



## **BRUNELLO DI MONTALCINO**

Depuis 2005 je parcours tous les ans l'Italie et son vignoble. Quelques appellations offrent des vins remarquables, voire exceptionnels, mais aussi des vins indignes de leurs prestigieuses origines...

La vigilance est donc toujours de mise, en Italie comme en France...

En 1990, je fus, par le truchement de mes publications (les Dossiers de Dégustation), le premier dégustateur professionnel de France à présenter aux amateurs de grands vins et au fraîchement constitué comité de dégustation de Culture et Goût, le Solaja 1985 et le devenu mythique Sassicaia 1985!!!!

(Voir Dossier de dégustation N°3 paru en janvier 1991 (fiche 126 et fiche 127).

Oui, je fus le premier à faire découvrir il y a déjà 30 ans deux des vins qui annoncèrent le renouveau fulgurant du vignoble italien et surtout les signes avant-coureurs de la fin de la suprématie sans partage de la viticulture française...

Mais dans le même document deux millésimes d'un vin aussi fraîchement découvert surprit et dérouta mon palais; les 1981 et 1983 de Case Basse d'un certain Gianfranco Soldera (fiche122).

Je n'imaginai pas alors que ce dernier, trente plus tard, deviendrait l'égal des vins du Domaine de la ROMANEE CONTI !!!!

Et assurément l'un des 10 plus grands vins rouges du Monde.

Mais malheureusement aussi, 30 ans plus tard nous sommes tous en deuil du vigneron le plus singulier et rigoureux que la terre ait porté ...

Oui, Gianfranco Soldera va nous manquer, mais nous aurons encore quelques décennies de consolations, car ses derniers merveilleux millésimes 2013/2014/2015/2016/2017 nous accompagneront encore jusqu'au revoir !!!

Nul doute qu'il aura transmis à ses successeurs un fort héritage sensoriel; ils héritent toutefois d'une lourde responsabilité...

Il laisse un exemple d'excellence, sans équivalent, aux générations actuelles et futures.

J'avais dit de lui qu'il était le saint François d'Assise de la viticulture mondiale, il laissera de toute éternité un devoir d'exigence sans pareil et un respect du vivant sans concession...

Alors, si vous le pouvez, convertissez quelques centaines d'euros en l'un de ses précieux flacons; car après la dégustation de celui-ci vous serez devenu vraiment beaucoup plus riche !!!!

Vous pourrez aussi vous consoler en faisant l'acquisition des vins de l'appellation Brunello du Montacino qui suivent. Sachez que sur la cinquantaine de domaines que j'ai pu tâter de la langue, seule une quinzaine me semble digne d'intérêt...

Il faut bien avouer que j'ai dégusté beaucoup trop de vins d'une médiocrité consternante...

En dehors de Soldera qui est hors concours, 9 cuvées méritent l'attention du gourmet.

Vous trouverez ci-joint les bancs d'essais de deux vins remarquables :

Salvioni et Poggio di Sotto

Aussi je vous recommande ....

En premier une cuvée me donne régulièrement satisfaction :

### ***Valdicava -Madonna del Piano-***

1997 obtint 16,5/20 et aujourd'hui doit être bu.

1998 en 2006 méritait un 15,5/20

1999 fut superbe à 17/20 doit être bu maintenant.

2001 fut remarquable, l'un des grands millésimes de cette propriété avec un 17,5/20, doit être bu sans attendre.

2003 fut très bon: 15,5.

2004 peut-être mon préféré avec un 17,5/20 et de plus est certainement encore parfait ?!?!

2006 fut élégant: 16/20

2007 très gourmand, délicieux bu jeune (en 2012), mais est à boire sans attendre...

2009 est bon et à boire immédiatement : 15,5/20.

2010 est remarquable: 17,5/20 il est de la qualité des 2001 et 2004, il se goûte bien et il peut encore rester quelques années en cave sans perdre de sa superbe !!!mais il est déjà parfait donc pourquoi l'attendre?!?!

2011 est délicieux 16/20.

2012 est bien à boire sans attendre: 15/20

Et le 2013 est vigoureux, plein de sève et dispose du charme légendaire de cet excellent vin fleuron de la viticulture italienne: 16,5/20.

Dans un style différent et surtout plus classique, une cuvée dégustée sur trois millésimes m'a impressionné par sa souplesse, sa suavité et son toucher sur la langue particulièrement velouté sans manquer de sapidité c'est :

### ***La -Madonna d'elle Grazie- de Marroneto***

2010: 17,5 superbe

2011: 16,5 de grande classe en délicatesse

2013: 16,5/20 très classe, vigueur sans manquer d'élégance, à déguster en 2022.

Dans un style plus moderne, de type plus Médocain que Toscan j'ai toujours été convaincu par les trois millésimes de la cuvée :

### ***Cerretalto de la maison Casanova di Neri***

Le 2001 fut une révélation: 17/20

Le 2004 fut une confirmation: 17/20

et le 2010 la consécration avec un: 17,5/20

Toutefois je n'ai pas le même enthousiasme sur la cuvée de base que je trouve toujours bonne, mais très impersonnelle.

Un petit nouveau surprend à chaque nouveau millésime tant par sa finesse que par son caractère, n'hésitez pas à vous offrir une bouteille de

### ***Stella du Campalto:***

2006: superbe à 16,5/20

2007: excellent à 16,5/20

2010: riserva à 17/20

Et le 2011 à 16/20 prouve la remarquable qualité et régularité de ce nouveau superbe Brunello...

Pour suivre, un domaine que je crois potentiellement capable d'égaliser Poggio di Sotto et Salvioni, certes dans un style moins classique que ces derniers; c'est le domaine

### ***Pian dell Orino: sa cuvée Bassolino di Sopra est remarquable;***

Les 2006 et 2007 à 16/20

et surtout le superbe 2010 à 17,5/20 méritent toute l'attention du goûteur averti...

À suivre de très près dans les prochains millésimes....

### ***La Maison Lisini et sa Cuvée Ugolaia***

offre à chaque millésime un vin toujours délicieux :

2004: 16,5/20

2006: 16/20

2007: 16/20

2008: 16/20

2009: 15/20

2010: 17/20 remarquable est parfait dès 2020

2011: 16/20

Tous se goûtent très bien dès leurs mises en vente.

Si je trouve un peu trop tendre le Brunello de la ***Maison Fuligni, sa Riserva*** est toujours remarquable !!!

Le 2006 fut superbe et l'est encore: 17/20

Le 2007: 16,5/20

Le 2010: 16,50

Le 2011: 16/20

J'ai aussi pu déguster quatre bouteilles du très remarquable

### ***Domaine Uccelliera;***

Cette cuvée jouit en Italie d'une grande réputation, et très souvent on la retrouve dans les cartes des vins des grands étoilés Michelin transalpins...

Uccelliera 2004: 17/20

2006: 16,5/20

2007: 16/20

2010: 17/20

Pour finir je vous souhaite de pouvoir tâter de la langue l'un des flacons produits par l'un des vigneronns les plus respectés d'Italie,

### ***Diego Molinari, du domaine La Cerbaiona.***

Les trois bouteilles dégustées furent remarquables.

Le 2004:17,5/20

Le 2007:17/20

Le 2010: 17/20

Voir sur les sites internet:  
Eric Verdier Diffusion et  
Culture et Goût  
l'hommage à Gianfranco Soldera.

Banc d'essai – ARCHIVES  
BRUNELLO D MONTALCINO



## SALVIONI

M	NBD	AD	N	NE 2020
<b>1990</b>	1	2008	18	18
<b>1995</b>	1	2010	16	16
<b>1997</b>	1	2010	16	16
<b>1998</b>	1	2011	16	16
<b>1999</b>	3	2011	17.5	17
<b>2000</b>	1	2012	16	16
<b>2001</b>	2	2013	17	17
<b>2003</b>	1	2014	16	15
<b>2004</b>	1	2013	17	17
<b>2005</b>	1	2014	16	16
<b>2006</b>	1	2014	16	16
<b>2007</b>	1	2015	16	16
<b>2008</b>	1	2016	16	16
<b>2009</b>	1	2017	15.5	15.5
<b>2010</b>	2	2017	18	18
<b>2011</b>	1	2017	16.5	16.5
<b>2012</b>	1	2018	16	16
<b>2013</b>	1	2019	17.5	17.5

## POGGIO DI SOTTO

M	NBD	AD	N	NE 2020
<b>1996</b>	1	2005	15.5	<i>AD</i>
<b>1997</b>	2	2005	16.5	15
<b>1998</b>	1	2006	15	14
<b>1999</b>	1	2008	16	16
<b>2000</b>	1	2007	15	14
<b>2001</b>	1	2008	16.5	16
<b>2004</b>	1	2011	17	17
<b>2005</b>	1	2013	15.5	15
<b>2006</b>	2	2013	16.5	16
<b>2007</b>	3	2015	16	16
<b>2008</b>	1	2016	16	16
<b>2009</b>	1	2016	16.5	15.5
<b>2010</b>	3	2017	17.5	17.5
<b>2011</b>	2	2018	16.5	16
<b>2012</b>	1	2018	15.5	15.5
<b>2013</b>	1	2019	16	16
<b>2014</b>	1	2019	15	15
<b>2015</b>	1	2020	16.5	16.5

## RISERVA

<b>2004</b>	1	2012	17.5	17.5
<b>2007</b>	1	2014	17	16
<b>2010</b>	3	2018	18	18

<b>M</b>	<b>millésime</b>
NBD	nombre de bouteilles dégustées
AD	année de dégustation
N	note
NE 2020	note estimée en 2020
<i>AD</i>	<i>apogée dépassée</i>