



2019

MASSETO

Ouvrir une bouteille,
c'est libérer un kaléidoscope liquide.
Une rare combinaison d'opulence
sommptueuse et d'élégance raffinée.



Axel Heinz
Directeur du Domaine

“C’est un endroit préservé et sauvage jusqu’au rugueux, la Nature y est rude. Le climat est trop extrême. Chaque millésime nous fait marcher sur un fil tendu pour produire un grand vin mais un rien pourrait tout faire basculer. Le risque est omniprésent. Une puissance qui nous dépasse s’exprime ici, celle de la Nature, qui prend toutes les décisions sur chaque millésime.”

Le miracle est ancré dans la couche d’argile bleue du Pliocène qui affleure sur ce coteau et dans laquelle la vigne enfonce ses racines. En d’autres temps, cette couche d’argile était un marais côtier. Au fil des millénaires, les marais se sont fait argiles, riches en sels minéraux et en fossiles marins. L’érosion des collines environnantes a couvert ce socle de couches de limons, de graves, de sables et de fragments rocheux. Ces strates ont plus tard été pliées par des tremblements de terre qui ont emporté l’argile bleue loin de la mer et vers la surface, pour la faire affleurer sur les coteaux de Masseto.

De sa structure minérale, l’argile tire la propriété d’absorber son propre poids en eau. Ainsi elle nourrit les racines de la vigne, les garde fraîches et suffisamment hydratées au plus chaud des étés caniculaires. Ces exceptionnelles qualités de sol alliées à la fraîcheur des brises marines et à la lumière unique d’un soleil radieux et de sa réverbération sur la mer, forment les conditions idéales d’une maturation phénolique lente et harmonieuse.

“L’identité de Masseto, son fil conducteur, évoque une symphonie de Mahler jouée par un orchestre philharmonique. La structure est tissée avec une délicatesse d’orchestre de chambre et l’enjeu est de maîtriser sa puissance pour trouver l’harmonie dans les éléments de finesse qui ajoutent à sa complexité. Il est tout sauf cela grâce à la diversité d’expression de son terroir au fil des variations des proportions d’argile et de graves dans le sol de la parcelle, qui forme une mosaïque complexe sur un cœur d’argile bleue.”

Un lieu puissant et un vignoble riche de secrets.





MASSETO

— 2019 —

TOSCANA IGT

CLIMAT ET MILLÉSIME

Le millésime 2019 a été caractérisé par un climat très variable, avec une alternance d'épisodes froids et pluvieux et de longues périodes sèches et chaudes.

Après un hiver plutôt normal, le débourrement est intervenu pendant la première semaine d'avril. Les conditions fraîches et pluvieuses tout au long des mois d'avril et de mai ont ralenti significativement la croissance végétative de la vigne, retardant la floraison de 10 jours par rapport aux dates habituelles. En juin, le climat est soudainement devenu chaud et sec, avec des températures maximales de 37° C atteintes à la fin du mois. Tout l'été, le temps est resté chaud et ensoleillé, avec des températures supérieures de 2° C aux moyennes saisonnières et 45 jours consécutifs sans pluie. Dans la dernière semaine de juillet, la longue période de sécheresse a été interrompue par deux jours de pluie, ramenant la température aux normes saisonnières, avec des conditions optimales pour la maturation des baies.

Après un nouvel épisode pluvieux au début du mois, les vendanges de Merlot ont commencé le 5 septembre par les vignes les plus jeunes et se sont poursuivies jusqu'au 20 septembre dans des conditions parfaites. Les vendanges se sont achevées par le Cabernet Franc le 1^{er} octobre.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les grappes, cueillies à la main et placées en caisses de 15 kg, ont été triées manuellement sur une double table de tri avant et après l'éraflage, suivi d'un léger pressurage. La fermentation a été effectuée en cuves béton, et les raisins de certaines parcelles ont fermenté en barriques à des températures comprises entre 25 et 30° C. Les durées de macération ont varié de 21 à 28 jours. La fermentation malolactique a commencé en barriques, avec 100% de chêne neuf, en gardant les différents lots séparés pendant les 12 premiers mois d'élevage.

Le vin a ensuite été assemblé et réintroduit en barriques pendant une année supplémentaire, pour un total de 24 mois. Comme à l'accoutumée, le Masseto 2019 a reposé 12 mois de plus en bouteilles avant sa commercialisation.

NOTES DE DÉGUSTATION

Les vendanges de Masseto 2019 ont eu lieu un peu plus tard que d'habitude, laissant au raisin le temps de bénéficier du temps ensoleillé mais doux de début septembre, donnant une expression dense mais harmonieuse. La robe jeune suggère un vin riche et intense, avec un bouquet de senteurs classiques de cerises mûres, de violette, de réglisse et de chocolat noir. En bouche, le vin est ample et dense avec des tanins veloutés et raffinés qui enrobent le palais, laissant une finale vive et fraîche.

Dégusté en novembre 2021

MASSETO

MASSETO



— 2019 —

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA