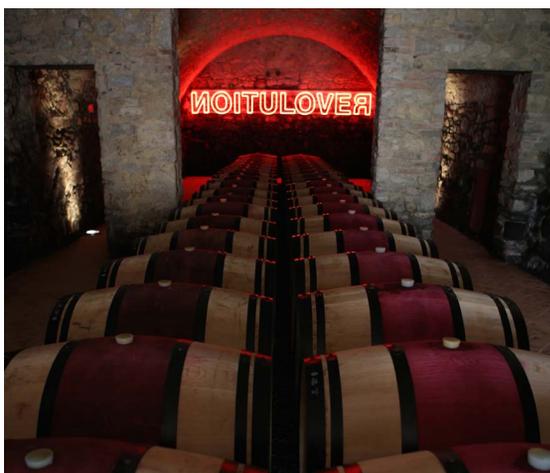




Un chef-d'œuvre de la nature

Castello di Ama San Lorenzo 2015
Gran Selezione DOCG



C'est au couple de vigneron passionnés, Lorenza Sebasti et Marco Pallanti, que l'on doit la réussite contemporaine de l'ancien Castello di Ama. Tous deux se dévouent corps et âme à ce domaine, l'œuvre de toute une vie - et cela se ressent dans chacun de leurs crus, en particulier dans le millésime 2015. Le monde du vin s'accorde à dire qu'il s'agit de l'un des meilleurs millésimes de l'histoire du Chianti Classico. Avec sa Gran Selezione, le sommet de la pyramide des vins, Castello di Ama dépasse toutes les attentes et nous livre un véritable chef-d'œuvre de la nature. Le parfum déjà du San Lorenzo est envoûtant, pur et enjôleur! En bouche, il se révèle très varié, dense et intense grâce à une structure tannique typique à la fois ferme et raffinée d'un grand Sangiovese. La nature a mis les petits plats dans les grands. En attestent la profondeur de l'aromatique, la tension, la longueur, la fraîcheur et le taux d'alcool modéré de 13,5% Vol. Le Castello di Ama San Lorenzo 2015 se prête aussi bien à une dégustation rapide qu'à des années de garde. Un vin, en somme, auquel il est difficile de résister.

Castello di Ama

L'histoire du domaine remonte à l'époque des Étrusques. Au début des années 1970,





«La nature a mis les petits plats dans les grands» ... et Castello di Ama dépasse même les attentes les plus élevées

quatre entrepreneurs romains s'éprennent du hameau pittoresque d'Ama près de Castellina et de son domaine vieillissant. Ils lui donnent un nouveau souffle et commencent à replanter de la vigne. Ils construisent un nouveau chai, qui ouvre des perspectives pour toute la région. Lionello Sebasti, le père de Lorenza Sebasti, qui tient les rênes du domaine depuis 1993 avec son époux Marco Pallanti, est aussi de la partie.

L'agronome originaire de Florence, Marco Pallanti, rejoint Castello di Ama en 1982. Ce dernier a fait ses gammes à l'université de Bordeaux auprès de Patrick Léon (Mouton-Rothschild). Castello di Ama fait sensation pour la première fois sur la scène internationale avec L'Apparita de 1985, le premier Merlot monocépage de Toscane. Aujourd'hui, le domaine compte 75 hectares de vignes, qui culminent à 500 m d'altitude environ. Les années chaudes, cette situation géogra-

phique, gage de températures nocturnes plus fraîches, joue un rôle essentiel. La structure géologique variée mêlant sols calcaires et schisteux revêt aussi une grande importance. La Gran Selezione La Casuccia et la Gran Selezione Bellavista ne sont produites que les meilleures années et dans des quantités très limitées. Le terroir ou vin emblématique reste néanmoins le San Lorenzo, qui est aussi une Gran Selezione, le sommet de la pyramide des vins. Née avec le millésime 2010, cette catégorie réunit des vins élevés exclusivement à partir du raisin d'un même domaine. Ils doivent, en outre, satisfaire aux exigences de qualité très strictes du Chianti Classico et patienter 30 mois avant de pouvoir être commercialisés. San Lorenzo est situé à deux pas de Villa Ama. L'assemblage est constitué de 80% de Sangiovese, complété par du Merlot et de la Malvasia Nera.

