

## CHIANTI, LE PLUS ITALIEN DES VINS ...

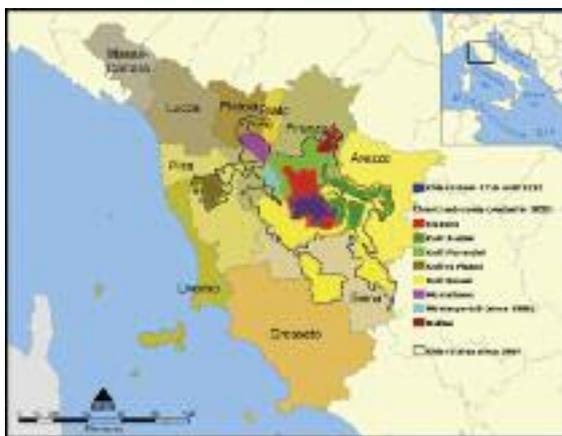
■ La vigne a toujours été une constante du paysage agricole de **Toscane**, certains domaines sont parmi les plus anciens producteurs de vin au monde. Quintessence de l'Italie, cette région au climat doux, rivalise avec le Piémont pour donner à l'Italie ses plus grands vins. Le vignoble toscan profite d'un climat continental marqué par des étés très chauds et des hivers froids.

Le **Chianti** est une région vinicole de Toscane, des provinces de Florence, Sienne et Arezzo, composée essentiellement de collines et de montagnes.

Délimitée sur un territoire de 70 000 hectares, avec +/- 35 000 hectares en production? on produit dans l'appellation Chianti 35 à 38 millions de bouteilles chaque année.

**DOCG depuis 1984**, le Chianti, qui est la force dominante de la Toscane, a longtemps été distingué comme le plus italien de ces vins. C'est lié d'une part à une appellation relativement grande et d'autre part à sa personnalité qui ne peut être contestée. Il est produit dans huit zones distinctes qui couvrent un vaste territoire autour de l'appellation historique, **Chianti Classico**.

Dans ces collines magnifiquement rugueuses les variations de sol et de climat contribuent autant à l'individualité de chaque domaine que la recherche des vignerons pour élaborer des styles personnels. Certains Chianti sont assez frais et faciles, alors que d'autres sont riches et



élaborés et capable de développer beaucoup de classe en vieillissant.

Dans le passé, les cépages étaient souvent mélangés, mais aujourd'hui l'accent est mis sur le Sangiovese ou le Sangiovese, qui méritent d'être classés avec les cépages les plus nobles d'Italie et du monde. Dans les grands millésimes, les vins de pur Sangiovese ont une robe rubis intense, présentent des arômes floraux et fruités, avec une bonne structure tannique, ils sont charnus et longs en bouche. Certains peuvent nécessiter des années de vieillissement pour atteindre leur apogée.

Le Chianti consommé localement résulte d'une vinification particulière appelée «**Governo**». Une partie de la récolte n'est pas pressée (un dixième), mais mise à sécher sur des claies de pailles. Fin novembre, cette partie passerillée (séchée), dont le jus s'est concentré, est pressée et mise à fermenter, puis on l'ajoute au vin nouveau qui a déjà subi une fermentation normale. L'ensemble est laissé en cuve fermée jusqu'au prin-



*Pièces types - Préséries  
Outillage de précision  
Fraises et porte outils spéciaux à plaquettes*

*Rue Neuville, 17 - 4690 BOIRS • Tél. 04/286 14 70 • Fax 04/286 48 89*

**WillisTowersWatson**

Nous sommes une entreprise internationale de premier plan en matière de conseil, de courtage et de solutions, qui accompagne ses clients à travers le monde afin de transformer le risque en opportunité de croissance

Gras Savoye Belgium nv/sa • FSMA 024283 A | Gras Savoye Consulting (Belgium) nv/sa • FSMA 043032 A  
Towers Watson nv/sa | Liège • Zellik • Bruxelles • Hasselt • Courtrai | www.willistowerswatson.be



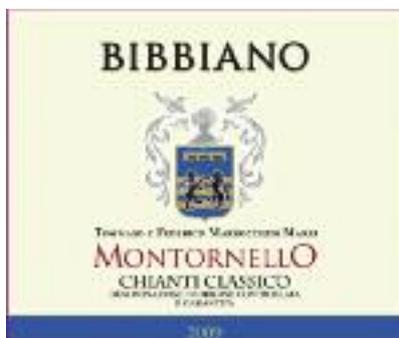
temps, ce qui relance la fermentation. Le vin obtenu est très fruité et chaleureux.



La **DOCG Chianti Classico** est récolté sur les collines arides et sèches entre Florence et Sienne, quatre communes (Greve, Radda, Castellelina et Gaiole qui constituent la zone Classico) avec une partie de six autres communes.

Celles-ci ont le droit d'ajouter leur nom à celui de Chianti. La mention «Vecchio» garantit 12,5 % vol. d'alcool et au moins deux ans d'élevage. Les producteurs se sont regroupés en un consortium de défense

dont l'emblème est un coq noir (Gallo Nero) symbole de la rivalité entre Florence et Sienne au moyen-âge.



Le **Chianti Rufina**, au nord-est de Florence et le **Chianti Colli Fiorentini** font des vins proches de style Classico, alors que les vins de **Montalbano, Colli Aretini, Montespertoli, Colli Pisani, et Colli Senesi**, sont plus légers.

Les Chianti présentés en fiasque ne sont pas les meilleurs. Les bons Chianti sont présentés en bouteilles bordelaises. Le

Chianti est un excellent compagnon pour accompagner les viandes rouges, magrets de canard et les gibiers.



*Vinicolement vôtre*

**Philippe Berger**  
champion du monde de  
dégustation 2014 et 2015  
**OENOVINS**

# AIHE REVUE



## LE MOYEN IDÉAL DE VOUS FAIRE CONNAÎTRE

## DE IDEALE WEG U TE LEREN KENNEN

## DER IDEALE WEG EUCH KENNEN ZU LERNEN

Contact :  
Patricia GUIOT  
tél. 00 32 (0) 4 370 18 94  
e-mail : revue@aihe.be

