

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Chianti Classico Gran Selezione Vigneto Bellavista
<b>Millésime</b>	2011
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2028
<b>Producteur</b>	Castello di Ama
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, puissant, sec, une bombe de fruit, un véritable bouquet d'épices, une forte dominance de bois, plutôt minéral, tanins puissants, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	DOCG Chianti Classico
<b>Cépages</b>	20% malvasia nera, 80% sangiovese
<b>Description</b>	<p>Le domaine qui porte le nom du petit hameau qui l'accueille a réalisé une enquête minutieuse pour déterminer le clone le plus adéquat de sangiovese pour le Chianti. L'œuvre de la vie de Marco Pallanti, viticulteur de son état, est pour le moins époustouflante : alors que le Chianti traînait derrière lui l'image d'un vin dilué et aqueux, Castello di Ama a réussi, en une seule génération, à transformer cette image en vin de qualité supérieure.</p> <p>Aujourd'hui, Castello di Ama gère un portefeuille fourni, composé tout d'abord de 4 Chianti Classico : une version de base, l'Ama', ensuite le 'Castello di Ama Riserva' (qui, à partir du millésime 2010, porte le nom de Gran Selezione San Lorenzo) et les deux crus rattachés à des vignobles déterminés : Bellavista et Casuccia. Le domaine produit aussi un pur merlot 'L'Apparita', qui porte le nom d'un petit vignoble situé juste à côté de la résidence, célèbre depuis qu'il a détrôné sans le moindre scrupule de grands pomerols au cours d'une dégustation à l'aveugle. Le millésime 2009 salue le lancement de deux nouvelles cuvées : l'Haiku', un assemblage de sangiovese, cabernet franc et merlot et l' 'Il Chiuso', un assemblage de sangiovese et pinot noir. Un autre cépage international, le chardonnay est cultivé dans la parcelle 'Al Poggio' et est commercialisé sous ce même nom, en assemblage avec 30 % de pinot gris après 8 mois d'élevage, partiellement sur bois. Un aperçu qui ne serait pas complet sans citer un Vin Santo, un vrai petit chef-d'œuvre dans la catégorie des vins toscans doux.</p> <p>Le Bellavista a une couleur brillante rouge pourpre et de délicieux arômes de baies écrasées, de framboise avec une touche minérale. Bouche pleine aux tannins polis. Belle harmonie entre puissance et finesse. Très longue finale sur le fruit mûr.</p>
<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier
<b>Origine</b>	Gaiole in Chianti, vignoble Bellavista planté entre 1967 et 1975.
<b>Rendement</b>	-
<b>Vendange</b>	Fin septembre pour la Malvasia nera et mi-octobre pour le Sangiovese
<b>Vinification</b>	Fermentation alcoolique et macération en cuves inox pendant 26 jours. Fermentation malolactique en barriques. Maturation en barriques françaises.
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon synthétique
<b>Elevage</b>	14 mois en barriques françaises (Allier, 75% neuves)
<b>Analytique</b>	Alc. 12,80% vol. total acidity: 4,9 g/l dry extract: 31,1 g/l
<b>Production</b>	4.500 bouteilles 0,75
<b>Recensent scores</b>	James Suckling, jamessuckling.com: 93 robertparker.com: 92

