



## LA PHILOSOPHIE CHEZ MASSETO

### Axel Heinz – En ses propres mots

L'élaboration des vins chez Masseto est à la fois une aventure et une découverte constante.

Nous sommes ici dans un lieu où l'intuition prévaut, où personne ne pouvait savoir avec certitude si le Merlot fragile allait s'épanouir, même si la présence d'argile bleue du Pliocène laissait entrevoir quelques indices.

Une expérience dont le résultat était si frappant que nous avons rapidement compris qu'il fallait élaborer ici un vin à part entière, tant son caractère unique s'est affirmé dès le tout premier millésime en 1986. Une rare association de maturité opulente et de concentration somptueuse, qui parvient néanmoins à préserver complexité et fraîcheur.

Elaborer du Masseto est un exercice d'équilibre. On se sent un peu comme un funambule, toujours au bord d'un précipice. Les sols argileux représentent déjà toutes les contradictions, avec leur capacité à stocker de grandes quantités d'eau et à la libérer tout en douceur. Un sol froid et humide pendant les années pluvieuses, mais qui devient dur comme la pierre pendant les étés secs, créant une barrière physique aux racines qui luttent pour s'enfoncer profondément dans le sous-sol. Un sol où, avec une faible densité de plantation, on atteint un niveau de vigueur qui serait normalement attendu d'un vignoble à haute densité.

Les vignes de Masseto semblent être continuellement en lutte avec les éléments, souvent à la limite de l'effondrement mais malgré tout toujours en mesure de résister et de développer des fruits d'une incroyable concentration et saveur.

Un vignoble qui, dans une année humide, peut être l'un des derniers sites de maturation du Merlot, avec des vendanges qui s'étendent jusqu'à la fin du mois de septembre et parfois même jusqu'aux premiers jours d'octobre, alors que dans une année chaude et sèche, il faut déjà vendanger fin août.

Un tel lieu mérite tous les soins apportés par la main de l'homme, pour le soutenir sans ajouter de stress supplémentaire. Un travail en vert minutieux s'impose pour ajuster le nombre de sarments au nombre de grappes afin de trouver le bon équilibre, qui ne doit pas être trop faible pour éviter une maturation trop rapide, et pas trop élevé pour éviter que les vignes ne subissent un stress sévère pendant les années sèches. Le dilemme de protéger suffisamment le raisin du soleil brûlant de l'été doit également être résolu, tout en veillant à ce qu'il soit suffisamment exposé à la lumière pour atteindre une maturité pelliculaire optimale. Tous ces éléments nécessitent l'attention d'un vigneron expérimenté, capable d'observer et d'analyser chaque pied de vigne et d'adapter son travail à chaque besoin individuel.

Si nous considérons initialement Masseto comme un seul vignoble, nous avons appris avec le temps à identifier différentes zones qui se distinguent significativement les unes des autres. Le sommet de la colline se compose de sable graveleux et peu profond, la pente centrale est le lieu d'abondance de l'argile bleue et le pied de la colline offre des sols colluviaux plus profonds. Un assemblage de terroirs différents qui permet de capter une large palette d'expressions du Merlot, mais seulement si chaque parcelle est traitée comme une entité unique. En effet, les différences de temps de maturation des différentes parcelles conduisent à des dates de vendanges très différentes, et les vendanges durent souvent 3 à 4 semaines, même si les parcelles sont très proches les unes des autres.

Au chai, l'intervention minimale est le maître mot. Les baies remarquablement concentrées ne nécessitent

# MASSETO



pas de vinification sophistiquée mais des opérations simples. Infusion douce plutôt qu'extraction agressive, pour accompagner l'expression de la richesse sans lourdeur ni aspérité. Le chai a été entièrement conçu à cet effet - transfert en douceur des raisins sans pompe, en profitant d'un flux gravitaire naturel, et cuves conçues pour favoriser une macération efficace sans nécessité d'extraction agressive. L'utilisation de nos papilles est notre outil principal pour prendre les décisions quotidiennes, et notre philosophie de vinification consiste davantage à accompagner qu'à forcer le processus.

L'élevage des vins a également été un processus d'apprentissage long et constant. Naturellement, étant donné le type de vin, les petites barriques de chêne français semblaient un choix évident. Au fil des ans, nous n'avons cessé d'affiner l'élevage qui doit être un moyen d'exalter la qualité du vin, de stabiliser, polir et affiner la structure tannique tout comme on polit un diamant brut. Le choix de la proportion de chêne neuf est un autre exercice d'équilibrage. Les arômes riches et grillés doivent apporter un complément, plutôt que d'être au premier plan, ajoutant une touche de complexité, tout en préservant la transparence et la pureté du fruit, pour finalement s'intégrer parfaitement dans la complexité du bouquet lorsque le vin aura atteint sa maturité.

Au cours des premières années, lorsque les vignes étaient encore jeunes, nous avons dû être plus prudents et maintenir une proportion de chêne neuf et une durée de vieillissement relativement faibles. Mais au fur et à mesure que nous devenions plus expérimentés et confiants, en nous laissant guider par le vin, nous avons compris que nous pouvions facilement travailler avec des barriques neuves et trouver un équilibre parfait après 24 mois d'élevage. Bien que ces paramètres soient devenus la norme, nous n'avons pas hésité à raccourcir le séjour en barrique ou à diminuer la proportion de chêne neuf lorsque le millésime l'exigeait.

La discipline qui consiste à séparer tous les lots au début, même s'il peut sembler plus facile de placer un vin assemblé en fût, ouvre toute une série de perspectives. Nous sommes capables de suivre le vin de chaque parcelle tout au long de son élevage, de voir comment chaque vin s'épanouit, et de comprendre la personnalité de chaque terroir d'un millésime à l'autre. La puissance et la structure tannique presque intimidante du « *Masseto Centrale* », la texture plus ferme et nette du « *Masseto Alto* » et le caractère plus doux de la partie inférieure du vignoble que l'on aime appeler « *Masseto Junior* ». Il faut quelques millésimes pour que les vignes nouvellement plantées révèlent leur nature intime et le caractère de leur terroir, mais quel moment fascinant quand, soudain, une nouvelle facette de Masseto se révèle au cours d'une dégustation. Là encore, il s'agit d'apprendre et d'étudier toutes les différentes expressions de Masseto, puis de les unir dans l'assemblage en s'efforçant de trouver la formule parfaite permettant de tirer le meilleur parti des atouts de chaque vin, pour créer un tout plus grand que la somme de ses parties.

Enfin, il y a la découverte fascinante que nous faisons à chaque fois que nous débouchons un vieux millésime de Masseto. Ici encore, chaque gorgée nous apprend quelque chose de nouveau. Sur l'évolution des vins que nous avons élevés avec patience et soin. Sur la manière dont ils changent. Sur la manière dont chaque millésime exprime son caractère Masseto unique, mais avec une interprétation légèrement différente - tout comme un chef-d'œuvre musical s'exprime différemment selon l'artiste qui le joue. Une découverte qui laisse place à l'émotion pure dans cet instant privilégié que tout amateur de vin recherche. Ce moment qui nous permet de capter le vin au sommet de sa maturité.

**Axel Heinz**

*Directeur du Domaine*

Août 2019

**MASSETO**

Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci  
Livorno - Italia