

Nom	Divus Montepulciano d'Abruzzo
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
Producteur	Ciavolich
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Montepulciano d'Abruzzo
Cépages	100% montepulciano d'abruzzo
Pourcentage d'alcool	14,50% vol
Description	Chiara Ciavolich poursuit l'histoire familiale avec une approche profondément attachée à l'identité des Abruzzes. Le Montepulciano, le Trebbiano et le Pecorino occupent une place centrale dans son travail. À travers une viticulture attentive et des vinifications précises, elle cherche à préserver la personnalité de chaque cépage et les nuances du terroir. Ses vins associent ainsi caractère, fraîcheur et élégance, dans un style qui fait dialoguer tradition et sensibilité contemporaine.

Avec Chiara, nous avons d'abord découvert la gamme classique Ciavolich, véritable porte d'entrée dans l'univers du domaine. Montepulciano, Cerasuolo, Passerina, Cococciola ou encore Pecorino y sont travaillés dans un style contemporain, précis et respectueux du cépage, avec l'idée de proposer des vins francs, nets et représentatifs des Abruzzes.

La dégustation prend ensuite une autre dimension avec les Fosso Cancelli, les cuvées auxquelles Chiara semble particulièrement attachée. Ici, elle revient aux méthodes traditionnelles : fermentations spontanées avec levures indigènes et utilisation du ciment, de la terre cuite et du bois. Le Montepulciano retrouve ainsi les anciennes cuves en ciment, tandis que le Trebbiano et le Pecorino passent notamment par les amphores et les grands fûts. Des vins plus artisanaux, profonds et singuliers, pensés comme de véritables « photographies » de la tradition viticole des Abruzzes.

Divus est la version plus profonde et plus ambitieuse du Montepulciano chez Ciavolich. Mûre, framboise, réglisse, poivre noir et notes minérales composent un profil intense mais étonnamment élégant. L'élevage en grands contenants et barriques assouplit la matière sans effacer l'identité du cépage. Puissant, frais et structuré, il possède déjà beaucoup de charme mais gagnera encore en complexité avec quelques années de bouteille.

Servir sur	pot au feu, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, fromages puissants ou vieillis
Origine	Loreto Aprutino (Abruzzes), à 250 m d'altitude, sur des sols argilo-calcaires. Vieilles vignes de 1970, 1980 et 1990, conduites en tendone.
Rendement	120 q/ha
Vendange	Manuelles en octobre.
Vinification	Sélection, égrappage et foulage ; fermentation en inox à température contrôlée, suivie de délestages et remontages.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	Environ 1 an en grands fûts et barriques de plusieurs passages, puis élevage en bouteille.
Analytique	Alcool : 14,5% vol.
Production	30.000 bouteilles
Notes des critiques	Vinous: 93

