



# Vins: l'Anteprima 2019

[Accueil] / [Vivre] / [Vin]



Photo: Anteprima Le célèbre coq noir du Chianti Classico est aussi délicieux en coq au vin. À base de sangiovese, tout naturellement!

**Jean Aubry**

Collaborateur

22 février 2019

CRITIQUE

Vin



Qu'auraient imaginé les Étrusques, déjà habiles à manier la vigne et la tonnellerie, s'ils avaient eu sous les doigts nos réseaux sociaux actuels pour promouvoir à l'étranger le vin qu'ils exportaient déjà en 480 av. J.-C. ? À défaut de pouvoir s'imposer sur le plan militaire face aux armées de César, ce peuple belliqueux lui aurait en revanche infligé un solide pied de nez en l'emportant ne serait-ce que sur le plan de la balance commerciale !

L'Étrurie d'hier devenue la Toscane d'aujourd'hui carbure visiblement, selon les dernières études menées par la Fondazione Sistema Toscana en collaboration avec Travel Appeal, à un taux de satisfaction inégalée de 95,5 %, selon les quelque 41 000 communications virtuelles diffusées dans le monde. Le réseau Instagram demeurant l'outil le plus utilisé par les influenceurs de tous acabits.

Les trois appellations s'illustrant au podium de la popularité numérique ? Les Chianti DOCG, Brunello di Montalcino et Bolgheri DOC. Les talonnent de près Rosso di Montalcino et une nouvelle venue, DOC Orcia (limitrophe au Brunello), ainsi que, surprise de taille, Vernaccia di San Gimignano, sur laquelle nous reviendrons plus en détail la semaine prochaine. Si une image suffit à faire vendre, mille clics en centuplent la performance, sachant qu'aucune région, même la Toscane, n'a le luxe aujourd'hui de se reposer sur ses lauriers en ce qui a trait à sa propre visibilité. La « bête » a faim et il faut la nourrir !

Ces statistiques étaient révélées à la presse la semaine dernière lors de l'édition annuelle Anteprima 2019, où les appellations Chianti, Vernaccia di San Gimignano, Brunello di Montalcino et Vino Nobile di Montepulciano étaient à l'honneur. Tenez, seulement que pour l'événement Chianti Classico Collection, près de 200 maisons viticoles proposaient aux quelque 250 journalistes (dont votre humble serviteur) venus d'une trentaine de pays plus de 9000 bouteilles à palper du palais. Je vous laisse imaginer la pluie de clics dégoulinant

## Un plumage à la hauteur du ramage

Je l'avoue moi-même d'emblée : je n'ai pas été aspiré par le vortex numérique en question, n'étant moi-même qu'un nouveau-né en matière de réseau social. Trop occupé en cela à décortiquer, par la dégustation, les nuances de style et de personnalité que le grand sangiovese pouvait s'adjoindre, non seulement en simple appellation chianti, mais aussi par l'entremise des nombreuses communes où il s'exprime, qu'elles se nomment Aretini, Fiorentini, Senesi, Pisane, Montalbano, Montespertoli ou encore, Rufina. Des nuances certes subtiles, mais tout de même vérifiables.

Et là, je ne vous parle pas du DOCG Morellino di Scansano, tout au sud, où le sangiovese, sur sous-sols légers et filtrants, sculpte en rondeur et en fluidité des rouges qui n'ont strictement rien à voir avec ceux situés au coeur historique du Chianti Classico, qu'ils soient de Greve, de Radda ou encore, de Castellina. Je retiens ici, pour leur élégance et leur cohérence fruitée, les maisons Montero, Poggio Trevalle, Poggio Brigante, Fattoria le Pupille, Val di Toro et autre Fattoria Mantellassi.

Quant au coeur même du grand chianti, le ramage du grand coq noir vaut bien l'éclat de son plumage avec ces incontournables maisons que sont Castellare, La Castellina, Castello di Ama, Badia a Coltibuono, Carpineta Fontalpino, Castello di Volpaia, Fèlsina, Gagliole et Le Filigare, sans oublier le profond et racé sangiovese de la Fattoria San Giusto a Rentennano. Des styles qui démontrent que le grand sangiovese s'illustre avec détail, subtilité, sophistication et pertinence, même (et surtout) s'il est vinifié en monocépage. Ce qui n'empêche pas le célèbre coq noir d'être aussi délicieux... en coq au vin !