

BIBI GRAETZ

COLORE 2019



Le “Rêve”

Colore est l’aboutissement du rêve de Bibi Graetz car issu de très anciennes vignes de Sangiovese. Une altitude élevée ainsi que des sols pauvres composés de sable et de roche s’associent et créent le terroir parfait pour un vin qui reflète les saveurs ancestrales de la Toscane. Parmi la totalité de la production, seules quelques-unes des meilleures barriques serviront à la production de Colore.

Notes de Dégustation du Producteur

Sangiovese 100%

“Monumental. C’est le mot qui me vient en premier pour décrire ce millésime. De la rondeur dans chacun des aspects du vin : l’élégance, la fraîcheur et une belle acidité qui apporte à chaque couche une finesse étonnante au nez et dès la première gorgée. Colore 2019 célèbre mon 20^{ème} anniversaire en tant que producteur. Depuis 2000, ce fut un grand voyage plein de satisfactions, et avec ce millésime je clos désormais ce chapitre. Au départ, mes vins recherchaient structure et concentration. En 2009 j’ai réalisé que l’ «élégance » aurait dû être mon fil conducteur. En 2019 c’est chose faite !”

Bibi Graetz

Millésime 2019

Le millésime 2019 a réuni les meilleures conditions pour un développement complet et sain des vignes. Au printemps, le nombre limité de précipitations a empêché l’apparition de maladies. L’été a été caractérisé par une bonne amplitude thermique entre le jour et la nuit, avec un climat très « doux » qui a permis au raisin de produire la quantité parfaite de sucre et d’acidité ainsi qu’une texture aromatique incroyable. Les vendanges ont démarré le 21 septembre et se sont achevées le 8 octobre.

Vinification et Élevage

Les raisins utilisés pour Colore ont été sélectionnés dans 3 vignobles : Lamole, Vincigliata et Siena. Des vendanges manuelles ont eu lieu jusqu’à 8 fois dans chacune des parcelles, ce qui a permis de sélectionner les fruits ayant atteint le parfait degré de maturité. Après cette première sélection dans les vignes, un second tri est effectué au chai avant l’éraflage. À ce stade, les baies sont délicatement pressées et placées dans des barriques ouvertes, en veillant à ce que chaque parcelle soit séparée des autres. La fermentation est réalisée de manière naturelle par des levures indigènes, avec 6 à 8 pigeages et remontages manuels par jour, sans contrôle de température, et dure jusqu’à 2 semaines et se termine par une semaine supplémentaire de macération pelliculaire. Après la fermentation, le vin est transvasé dans de nouvelles barriques, où la fermentation malolactique a lieu. Chaque parcelle est élevée séparément pendant au moins 20 mois avant de décider de l’assemblage final.