



2020

MASSETINO

“Freedom so high
When we are all bound by laws
Etched in the scheme
of nature’s own hand”

Brendan Perry & Lisa Gerrard



Massetino le *Second Vin* de Masseto

Au début des années 1980, les premières vignes ont été plantées sur les sols argileux orientés ouest de la colline de Masseto, les études géologiques indiquant que ce site pourrait être particulier. Les désaccords entre le célèbre œnologue André Tchelistcheff et le fondateur concernant la plantation de Merlot au lieu du choix plus sûr du Cabernet Sauvignon sont légendaires. Dès les premières vendanges, le caractère unique des vins de ce vignoble, planté le long d'une veine d'argile bleue du Pliocène, apparaissait clairement lors des dégustations. Plus de 30 années se sont écoulées depuis ces premiers pas.

Depuis la naissance de Masseto, une sélection très rigoureuse du raisin a toujours été privilégiée afin de garantir la meilleure qualité possible. En 2017, certains vins issus de parcelles de Merlot et de Cabernet Franc récemment replantées, aujourd'hui délimitées par un superbe mur en pierres sèches, ont été considérés pour l'assemblage final de Masseto. Tandis que quelques parcelles n'avaient pas encore développé suffisamment de caractère pour être incluses dans Masseto, certaines montraient suffisamment de potentiel et de personnalité pour être prises en considération dans la création d'un second vin - Massetino.

Le premier millésime de Massetino est le 2017, commercialisé en 2019, exactement 30 ans après le premier millésime de Masseto. Le chai de Masseto, conçu par les architectes italiens Zito & Mori, a été achevé et inauguré la même année. La naissance du second vin et l'ouverture du nouveau chai constituent un moment charnière dans l'histoire de Masseto, le consacrant définitivement en tant que Domaine.

Massetino a déjà un caractère assuré, tant il partage le même pedigree que Masseto. Tout comme son grand frère, il associe puissance et opulence avec discrétion et classicisme.





MASSETINO

—2020—

TOSCANA IGT

Merlot 97% Cabernet Franc 3%

CLIMAT ET MILLÉSIME

Après un hiver doux et humide, il y a eu une baisse provisoire des températures en mars avec quelques nuits en dessous de 0° C au tout début du bourgeonnement intervenu au cours de la dernière semaine du mois. Les pousses nouvellement ouvertes étaient toutefois encore protégées par le tissu cotonneux du bourgeon et n'ont donc pas été endommagées par le gel. Le vignoble a connu un temps généralement chaud pendant le reste du printemps, avec une pluviométrie normale assurant une croissance végétative régulière jusqu'à la floraison, intervenue entre le 20 et le 25 mai. Il y a eu une période de pluies intenses vers la mi-juin, suivie d'une très longue période sèche avec une absence notable de pluie et des températures caniculaires jusqu'à la fin août. La véraison a été homogène et rapide entre le 20 et le 25 juillet, avec un début de maturation des baies sous un soleil de plomb. Les pluies sont arrivées fin août et ont entraîné une baisse notable des températures, avec des minima nocturnes tombant à 13° C, donnant lieu à des conditions idéales pour que le Merlot achève sa maturation et déclenchant des vendanges précoces et rapides permettant de préserver au maximum la fraîcheur, juste à temps pour éviter une vague de chaleur soudaine d'une semaine avec des températures atteignant jusqu'à 37 degrés. Les vendanges de Merlot ont été achevées le 14 septembre, suivies presque immédiatement par les vendanges de Cabernet Franc qui ont pris fin le 16 septembre.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les grappes cueillies à la main ont été placées dans des caisses de 15 kg. Après un éraflage et un léger pressurage, les raisins ont été transférés dans des cuves en béton par gravité, sans pompage. Chaque lot du vignoble a été vinifié séparément. La fermentation s'est faite spontanément avec des levures sauvages à des températures d'environ 25 à 28 degrés, avec deux à trois remontages par jour et des délestages en cas de besoin. Le raisin a passé entre 21 et 25 jours en cuves.

La fermentation malolactique s'est faite en barriques, avec 50% de chêne neuf. Après les 12 premiers mois d'élevage, le vin a été assemblé et réintroduit en barriques 3 mois de plus, avant sa mise en bouteilles.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe pourpre intense du millésime 2020 de Massetino attire immédiatement le regard, annonçant l'identité forte du vin. Les notes de cerise mûre et de sous-bois perçues au nez se confirment à la dégustation, avec une superbe fraîcheur du fruit. Association idéale de puissance et de saveur finale, le Massetino 2020 incarne à la perfection les traits caractéristiques du millésime.

Dégusté en avril 2022



M

MASSETINO

—2020—

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

MASSETINO