

## Montenidoli - Il Templare - 2010



Nous voici au cœur de la Toscane, près du village de San Gimignano, chez Elisabetta Fagioli qui incarne depuis 50 ans déjà le domaine Montenidoli, un must absolu pour les amoureux de grands vins toscans de terroir.

Ici, au milieu de la forêt et des oliviers, la vigne - déjà présente à l'époque des Etrusques - occupe les flancs de colline, s'immisçant dans des sols riches en sédiments calcaires laissés par la Mer Ligure. L'omniprésence de sources souterraines permet à la vigne de ne pas souffrir de la chaleur ou de stress hydrique, tandis que la stricte application d'une culture biologique préserve la vitalité du sol et de la plante.

En blanc, le domaine a su réintroduire le très ancien cépage Vernaccia, historiquement considéré comme le plus noble et complexe cépage de la région, mais que l'on ne trouve guère désormais que dans les environs du village de San Gimignano. Le Vernaccia apporte au vin puissance, structure, une belle trame minérale et une grande capacité de vieillissement. Sur la cuvée Il Templare, Elisabetta a fait le choix de l'assembler avec Trebbiano Gentile et Malvasia Bianca, pour aboutir à une définition aromatique complexe et franchement réjouissante.

Après une fermentation naturelle en vieilles barriques suivie d'un élevage de 12 mois, la cuvée Il Templare est ensuite conservée, une fois mise en bouteille, dans les caves semi-enterrées et fraîches du Domaine. Il faut en effet quelques années pour que ce vin de garde se patine et livre son plein potentiel. Ce millésime 2010 en fait une brillante démonstration.

Porté par de délicates notes de miel d'acacia, de vanille, de noix de coco et d'amande, il livre aujourd'hui un fruit éclatant, évoquant la nectarine, le melon mûr et le fruit de la passion, accompagné d'une superbe structure minérale aux accents poivrés. En bouche, le vin se fait particulièrement enveloppant et soyeux, évoquant un jardin fleuri, et relevé de quelques saveurs de citron vert qui excite les papilles et dynamisent la finale.

Un vrai coup de cœur pour ce blanc qui a encore de belles années devant lui, et vous ravira à table avec un poisson fumé, un pavé de thon, mais aussi un veau au romarin ou un risotto aux champignons sauvages !

Vin noté 94/100 par le Wine Advocate/Robert Parker

## Montenidoli - Il Templare - 2010



### Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Sophistiqué : miel d'acacia, vanille, noix de coco et amande. Nectarine, melon mûr, fruit de la passion. Une touche de citron vert. Poivre blanc.

Bouche : Soyeuse et enveloppante en attaque. Florale. Fraîcheur portée par le citron vert. Belle finale droite et dynamisante.

Accords mets-vins : Poisson fumé, un pavé de thon au sésame, mais aussi un veau au romarin ou un risotto aux champignons sauvages.



### Conseils de service

À consommer :  
Parfait aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 10°

Ouverture : Rapide aération



### Caractéristiques techniques

Appellation : IGT Toscana

Millésime : 2010

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vernaccia (70%), trebbiano gentile (20%), malvasia bianca (10%)

Culture : Biologique