESE**
 - LIMONEUX & CRAYEUX
 - GROSSES PIERRES EN PROFUSION
 - CALCAIRE NIVEAU ÉLEVÉ
 - PH +7.5



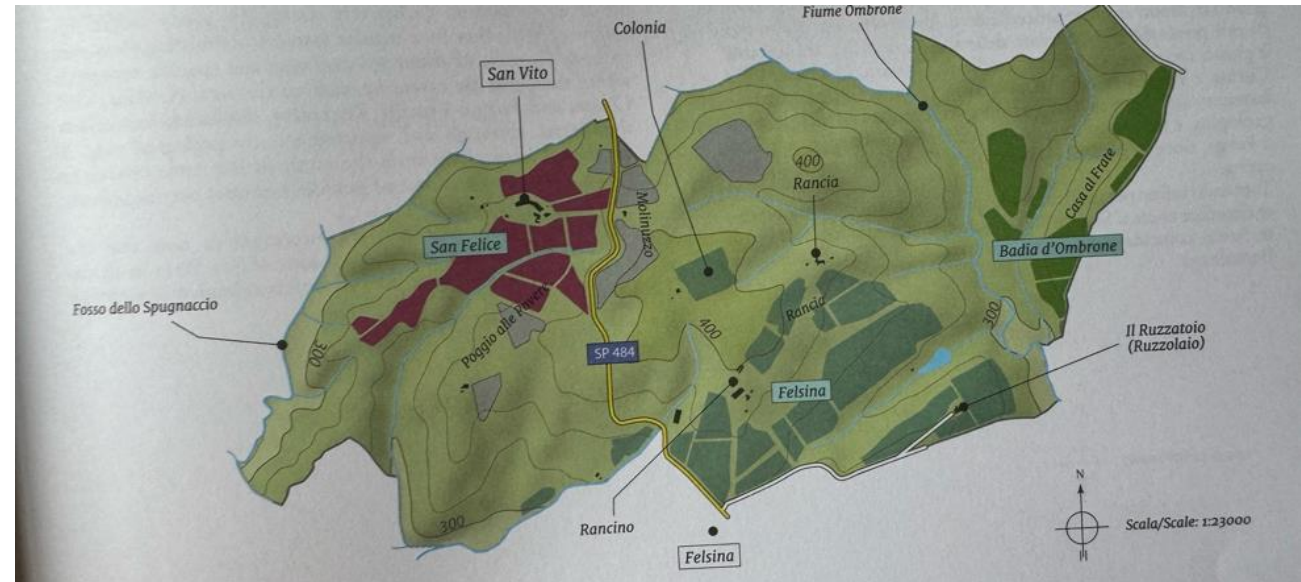
castelnuovo Berardenga UGA – secteur central (ouest)

- CASTELLIN VILLA
 - CHIANTI CLASSICO RISERVA (2008)
 - 100% sangiovese
- SOL: ALBARESE
 - LIMONEUX & CRAYEUX
 - GROSSES PIERRES EN PROFUSION
 - CALCAIRE NIVEAU ÉLEVÉ
 - PH +7.5



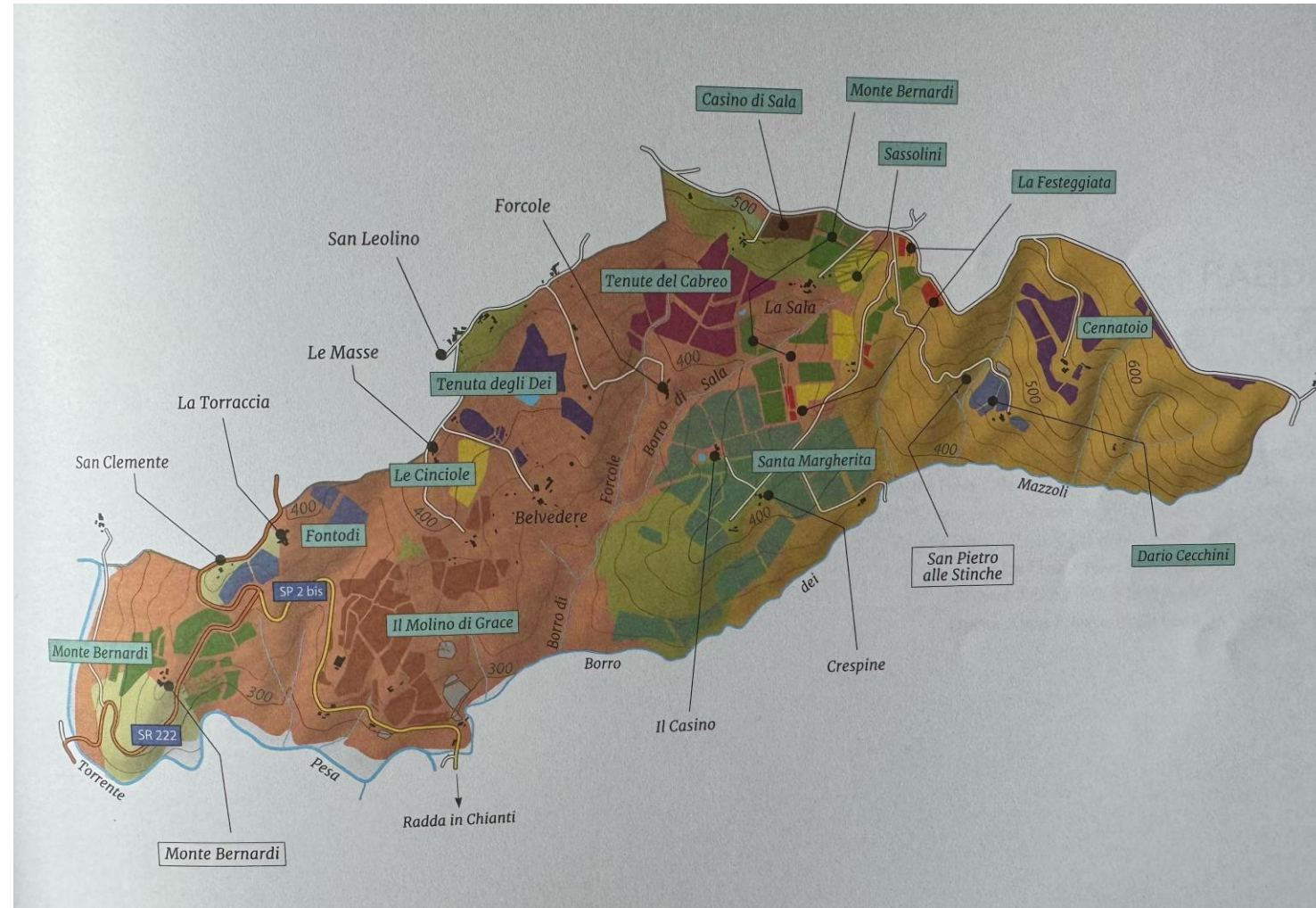
castelnuovo Berardenga UGA – secteur central (EST)

- FELSINA
 - CHIANTI CLASSICO RISERVA RANCIA (2006)
 - 100% sangiovese
- SOL: FORMATION DE SILLANO
 - LIMONEUX & CRAYEUX
 - GROSSES PIERRES EN PROFUSION
 - CALCAIRE NIVEAU MOYEN
 - PH +7.5



panzano UGA – secteur ouest (sud est)

- IL MOLINO DI GRACE
 - CHIANTI CLASSICO IL Margone (2011)
 - sangiovese (100%)
- SOL: PIETRAFORTE – grès calcaire
 - sablonneux
 - grosses pierres en profusion
 - calcaire niveau moyen
 - PH +7.5



RADDA UGA – RIVE DROITE PESA

- MONTEVERTINE

- LE PERGOLE TORTE – IGT (2007)
- 100% sangiovese

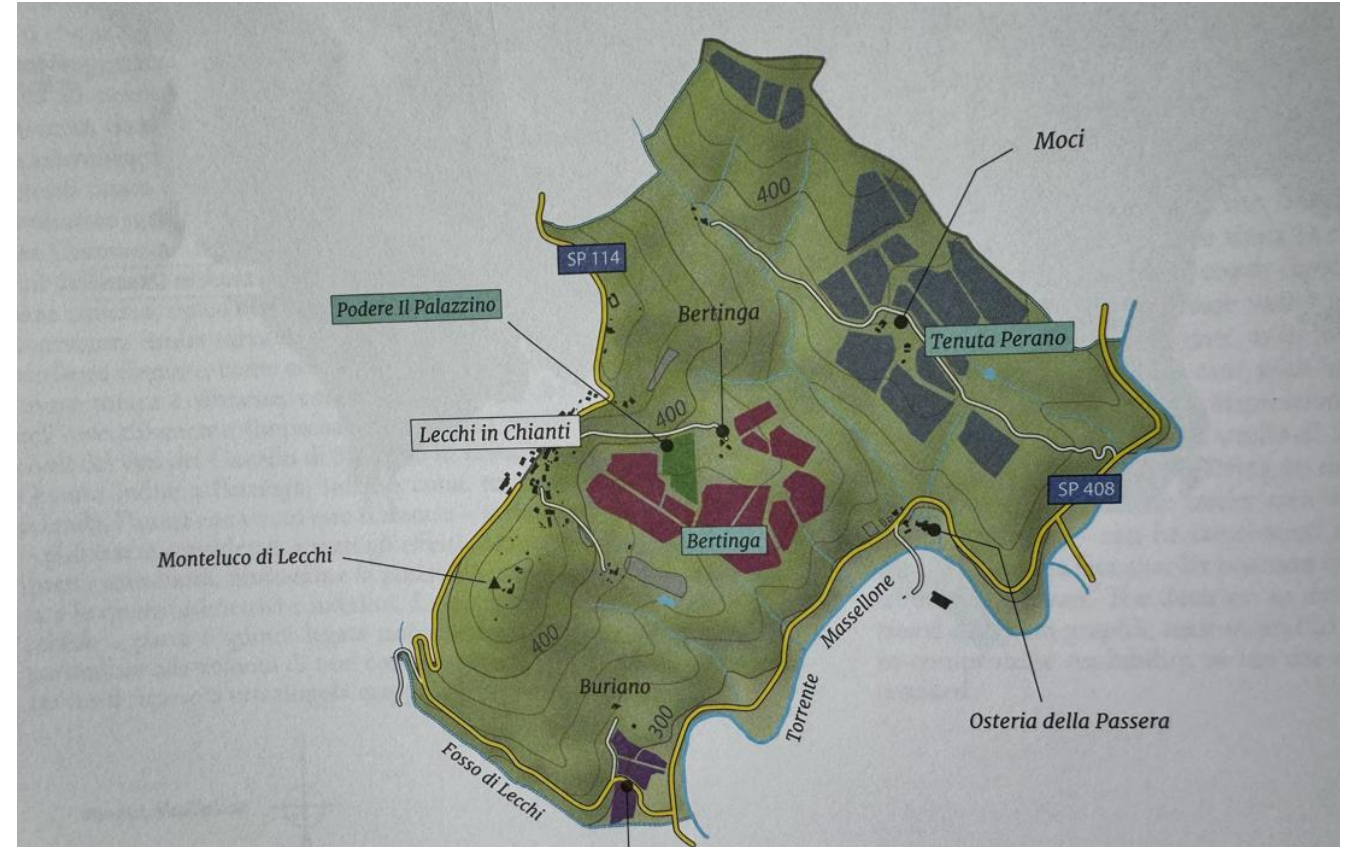
- SOL: FORMATION DE SILLANO

- LIMONEUX & CRAYEUX
- GROSSES PIERRES EN PROFUSION
- CALCAIRE NIVEAU MOYEN
- PH +7.5



Gaiole UGA – secteur ouest

- Podere Il Palazzino
 - StagI – IGT (2012 - 2018)
 - 100% Colorino
- Sol: Albarese
 - Limoneux & crayeux
 - Grosses pierres en profusion
 - Calcaire niveau élevé
 - PH +7.5



GRILLE ANALYTIQUE

[illegible]