



Tenuta Di Trinoro 2008

CHF 640.00 | 10 cl = CHF 42.67

Producteur	Tenuta di Trinoro
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Appellation	IGT
Millésime	2008
Format	150 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	2028 - 2038
Cépages	Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	30003151
Avis	Robert Parker 91/100



Vinification

Andrea Franchetti raconte le millésime 2008

Le 2008 est un vin si aromatique et si fruité que, plus que pour les autres millésimes du domaine Trinoro, il faut regarder ce qui s'est passé avant la saison de maturation de cette année pour comprendre pourquoi un tel vin est né. Les raisins ont mûri deux semaines plus tard que d'habitude, ce qui a fait que les vendanges de merlot et de cabernet franc de ce millésime ont duré longtemps et, en raison de l'imminence des pluies, en ont fait les vendanges les plus risquées de mémoire d'homme, une saison vraiment pleine de suspense. Pendant tout ce temps, j'ai cueilli de petites choses : des baies rôties par le soleil en premier, dans des cuves d'essai précoces ; de très bonnes baies avec une maturation soudaine ; et des baies avec une sorte de maigre surmaturation à la fin. Le cabernet sauvignon et le petit verdot sont arrivés beaucoup plus tard. Quarante cuves différentes avaient des arômes qui laissaient perplexe, les jus avaient de nombreuses nuances de rouge. Ce millésime reste dans les mémoires avec une impression de couleurs enfantines, et la saison a ressemblé à un automne de fraîcheur par opposition à l'automne, la grande saison qui s'achève. Les vins étaient aussi comme cela : gais, étranges, aromatiques et étrangers quand ils ont commencé à se montrer quelques mois plus tard. Après les avoir mélangés, le millésime 2008 semble être né puissant, vaste et sonnant, tout à fait inhabituel parmi les millésimes de cette vallée.

TENUTA DI TRINORO 35% Merlot, 35% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot





Histoire

Le fondateur, Andrea Franchetti, a acheté la propriété dans les années 1980 et a commencé à planter ses premiers ceps au début des années 1990. La principale leçon qu'il a apprise lors d'un séjour à Bordeaux était le rôle crucial du terroir. Dans les rudes forêts qui allaient devenir Trinoro, il a vu des sols d'argile, de calcaire et de gravier qui rappelaient les sols de Saint-Émilion. Seules des parcelles sélectionnées dans une mer d'argile bleue se prêtaient à la culture de la vigne, qu'il arrachait à la main et plantait dans le style bordelais : des plantations denses, d'un mètre de long, avec des boutures qu'il ramenait de quelques-uns des grands domaines de la région.

