

FICHE D'ARTICLE

Nom	Magari
Millésime	2018
Producteur	Ca' Marcanda - Gaja
Style de vin	rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité subtile
Appellation	IGT Toscana
Cépages	33% cabernet franc, 34% cabernet sauvignon, 33% petit verdot
Description	<p>Angelo Gaja est sans doute le producteur le plus connu d'Italie. Sa réputation, il l'a construite dans le Piémont. Ce n'est qu'en 1994, qu'il achète sa première propriété en Toscane, Pieve Santa Restituta, à Montalcino. En 1996, il achète un deuxième domaine en Toscane, Ca' Marcanda, à Castagneto Carducci, une appellation Bolgheri. Le nom de son dernier projet fait allusion aux interminables négociations qu'Angelo a dû mener pour acquérir ces terres. Le domaine comporte 100 ha de vignobles. Il y cultive surtout du merlot et du cabernet sauvignon, mais aussi du cabernet franc, syrah et sangiovese.</p> <p>Depuis 2000, on y produit quatre vins différents : 1 blanc (Vistamare) et 3 rouges. Le Promis (les 'plus jeunes' pieds de vigne de Gaja, avec du merlot, du syrah et du sangiovese), le Bordelais Magari (cabernet sauvignon, cabernet franc et petit verdot) et Ca'Marcanda, leur vin haut de gamme (DOC Bolgheri, à base de cabernet sauvignon et cabernet franc). Les vins des deux domaines Toscanes Pieve Santa Restituta et Ca'Marcanda sont supervisés par l'œnologue Guido Rivella.</p> <p>Le Magari 2018 a une belle couleur rouge rubis et un nez aux arômes de groseille, d'écorce d'orange et d'herbes séchées, comme la sauge. La bouche est soyeuse avec un très beau fruit. La finale est juteuse, savoureuse et révèle des notes de noix et de ter</p>
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Différents vignobles à Castagneto Carducci plantés sur des 'terre chiare' (riches en calcaire) et des 'terre brune' (riches en limon et en argile).
Vinification	Les trois variétés fermentent séparément. Elles sont ensuite assemblées après la malolactique et affinées pendant 12 mois en barriques neuves pour moitié. 6 mois de bouteilles avant la commercialisation.
Elevage	12 mois en barriques neuves pour moitié.
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2028
Recensements	Wine Spectator: 89 Antonio Galloni, Vinous: 94 James Suckling: 92

