

Da “Les plus grands vins du Monde” di Bettane et Desseauve, uscito a Parigi , Ottobre 2006

Tenuta di Valgiano : page 274

Avec Pise, Lucques est l'autre belle cité de La Toscane littorale ; la dominant à 250 mètres d'altitude, Valgiano offre immédiatement la séduction d'un paysage méditerranéen et civilisé, avec sa raffinée villa du XVIIe entourée d'un écrin de vignes vallonnées. Jeunes et enthousiastes, Moreno Petrini Laura di Collobiano et Saverio Petrilli ont réussi en peu d'années à faire de cette propriété attachante un laboratoire passionnant des nouveaux vins toscans, dépassant l'éternel dilemme entre cépages locaux ou internationaux pour revenir à l'essentiel, c'est à dire l'expression la plus rare de leur terroir. Sur ces coteaux de rochers calcaires et ces terrasses de galets issus du soulèvement des Appenins ils cultivent ainsi en biodynamie Sangiovese, qui domine l'ensemble, Merlot et Syrah. Faisant fréquemment des choix drastiques por réaliser son grand vin, tant avant et pendant les vendanges qu'au cours de vinifications qui s'effectuent dans des chais où le respect de la loi de la gravitation évite l'emploi toujours dommageable de pompes et de tuyaux, ils ont dès leurs premiers millésimes des années quatre-vingt-dix réalisé des vins allègres, généreux et savoureux, d'une harmonie générale remarquable. Avec chaque nouveau millésime, les vins de Valgiano gagnent en profondeur et en élégance de tannins, laissant percevoir l'une des expériences viticoles les plus prometteuses de la Toscane d'aujourd'hui.

Nos Vins préférés :

Chaque nouveau millésime de Valgiano apporte une nouvelle dimension à ce vin encore très juvénile. Avec le 1999 on apprécie la plénitude de constitution et la maturité de fruit en 2000, les tannins s'affinent ; avec 2001, le vin ajoute à ces qualités une élégance supérieure, qui se confirme en 2003 et meme dans le plus souple 2002.