

# SASSICAIA 1989 MA

Tenuta San Guido



 Italie

 Toscane

 Bolgheri Sassicaia doc

 Cabernet sauvignon, Cabernet franc

 14.0%

 rouge rubis intense, concentré et intense.

 complexe, parfums de fruits rouges et très élégant.

 puissant, concentré, tannins ronds et équilibrés. Le Sassicaia est riche et dense mais reste malgré tout harmonieux, élégant et d'une extraordinaire persistance gustative.

 En cuves inox pendant environ 15 jours à température contrôlée. Le vieillissement dure 24 mois en barriques de chêne français et 6 mois en bouteille.

## NOS RECOMMANDATIONS

 16 ans et >

 Viandes rouges, côte de bœuf grillée, carré d'agneau au four, gibier, magret de canard, lièvre, médaillon de sanglier, cailles farcies, fromages mi-corsés.

 Rouge puissant : Puissant, tannique, complexe et corsé. Un vin d'une concentration et d'une intensité

## TOSCANE



La Toscane possède une riche histoire de la viticulture. Portée par les Etrusques à un tel degré de perfection, la culture de la vigne inspira les Romains puis les familles de la noblesse florentine qui firent de la qualité le critère absolu. Mère patrie du vin italien de qualité le plus produit, le Chianti, la Toscane a pourtant bien davantage à proposer que le célèbre rouge issu de la région vallonnée qui s'étend entre Florence et Sienne, Arezzo et Pise.

En effet, si le vignoble toscan s'est fait connaître dans le monde entier grâce au Chianti, la région est également mondialement connue pour le Brunello di Montalcino ou le vino nobile di Montepulciano, sans oublier certains vins de légende comme le fameux Sassicaia ou le Tignanello qui comptent parmi les meilleurs vins d'Italie.

La variété des types de vins reflète la diversité des terroirs. Les monts de l'Apennin dominant le nord et l'est, puis ce sont les collines au centre, des formations volcaniques au sud et enfin les littoraux des province de Livourne et Grosseto. Avec ses collines ondulantes qui recouvrent plus des deux tiers de la région et son climat méditerranéen, le Toscane offre des conditions idéales à la viticulture depuis des milliers d'années.

## TENUTA SAN GUIDO

Voilà certainement le domaine le plus célèbre de la Toscane et de l'Italie toute entière. La raison de sa célébrité ? Son vin de légende, parmi les plus recherchés par les passionnés et collectionneurs de vin : le Sassicaia.

L'histoire de la Tenuta San Guido et du Sassicaia commence en 1940, lorsque Mario Incisa della Rochetta, influencé par les grands vins de Bordeaux tant appréciés de l'aristocratie italienne, se lance dans l'idée de créer son propre vin de race, selon les traditions bordelaises. Après plusieurs expérimentations, c'est du Cabernet Sauvignon qu'il décide de planter sur son domaine équestre proche du village de Bolgheri, dans la région connue sous le nom de Maremma. A cette époque, cette région qui n'était pas ou très peu connue pour la qualité de ses vignes et son vin, retient l'attention de Mario qui y note une forte ressemblance avec le terroir de la région célèbre des Graves à Bordeaux.

C'est d'ailleurs en s'inspirant de cette « gravière » qui constitue le sol du domaine, que le nom de Sassicaia (sasso = pierre en italien) est donné au vin qui sera mis pour la première fois sur le marché en 1968. Depuis cette année qui voit la commercialisation du Sassicaia, le domaine et son vin connaîtront une longue ascension jusqu'à leur consécration, alors même que le Sassicaia a été jusqu'en 1994 considéré comme un vin de table, sortant des règles strictes d'élaboration des vins de la région, censés être composés en majorité de Sangiovese. Depuis cette année-là, c'est sous l'appellation DOC Bolgheri (DOC Bolgheri Sassicaia pour être exact) que le vin de la célèbre Tenuta San Guido continue de ravir les éloges unanimes de la critique italienne comme internationale. Dirigé durant de nombreuses années par Giacomo Tachis, un des plus fameux œnologues du pays; c'est aujourd'hui Niccolò (le fils de Mario), qui continue d'écrire l'histoire de ce grand vin entré dans la légende.





Cette découverte vous a plu ?  
Recommandez ce vin directement sur [alfavin.ch](http://alfavin.ch)