

Azienda Agricola Le Macchiole

Paleo 2000

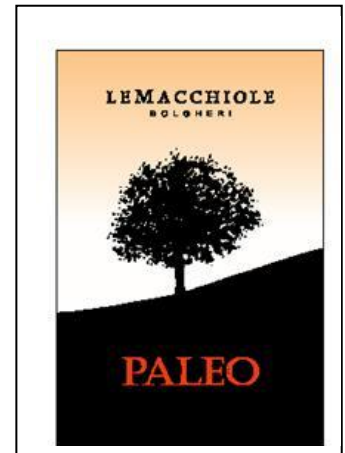
Vin : Paleo Rosso 2000

Région : Bolgheri Toscane

Appellation : DOC BOLGHERI ROSSO SUPERIORE

Cépages : 70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc

Présentation :



Le domaine Le Macchiole est situé au nord de la Maremma, entre Livorno et Grosseto, à 5kms de la mer. Le sol, riche en eau et bien drainé, est composé de sable, d'argile et de galets.

Le Macchiole est une entreprise historique de la zone de Bolgheri. Eugenio Campolmi, le fondateur était le seul natif de Bolgheri lorsqu'il a commencé. En effet Le Macchiole a vu le jour alors que la région était encore peu connue. Les seules entreprises déjà présentes étaient Sassicaia, Ornellaia et Michele Satta. Le Macchiole rencontra le succès lors de la dégustation « Bolgheri contro Bordeaux » du Vintaly 1995, avec le vin Paleo 1992, qui reçut les même prix que le Château Pichon Longueville, Cos d'Estournel et Lynch-Bages.

Après quelques expérimentations, compte tenu de la fertilité du sol, Eugenio et son œnologue Luca D attoma choisirent des vignobles très denses, avec 10 000 pieds par hectare, ils introduisirent des variétés novatrices, des porte-greffes à faible rendement et privilégièrent la taille à double cordon de Royat, le double guyot et l'épamprage de la vigne afin que la production ne dépasse pas 800 gr par pied. Pour la vinification, ils ont choisi d'utiliser des cuves en ciment, non vitrifiées et en inox réfrigéré. Les fermentations alcooliques sont réalisées en fût de chêne, français et américains, de 225 et 112 litres.

Aujourd'hui, le domaine « Le Macchiole » est constitué de 22 hectares dont : 8,5hectares de Cabernet Franc, 7 de Merlot, 2,5 de Syrah, 2,5 de Sangiovese, 1 de Sauvignon blanc et 0,5 de Chardonnay. Le Macchiole a été le premier domaine à produire un vin 100% Cabernet Franc en 2001. La philosophie de Cinzia Merli qui gère de domaine depuis la mort de son mari Eugenio en 2002, est de produire des vins monocépages, afin de mieux exprimer les caractéristiques du terroir et des cépages.

Le Vin : Première année de production pour cette cuvée 1989. Production 36.000 bouteilles, Vendanges manuelles du 4 au 18 septembre, Age moyen des vignes 15 ans. Mise en bouteille en aout 2002, début de la commercialisation en mars 2004.

Dégustation : Notes de cassis, café, thé vert et d'épices : noix de muscade et vanille. Belle concentration : très riche en bouche, beaux tannins.