LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	L'Apparita
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2040
Producteur	Castello di Ama
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, très minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	100% merlot
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	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. 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. L'Apparita 2021 de Castello di Ama séduit par sa robe profonde, d'un rouge intense aux reflets violets. Le bouquet dévoile des arômes envoûtants de fruits rouges mûrs, de baies noires et de violettes, auxquels s'ajoutent des touches délicates de réglisse. Des notes épicées de cèdre et d'herbes toscanes viennent complexifier l'ensemble, tandis que des nuances de café et de tapenade d'olive apportent une belle profondeur. En bouche, la texture est d'une grande finesse, soutenue par des tanins soyeux et une fraîcheur remarquable. La finale, longue et minérale, révèle toute la complexité et l'élégance de ce grand cru. Un vin d'exception qui mérite quelques années de garde pour déployer pleinement son potentiel.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Gaiole in Chianti, vignoble l'Apparita de 3,84 ha planté entre 1982 et 1985, riche en argile.
Rendement	1.950 kg par ha.
Vendange	Mi-septembre.
Vinification	Fermentation alccolique pendant 30 jours à une température de 32-33°C. Fermentation malolactique en barriques (50% neuves). Après l'assemblage des 2 types de barrique, le vin est de nouveau transféré en barriques.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	12 mois en barriques françaises (Allier, 50% neuves).
Analytique	Acidité totale: 5,00 g/l - extrait sec: 32,9 g/l
Production	7.000 bouteilles 0,75
Notes des critiques	James Suckling, jamessuckling.com: 98 Monica Larner, robertparker.com: 97 Antonio Galloni, Vinous: 97 Falstaff: 96

