



MASSETO

Descriptions des Millésimes

Des tous débuts de sa genèse en 1986 à ce jour

1986

Masseto avant l'existence de Masseto. Le premier millésime officiel de Masseto était le millésime 1987, mais une mise en bouteilles expérimentale de Merlot a été réalisée en 1986. Ce vin est issu des premiers fruits du nouveau vignoble de merlot planté dans le sol argileux de la colline de Masseto. Il s'agissait là du premier « prototype » de Masseto, dont il reste encore quelques bouteilles à la propriété. En dégustant le vin aujourd'hui, on comprend immédiatement les raisons pour lesquelles le Domaine a produit des bouteilles distinctes de ce Merlot, qui était si prometteur dès les premières vendanges. Même aujourd'hui, des décennies plus tard, ce vin présente toutes les qualités que nous associons aujourd'hui à Masseto ; une robe riche et profonde, même si des reflets orangés sont apparus au fil des ans, une abondance de fruits parfaitement mûris au soleil méditerranéen, et ce mariage inégalé entre structure tannique et sensualité veloutée. Pour ceux qui ont eu la chance de découvrir l'une de ces rares bouteilles, le Masseto 1986 est idéal à boire aujourd'hui, et révélera une fraîcheur étonnante.

1987

Le millésime 1987 a bénéficié de conditions de culture globalement favorables. Les températures du mois de juillet ont été très élevées, suivies de quelques pluies en août. Les parcelles de Merlot ont été vendangées le 13 septembre 1987.

NOTES DE DEGUSTATION: Ce millésime était le premier à porter l'étiquette désormais emblématique de Masseto. Ce vin est dominé par des arômes bien mûrs, parfumés, délicats et soyeux. Il est parfait à boire maintenant, mais il n'y a pas d'urgence particulière.

1988

La saison de culture du millésime 1988 a été caractérisée par un temps généralement chaud et ensoleillé jusqu'aux phases finales de la maturation des baies, avec quelques pics de température en août. Les parcelles de Merlot ont été vendangées le 14 septembre 1988.

NOTES DE DEGUSTATION: Avec le 1985 et le 1990, le 1988 est le grand millésime de la décennie. Dense et ample, avec la richesse tannique typique du millésime, le Masseto 1988 est aujourd'hui à l'apogée de sa maturité, exprimant le caractère, la complexité et l'élégance d'un vin parfaitement vieilli. La fraîcheur impressionnante et la solidité du vin aujourd'hui indiquent qu'il lui reste encore plusieurs années de vie ; nul besoin, donc, de le déboucher dès maintenant.

1989

Les conditions climatiques du millésime 1989 ont été caractérisées par un temps chaud et ensoleillé jusqu'à la dernière phase de maturation des baies. Il y a toutefois eu quelques pluies pendant l'été et un pic de température au mois d'août. Ceci a ralenti le processus de maturation, donnant lieu à une maturité plus tardive que la moyenne. Les parcelles de Merlot ont été vendangées le 28 septembre 1989.

NOTES DE DEGUSTATION: Les années 80 ont été marquées par l'alternance de grands millésimes et d'autres millésimes un peu plus difficiles. Le Masseto 1989 reste néanmoins un vin étonnamment séduisant, avec un nez de fragrances très complexes et élégantes, associant un fruit toujours frais et net à des notes très évoluées de truffe et de sous-bois. En bouche, ce vin n'a pas la puissance des grands millésimes, mais ses impressions aromatiques riches et sa texture soyeuse expriment des sensations d'élégance magistrale et de proportion finement équilibrée. Un vin à déguster maintenant.

MASSETO



1990

Le millésime 1990 a été généralement chaud et ensoleillé au cours du cycle végétatif de la vigne, avec quelques pluies début août suivies d'un pic de chaleur vers la fin du mois. Les caractéristiques de ce millésime étaient semblables à celles de 1988. Les vendanges ont eu lieu le 5 septembre.

NOTES DE DEGUSTATION: Un autre grand millésime qui laisse une impression superbe, avec un vin dense et à belle maturité et une puissance tannique considérable aujourd'hui encore. Ce vin est toujours jeune et très agréable à boire aujourd'hui, mais s'il est gardé plus longtemps, il poursuivra son évolution vers une complexité encore plus grande.

1991

La phase de croissance primaire de la vigne a été caractérisée par des températures moyennes, avec la floraison et une nouaison optimale aux alentours du 15 juin. Les mois d'été ont connu des températures inférieures aux moyennes de saison et une pluviométrie supérieure à la norme. Pour cette raison, la maturation des baies est intervenue environ 3 semaines plus tard qu'à l'accoutumée. Les vendanges se sont déroulées les 11 et 17 septembre (un peu plus tard que pour les vendanges précédentes).

NOTES DE DEGUSTATION: Ce vin est désormais à pleine maturité. A boire maintenant.

1992

Les températures dans la région ont été normales pendant le printemps avec une humidité persistante en juin, suivie d'une augmentation notable des températures tout au long du mois d'août. Des moments plus frais périodiques et sporadiques ont offert un peu de répit face à la chaleur. L'humidité persistante a cependant causé un léger ralentissement de la maturation des baies, donnant lieu à des vendanges légèrement plus tardives que nos prévisions. La région de Bolgheri a heureusement été épargnée par les terribles pluies constatées ailleurs en Toscane entre la mi-septembre et la fin du mois. Les vendanges ont eu lieu le 5 et le 12 septembre.

NOTES DE DEGUSTATION: De manière générale, 1992 n'a pas laissé d'impressions positives en Toscane. Les pluies de septembre et d'octobre ont réduit la qualité, notamment pour les cépages tardifs comme le Cabernet Sauvignon et le Cabernet Franc à Bolgheri, et le Sangiovese dans le centre de la Toscane. Mais on oublie souvent que les conditions climatiques étaient clémentes à la mi-septembre et que les vendanges semblaient prometteuses. Le Merlot, cépage le plus précoce de Bolgheri, a d'ailleurs profité de bonnes conditions pendant la quasi-totalité de sa maturation. Il n'a donc pas été étonnant de voir émerger un excellent Masseto 1992. Un vin dense, avec une belle complexité, peut-être moins ouvert et éclatant qu'à l'accoutumée, mais avec des notes balsamiques séduisantes et fraîches qui animent le fruit encore bien présent. Le volume en bouche est impressionnant, avec une présence tannique satisfaisante et une belle longueur. Ce vin est très bon à boire aujourd'hui, et le sera encore plusieurs années.

1993

Les conditions climatiques de la saison de culture 1993 ont été caractérisées par un printemps chaud avec des pluies modérées. Ceci a donné lieu à une floraison précoce (vers la mi-mai), suivie d'un été très chaud. Les températures sont restées stables tout au long du mois de septembre, les premières pluies n'apparaissant qu'à la fin du mois. Les vendanges se sont déroulées le 5 et le 22 septembre.

NOTES DE DEGUSTATION: Le 1993 fut un bon millésime en Toscane, même s'il a été éclipsé ultérieurement par les grands millésimes de la fin de décennie. Le vin présente une belle maturité, avec un fruit très expressif et une texture dense et soyeuse en bouche. La structure tannique vive laisse présager un vin qui pourra se boire avec plaisir pendant une décennie encore. Il est tout à fait possible d'ouvrir quelques bouteilles maintenant, mais il possède les qualités requises pour poursuivre son évolution.

MASSETO



1994

Le millésime 1994 a été caractérisé par un printemps exceptionnellement chaud, avec des pluies modérées. Ces conditions ont donné lieu à une floraison précoce des vignes de Merlot le 15 mai 1994. Les mois d'été ont été très chauds jusqu'à fin septembre, avec très peu de pluie. Les vendanges se sont déroulées les 4 et 15 septembre 1994.

NOTES DE DEGUSTATION: Le vin témoigne du fait que le vignoble atteint progressivement la maturité. Bien sûr, il reflète également la qualité du millésime, mais tout compte fait, la personnalité du vin s'affirme. 1994 est certainement le premier millésime à marquer clairement et sans équivoque l'âme et la personnalité inimitable de Masseto. Alors que les vins de 1988 et de 1990 reflétaient avant tout les grandes qualités de leurs millésimes respectifs, le millésime 1994 incarne la grande personnalité de ce vignoble à nul autre pareil : un vin riche et opulent exprimant une superbe maturité qui laisse s'épanouir dans le verre des notes classiques de cerise et de chocolat noir. En bouche, le vin gagne progressivement en richesse et en texture, avec une trame dense accompagnée de la qualité soyeuse typique de Masseto. Comme le 1993, le millésime 1994 peut parfaitement se boire maintenant ou vieillir encore au moins dix ans.

1995

Les conditions climatiques de 1995 ont été caractérisées par un printemps relativement tardif qui a impacté la floraison de la vigne. La floraison a commencé le 24-25 mai pour le Merlot. La fin du mois de juin et le début du mois de juillet ont été un peu plus frais que la norme, mais cette période a été soudainement suivie d'environ 30 jours de temps exceptionnellement chaud. Des pluies intermittentes ont démarré vers le 8 août avec une chute des températures, qui sont restées plus basses tout au long du mois de septembre. Les vendanges se sont déroulées le 4 et le 13 septembre 1995.

NOTES DE DEGUSTATION: Nous avons ici un beau millésime, même si nous avons connu un temps frais et pluvieux au début des vendanges. Le résultat est un grand Masseto, mûr et opulent, qui a su s'épanouir tout en élégance au fil des ans. Il présente des impressions sensuelles de fruits de grande finesse, de chocolat noir et de fèves d'espresso grillées. En bouche, il est tissé et dense, avec une texture veloutée et une finale de tanins toujours expressifs. Il a atteint une belle maturité et peut être dégusté maintenant, mais peut encore attendre plusieurs années.

1996

Le printemps 1996 a connu des températures inférieures aux moyennes, donnant lieu à un débourrement tardif. La floraison est intervenue le 24/25 mai pour le Merlot. Les températures estivales ont été assez stables, mais pas excessivement chaudes. Il y a eu quelques pluies aux alentours de la mi-août qui ont causé un léger retard de maturation. La nette augmentation des températures début septembre a cependant permis une maturation optimale des baies. Les vendanges ont eu lieu entre le 8 et le 12 septembre, avec une attention particulière portée au tri des baies.

NOTES DE DEGUSTATION: Un nouveau millésime tardif, généralement considéré comme inférieur au 1995, mais ayant encore donné un grand Masseto. Encore plus dense et somptueux que le 1995, avec une structure tannique plus sobre, un vin ample, rond et très séduisant. Ses ressources inhérentes indiquent qu'il a encore un beau potentiel de garde, mais il est difficile de se retenir de le déguster dès à présent.

1997

Le début du printemps a connu des températures supérieures à la moyenne, ce qui a entraîné un débourrement précoce des vignes. Le cycle végétatif s'est quelque peu ralenti à la suite d'un épisode de gel inattendu à la mi-avril et des pluies continues jusqu'à la fin du mois. À partir du mois de mai, le temps est devenu très chaud et sec et les mois d'été ont été particulièrement chauds, atteignant des températures supérieures à la moyenne. Le raisin a mûri plus tôt que d'habitude et les vendanges ont eu lieu dans des conditions

MASSETO



idéales, commençant le 25 août et se terminant à la fin de la première semaine de septembre. Ce millésime a été d'une qualité exceptionnelle (issu de raisins à parfaite maturation avec une bonne concentration et des tanins bien mûrs), alors que les quantités étaient légèrement inférieures à la moyenne en raison de la petite taille des baies, résultat des conditions sèches de l'été.

NOTES DE DEGUSTATION: Ce millésime est déjà légendaire, même s'il est simplement le premier d'une longue série de millésimes exceptionnels. Chaud et précoce, le millésime 1997 exprime mieux que tous les autres le côté sensuel, baigné de soleil de Masseto. Ample, dense et très concentré, il affiche des tanins souples et soyeux. La mise en bouteilles a su préserver toute la volupté caractéristique de ce millésime, ses magnifiques arômes et ses riches impressions sensorielles. Sa puissance admirable s'accompagne d'une belle élégance. Etape par étape, il avance vers son pic de maturité, mais sans hâte.

1998

La fin de l'hiver et le début du printemps ont été doux, favorisant un débourrement précoce de la vigne. La floraison est intervenue fin mai, suivie d'une nouaison homogène des baies. Les mois d'été ont été très chauds et secs, atteignant parfois des températures nettement supérieures à la moyenne. Il y a eu très peu de pluie (seulement 450 mm sur l'ensemble de l'année). La véraison s'est déroulée à la mi-juillet de manière très uniforme. Des vendanges en vert ont été réalisées fin juillet afin que les baies restantes puissent atteindre une maturation optimale. Les vendanges ont eu lieu dans de bonnes conditions pendant la période du 3 et 9 septembre, en répartissant le raisin en plusieurs lots.

NOTES DE DEGUSTATION: Il n'a pas été facile de dépasser un millésime impressionnant comme le 1997, mais 1998 peut aussi, à Bolgheri, prétendre au titre de millésime de la décennie. Un nouvel été chaud nous a donné un Masseto puissant et concentré, avec un caractère fabuleux. Densité, volume et richesse du fruit sont bien soutenus par des tanins massifs mais superbement souples, offrant au vin une impression extraordinaire de solidité et de jeunesse. Ce Masseto n'a pas encore atteint sa maturité optimale mais montre déjà un impact significatif, avec un très beau potentiel de garde.

1999

L'hiver a été légèrement plus froid qu'en 1998 et le débourrement a été retardé vers la fin du mois de mars. Au printemps, les températures et les pluies ont été dans la norme, avec une floraison et une croissance dans la norme par rapport à l'année précédente. La floraison est intervenue fin mai. Les conditions excellentes de la fin du printemps ont permis d'obtenir une nouaison supérieure à la moyenne. Un été chaud et sans pluie a amené la véraison une semaine plus tôt que pour les millésimes précédents, avec des fruits très homogènes. Les vendanges ont commencé durant la deuxième semaine de septembre et ont duré 7 jours dans des conditions climatiques idéales.

NOTES DE DEGUSTATION: Le Masseto 1999, troisième d'une série de millésimes emblématiques, est un autre grand vin qui, comme le 1998, suit une courbe d'évolution très lente. Un vin concentré, soyeux et puissant. Pendant plusieurs années, il a paru monolithique et fermé, mais aujourd'hui il semble s'être éveillé et les tanins autrefois impétueux ont fondu, laissant la place à une structure satinée ample et expansive. La complexité aromatique évolue lentement vers celle d'un vin à pleine maturité, offrant ces parfums sensuels typiques des millésimes chauds, avec du chocolat noir, de la réglisse noire et des violettes confites. En conclusion, il s'agit d'un vin qui pourrait encore nous surprendre et se révéler parmi les grands Masseto. Il faudra toutefois être patient, car le vin est encore très jeune et a une longue vie devant lui.

MASSETO



2000

L'hiver a été généralement plus chaud qu'en 1999. Un débourrement homogène s'est produit dans les premiers jours d'avril, avec un peu de pluie. Le printemps a évolué avec des températures moyennes et des journées ensoleillées. La floraison s'est achevée uniformément à la mi-mai. Grâce aux pluies du début du printemps, la formation initiale des fruits a été supérieure à celle de l'année précédente. Le temps a été très ensoleillé, sans pluies et avec des températures nettement au-dessus de la moyenne pendant tout l'été jusqu'aux vendanges, ce qui a permis une véraison précoce (vers la mi-juillet) et un développement de la vigne dans des conditions idéales. Les vendanges ont commencé les derniers jours d'août et se sont poursuivies jusqu'à la mi-septembre.

NOTES DE DEGUSTATION: A la suite du triptyque de qualité monumentale des années 90, 2000 représente le millésime du tournant du siècle qui est bon à boire maintenant.

2001

L'hiver a été plus doux que la normale et les pluies ont été supérieures à la moyenne, ce qui a entraîné un débourrement précoce, entre la fin de mars et le début d'avril. Le printemps caractérisé par une pluviométrie abondante et des températures moyennes a favorisé le Merlot, qui a fleuri vers la mi-mai. La nouaison était bonne, avec des raisins plus gros que la norme. Les températures estivales ont été dans la moyenne avec très peu de pluie. En septembre, les températures ont été légèrement inférieures aux moyennes de saison, ce qui a permis aux baies d'atteindre une maturation lente et complète des polyphénols. Les vendanges ont commencé au début du mois de septembre et se sont achevées environ quatre semaines plus tard. Les baies étaient en très bon état, avec une maturation très homogène.

NOTES DE DEGUSTATION: 2001 est le digne successeur des grands millésimes de la fin des années 90. Un Masseto flamboyant, riche et puissant. Un vin monumental associant niveaux extravagants de maturité et de fruits opulents à une structure tannique parfaitement équilibrée. Il commence à se boire bien, mais compte tenu de sa puissance et de sa richesse, il saura certainement tirer profit de quelques années de plus.

2002

Le bulletin météorologique de 2002 peut être divisé en deux parties : avant et après le 10 août. Le début du cycle végétatif de la vigne a été légèrement avancé, suivi d'une floraison et d'une nouaison normales, malgré l'alternance de périodes de temps chaud et froid. Les phases biologiques de la vigne se sont déroulées régulièrement et dans les moyennes de saison. Début juillet, des vendanges en vert ont été effectuées qui ont permis de réduire les grappes d'environ 30%. Après le 10 août, les conditions humides ont nécessité un travail minutieux et constant dans le vignoble pour obtenir un équilibre parfait entre la croissance du couvert et le développement des fruits. Ceci a assuré une maturation polyphénolique lente et parfaite. Les vendanges ont commencé le 4 septembre dans la partie supérieure du vignoble de Masseto et se sont terminées le 25 septembre par la partie centrale.

NOTES DE DEGUSTATION: Comme cela se produit souvent, Masseto nous surprend dans les millésimes les plus exigeants. 2002 nous a offert un vin absolument magnifique qui compense une richesse moindre par son élégance sobre et raffinée, la complexité de ses arômes et une texture soyeuse. Le vin se boit bien presque depuis la date de sa commercialisation et commence maintenant à atteindre une maturité optimale qui devrait se maintenir pendant au moins une décennie de plus.

MASSETO



2003

La saison de culture 2003 a été caractérisée par des températures élevées, nettement supérieures aux moyennes de saison, et très peu de pluie - seulement 14mm de fin avril à début septembre. Les pluies généreuses de la saison précédente ont toutefois suffisamment nourri les sols en profondeur pour qu'il y ait assez d'eau pendant l'été 2003. Ceci signifie que les conditions difficiles des mois d'été ont eu moins d'impact sur la vigne, mais elles ont quand même permis de mettre en lumière les différences entre les parcelles du vignoble de Masseto. En raison des conditions très chaudes, les vendanges dans la partie la plus élevée du vignoble de Masseto (« Masseto Alto ») ont eu lieu le 25 août, alors que les sols argileux situés au cœur du vignoble (« Masseto Centrale ») ont pu rester relativement au frais, ce qui a contribué à une maturité optimale atteinte le 18 septembre.

NOTES DE DEGUSTATION: Dans ce millésime qui a poussé le Merlot dans ses derniers retranchements, l'argile bleue a apporté juste assez de fraîcheur et d'humidité pour permettre d'obtenir un Masseto classique, avec le caractère mûr et exotique du millésime, mais évitant toute lourdeur ou aspérité. Le vin évolue bien et peut se boire à partir de maintenant.

2004

Le millésime 2004 a été un cas d'école. Sur le plan climatique, l'hiver a été suffisamment pluvieux et les températures n'ont jamais été excessives, tandis que le printemps a été ensoleillé, avec quelques orages de courte durée. Le débourrement est intervenu entre le 30 mars et le 10 avril. La floraison a révélé une grande fertilité des bourgeons (due aux températures élevées de l'année précédente). Les rendements potentiellement élevés ont été maîtrisés, afin d'atteindre les niveaux de qualité souhaités grâce à une taille répétée et extensive des grappes en surnombre. L'été a commencé par des températures douces, suivies d'un mois d'août ensoleillé et très chaud. Ces conditions idéales ont permis au Merlot d'atteindre une maturité uniforme et homogène. Pendant les vendanges, il n'y a pas eu de pluie, ce qui nous a permis d'identifier le moment idéal pour vendanger chaque parcelle. Les vendanges ont commencé par la partie haute du vignoble le 13 septembre. Les parcelles situées au centre et en bas du vignoble ont été vendangées entre le 17 et le 21 septembre.

NOTES DE DEGUSTATION: Une saison de culture particulièrement équilibrée, offrant un Masseto tout en raffinement et en proportion. Il ne manque ni de puissance ni de richesse, mais elles sont dissimulées par une structure remarquablement séduisante et soyeuse et une pléiade d'arômes. Un vin aussi raffiné et équilibré est agréable à boire à tout moment, mais les plus impatientes devraient quand même laisser quelques bouteilles dans leurs caves, car ce vin en est encore à une phase précoce de son évolution.

2005

A l'exception de quelques journées très froides entre février et mars qui ont retardé le débourrement de quelques jours, l'hiver 2005 a été plutôt doux, et a été suivi d'un printemps qui est rapidement devenu chaud et ensoleillé. En conséquence, la floraison est intervenue environ une semaine plus tôt qu'à l'accoutumée, vers le 20 mai. La vigueur végétative et le potentiel de production étaient en parfaite harmonie dès le début. Juin et juillet ont joué leur rôle : chaleur, soleil, et juste quelques gouttes de pluie, une situation parfaite pour que la véraison se déroule de façon homogène. Le raisin a connu une maturation régulière en août, avec des températures constantes qui n'ont jamais dépassé les moyennes de saison (32 °C). Quelques pluies autour du 15 août ont contribué au développement optimal des grappes. A la fin du mois d'août, les analyses préliminaires ont révélé des potentiels polyphénoliques extrêmement élevés, révélateurs d'un grand millésime. Septembre nous a offert une alternance de belles journées ensoleillées et d'averses soudaines. Pour permettre au raisin de mûrir pleinement et de développer des concentrations optimales, nous avons vendangé tardivement, commençant par la partie la plus basse du vignoble Masseto le 14 septembre et terminant par la partie centrale le 30 septembre.

MASSETO



NOTES DE DEGUSTATION: Issu de vendanges particulièrement tardives, ce Masseto affiche une belle maturité aromatique, les notes fruitées et épicées s'associant aux accents balsamiques et mentholés habituels. Ample, riche et rond en bouche, ses tanins autrefois puissants ont fondu pour laisser une sensation de grande vivacité et fraîcheur. Ce vin est très agréable à boire dès maintenant, mais gagnera certainement à vieillir encore un peu plus en bouteille.

2006

L'année 2006 a commencé par un hiver pluvieux, suivi de journées de printemps chaudes donnant lieu à une floraison après la première semaine de juin. Il n'y a quasiment pas eu de pluie d'avril à août, ce qui a conduit les vignes à produire des grappes légèrement plus petites que la normale. L'été n'a pas non plus été trop chaud, ce qui a permis d'obtenir un bon volume de raisins avec un bon potentiel aromatique. D'excellentes conditions climatiques pendant la maturation, associées à la taille réduite des baies, ont permis d'obtenir une concentration exceptionnelle, avec des sucres, des tanins et une acidité tous plus élevés qu'à l'accoutumée. Au début des vendanges, les raisins étaient parfaits : concentrés et uniformément mûrs. Les vendangeurs ont parcouru le vignoble à quatre reprises, commençant le 6 septembre par la partie « Masseto Alto » du vignoble et arrivant à la partie « Masseto Centrale » le 23 septembre.

NOTES DE DEGUSTATION: Vin affirmé et puissant dans sa jeunesse, ce Masseto 2006 a aujourd'hui laissé de côté une bonne partie de sa flamboyance initiale pour évoluer vers un profil étonnamment classique et élégant. La puissance proverbiale est toujours là, mais le vin a développé une intégration harmonieuse de tous ses éléments. Des notes fruitées riches et opulentes se marient aux touches d'herbes méditerranéennes pour former un glorieux bouquet. Le Masseto 2006 reflète les conditions propres au millésime : maturité, concentration et équilibre. Le nez intense de fruit mûr et de confiture reflète le soleil de l'été. En bouche, le vin est puissant, riche et opulent, avec des tanins denses, doux et polis parfaitement équilibrés par l'acidité, allant vers une finale longue empreinte d'élégance et de fraîcheur.

2007

L'année 2007 a débuté par un hiver très doux, avec moins de précipitations que d'habitude. Par conséquent, le débourrement est intervenu environ 10 jours à l'avance. Le printemps a également été doux, les pluies arrivant juste au bon moment, ce qui a permis une excellente croissance végétative et une floraison précoce de la vigne. Les pluies de juin, qui ont touché toute la Toscane, ont accompagné le développement des raisins. L'été a finalement commencé par un mois de juillet chaud et sec, suivi de davantage de fraîcheur en août, avec les habituels orages de milieu de mois qui ont ralenti la maturation des baies, permettant d'aligner la date prévue des vendanges sur la moyenne. Un mois de septembre parfait avec un soleil brillant, des températures douces et peu de pluie a permis une maturation parfaitement lente et régulière des baies, concentrant les polyphénols et les composés aromatiques, sans conduire à une surmaturation. Les vendanges se sont déroulées entre le 3 et le 15 septembre en quatre passages.

NOTES DE DEGUSTATION: La signature de Masseto est sa puissance et sa structure tannique impressionnante. Le millésime 2007 affiche en outre une élégance évidente et une richesse aromatique complexe, avec des impressions de baies rouges et noires parfaitement mures et des notes balsamiques d'herbes sauvages, d'épices douces et de cacao. En bouche, le vin est dense, riche et intense, avec des tanins souples et soyeux. La finale très longue et sereine révèle une belle veine d'acidité et laisse une impression nette et fraîche.

MASSETO



2008

La saison de culture 2008 a été marquée par un printemps frais et pluvieux, avec un débourrement dans la norme. Les pluies pendant la floraison ont cependant affecté la nouaison, diminuant ainsi la production de la vigne. L'été a apporté une chaleur intense, presque sans pluie, et ces conditions ont duré jusqu'aux dix premiers jours de septembre. Cette situation a facilité une bonne véraison et une maturation très satisfaisante, puisque les nuits fraîches ont favorisé le développement des arômes et d'une couleur profonde, alors que les jours ensoleillés ont permis de concentrer davantage les composés dans le fruit, donnant des raisins d'une profondeur impressionnante. Septembre a apporté les vents frais du nord de la tramontane, qui ont fait baisser les températures. Cette période fraîche et légèrement venteuse mais généreusement ensoleillée a été particulièrement bénéfique pour certaines vignes plus tardives de la partie centrale de Masseto, leur permettant de développer une maturité optimale tout en conservant des arômes frais et vifs. Les vendanges ont commencé le 4 septembre par les plus jeunes vignes de « Masseto Junior », pour prendre fin avec la dernière partie de « Masseto Centrale » le 18 septembre, donnant au total six lots différents.

NOTES DE DEGUSTATION: Le Masseto 2008 est l'expression d'un millésime chaud, la plus grande partie ayant été vendangée pendant la première quinzaine de septembre. Affichant une grande concentration, sa robe est particulièrement profonde et jeune. Le nez est dominé par des arômes de fruits riches et parfaitement mûrs, mais sans traces de surmaturation, affirmés et intenses, avec des notes épicées et minérales. En bouche, le vin est remarquablement dense, concentré et opulent, avec une expression très pure du fruit. Les tanins sont présents et fermes, conférant une précision très nette permettant d'équilibrer la richesse opulente du vin. Ce millésime constitue indéniablement l'une des grandes expressions de Masseto, avec un très beau potentiel de garde.

2009

La saison de culture 2009 a connu un hiver et un début de printemps frais et pluvieux, et le débourrement est intervenu comme les années précédentes. Le mois de mai a été sec, mais les pluies sont revenues en juin, sans toutefois impacter négativement la croissance ou la floraison de la vigne. Nous n'avons quasiment pas eu de pluie l'été, et les températures ont souvent dépassé 35°C, avec des écarts très faibles entre le jour et la nuit. De forts vents de sirocco en provenance d'Afrique entre fin août et début septembre ont accéléré le processus de maturation, et les vendanges de ce millésime figurent parmi les plus rapides et précoces de l'histoire de Masseto. Les vendanges ont commencé le 2 septembre et se sont achevées le 10 septembre, donnant au total cinq lots différents.

NOTES DE DEGUSTATION: Le Masseto 2009 constitue l'expression d'un millésime particulièrement chaud mettant en valeur toutes les qualités nobles d'un grand terroir. Grâce à l'harmonie avec le sol argileux du vignoble de Masseto, nous avons pu obtenir l'équilibre, la fraîcheur et la complexité aromatique qui sont la marque de tous les grands vins. Avec sa robe remarquablement sombre, le Masseto 2009 reflète son millésime, affichant des impressions intenses de cerises mures, chocolat, épices et café. Profond et corsé en bouche, il révèle une explosion de fruit et des tannins satinés et fermes. Sa veine d'acidité fraîche amène une finale longue marquée par une belle vivacité.

2010

La saison de culture 2010 restera dans les annales comme étant l'une des plus tardives de ces dernières années. Depuis le débourrement, les stades de croissance étaient en retard d'une dizaine de jours par rapport à la moyenne, et ce rythme lent s'est poursuivi jusqu'aux vendanges. Le printemps pluvieux a été suivi d'un été chaud et sec qui a favorisé un développement optimal des grappes. Quelques averses ont interrompu les vendanges en septembre, mais des périodes sèches et ensoleillées adéquates ont permis une maturation complète du fruit. Grâce à une gestion rigoureuse du vignoble, avec notamment un effeuillage minutieux, nous avons pu obtenir des baies parfaitement saines. Les nuits fraîches ont favorisé un

MASSETO



développement fin des composés aromatiques, avec des raisins présentant des qualités fruitées et florales particulièrement nettes et fraîches. Les vendanges ont commencé le 14 septembre et se sont terminées le 4 octobre, donnant au total cinq lots différents.

NOTES DE DEGUSTATION: Les conditions climatiques relativement fraîches de 2010 ont donné un vin remarquablement élégant, avec une superbe complexité aromatique. La robe est dense, presque opaque, alors que le nez est dominé par un fruit intense et profond, accompagné de notes épicées délicates et d'une veine de minéralité fraîche. En bouche, il est un peu moins opulent que les millésimes plus chauds, mais exprime une suite étonnamment dense de tanins fermes, qui semblent durer éternellement. La finale tout aussi persistante exprime des notes élégantes de pain grillé et de chocolat. Un Masetto plein d'élégance et de finesse, mais avec la somptuosité qui caractérise ce vin.

2011

Après une saison de culture 2010 très tardive, l'année 2011 a été caractérisée par un temps chaud et sec, avec des vendanges nettement plus précoces que la moyenne. L'hiver pluvieux a été suivi d'un printemps plus chaud que d'habitude, ce qui a avancé le début de la croissance des vignes de 10 jours. Le débourrement a été particulièrement rapide et uniforme, ce qui est toujours un bon indicateur d'une belle année de croissance. Puis le temps plus frais en juin et juillet a ralenti le développement de la vigne. Les pluies attendues sont arrivées à temps après la floraison et pendant la véraison, favorisant une croissance optimale des grappes, une intensification aromatique et, plus important encore, une accumulation exceptionnellement généreuse de polyphénols. Une vague de chaleur fin août a encore accéléré la maturation, ce qui a donné lieu aux vendanges les plus précoces de l'histoire de Masetto à ce jour. A son arrivée au chai, le raisin était parfaitement sain, avec un bel équilibre et aucun signe de surmaturité. Les vendanges ont commencé le 25 août et ont pris fin le 1er septembre, donnant un total de 5 lots différents.

NOTES DE DEGUSTATION: Avec le millésime 2011, Masetto revient à une expression typiquement méditerranéenne d'une année chaude pour le terroir de Bolgheri. L'impression générale demeure toutefois un équilibre et une mesure superbes, nonobstant la richesse de la concentration et la maturité du vin. L'œil est séduit par une robe quasi-opaque et le nez offre des arômes explosifs de baies rouges sauvages magnifiquement mures assortis de touches de chêne grillé et de chocolat noir. Le volume en bouche impressionne par sa profonde concentration et son opulence, affichant des tanins remarquablement souples et satinés. La finale de ce Masetto 2011 offre une veine d'acidité nette et fraîche, imprégnée des touches fruitées et épicées du nez.

2012

2012 a été une année de culture sèche, comme 2011. La rareté de l'eau se faisait déjà sentir au cours de l'hiver froid et sec. Au débourrement, qui s'est produit normalement, un déficit en eau d'environ 100 mm par rapport à la moyenne pluriannuelle, était déjà évident. Un printemps doux et ensoleillé a apporté une excellente croissance de la vigne, avec une floraison rapide et régulière. Juillet et août ont été chauds et presque sans pluie, ce qui a fait craindre un blocage de la maturation en raison du manque d'eau. Malgré cela, la véraison a été normale et satisfaisante, dans des conditions optimales. Quelques pluies entre fin août et début septembre ont donné l'impulsion finale à la maturation, et le fruit a atteint une belle maturité globale, avec des niveaux optimaux d'arômes et de polyphénols. Les vendanges se sont déroulées entre le 29 août et le 17 septembre.

NOTES DE DEGUSTATION: Le Masetto 2012 a bénéficié d'une nouvelle année particulièrement sèche et ensoleillée qui, grâce aux pluies tombées avant les vendanges, a créé des conditions parfaites pour la maturation du Merlot, sans sécheresse ou chaleur excessive, le tout valorisé par le terroir exceptionnel du vignoble de Masetto. Ce millésime affiche les caractéristiques majeures d'un grand Masetto : riche et généreux, mais aussi frais, reposant sur une charpente ferme, en faisant un vin magnifiquement intense et

MASSETO



complexe. Avec sa robe intense, le vin développe un des notes classiques de fruit noir et rouge, de chocolat et de réglisse, ce caractère olfactif étant subtilement réhaussé de notes de bois grillé. En bouche, le vin est ample et rond, avec une texture tannique dense et épaisse exprimant des notes généreuses de fruits et d'épices. La finale se prolonge avec une veine d'acidité vive et se termine avec une note de fraîcheur intense.

2013

Après une année 2012 sèche, l'hiver 2013 a été caractérisé par un temps doux et pluvieux, ce qui a entraîné jusqu'à 15 jours de retard dans le débourrement. Le printemps frais et pluvieux a également conduit à une floraison irrégulière et très longue - avec un retard de deux semaines par rapport à la moyenne - qui a réduit la production et entraîné un développement hétérogène des raisins. Heureusement, l'été, arrivé en temps voulu fin juin, a été parfait, sec et ensoleillé, avec quelques pics de chaleur en juillet et en août. La lenteur du développement végétatif a finalement été bénéfique parce qu'elle a retardé la maturation jusqu'après la période la plus chaude. Les orages du mois d'août ont fait sensiblement chuter les températures, surtout la nuit, ce qui a favorisé l'expression aromatique mais a donné lieu à des vendanges plus tardives que la moyenne, qui ont commencé le 12 septembre par la parcelle « Masseto Alto » et se sont achevées le 25 septembre avec les dernières vignes de « Masseto Centrale ».

NOTES DE DEGUSTATION: Le Masseto 2013 est le résultat de conditions climatiques globalement tardives et fraîches pendant la période des vendanges. Il s'agit là de conditions particulièrement favorables pour le Merlot, qui a pu mûrir lentement et intégralement dans des conditions ensoleillées, sans chaleur excessive, permettant ainsi une superbe expression des qualités aromatiques et une maturation optimale du contenu polyphénolique. Le vin s'habille d'une robe rubis intense et le nez révèle un fruit parfaitement mûr doté d'une grande fraîcheur et d'une belle complexité, mis en valeur par des touches délicates de vanille et de cacao. En bouche, le vin est ample et riche, avec une belle densité et une qualité satinée et soyeuse rare des tanins. Les arômes de fruits noirs s'accompagnent d'une fraîcheur affirmée et la finale persistante et élégante se prolonge d'une touche subtile de cacao.

2014

Le millésime 2014 restera dans les annales parmi les plus singuliers de l'histoire de Masseto. L'hiver doux et pluvieux a été suivi d'un printemps sec et tempéré, permettant une croissance végétative normale avec une floraison régulière et dans la norme. Après un mois de juillet conforme aux moyennes de saison, août a été pluvieux et froid, ce qui a compliqué la maturation des baies et augmenté le risque de maladies. Cependant, le travail méticuleux effectué dans le vignoble, y compris l'effeuillage et les traitements tout au long du mois d'août, a permis au raisin d'être en condition optimale pour les vendanges en septembre et octobre lorsque le temps était généralement ensoleillé et sec. Comme toujours, les grands terroirs écrivent leur propre histoire, et en 2014 les argiles bleues de Masseto ont démontré toutes les capacités en gonflant et rendant les sols impénétrables, évitant ainsi une accumulation excessive d'eau et une dilution du raisin. Pendant les vendanges, un tri minutieux des grappes était essentiel et quelques parcelles spécifiques ont été vendangées avec jusqu'à trois passages. Un tri rigoureux a également été effectué sur table de tri, afin de ne mettre que des raisins parfaits en cuves. A ce jour, les vendanges 2014 sont les plus tardives et les plus longues de l'histoire de Masseto, commençant le 5 septembre et prenant fin le 7 octobre.

NOTES DE DEGUSTATION: Dans un millésime où la qualité du terroir associée à la patience et la rigueur des hommes ont permis une maturation optimale, le Masseto 2014 représente une expression particulièrement élégante et raffinée. Ce vin s'habille d'une robe intense et son nez exprime immédiatement complexité et fraîcheur, avec des touches de baies rouges, d'épices douces et des arômes subtils de bois grillé. En bouche, il est soyeux avec une texture lisse et raffinée, reposant sur un caractère fruité vif et une acidité dynamique parfaitement intégrés. La finale est longue et intense.

MASSETO



2015

Comparé à un millésime 2014 plutôt singulier, le 2015 était presque un cas d'école. Après un hiver pluvieux et doux, avec seulement quelques jours de températures inférieures à zéro, le débourrement est arrivé à temps dans les premiers jours d'avril. Le printemps a été caractérisé par un temps sec et ensoleillé, offrant des conditions idéales pour une croissance végétative régulière qui a abouti à une floraison rapide et complète à la fin du mois de mai. Le stress hydrique s'est progressivement manifesté à partir de juin. Le mois de juillet restera dans les mémoires comme un mois particulièrement torride et sec, avec des températures maximales dépassant les 30°C chaque jour du mois. La chaleur, associée à l'absence de pluie, nous a fait craindre un blocage de la maturation et la nécessité d'une vendange précoce. Heureusement, la pluie est tombée en abondance vers le 10 août, ce qui a non seulement débloqué la maturation, mais a également apporté des températures beaucoup plus fraîches pendant la phase finale de maturation. Ce temps frais mais ensoleillé s'est poursuivi tout au long des vendanges, ce qui nous a permis de cueillir le raisin très facilement, en choisissant exactement le bon moment pour vendanger les différentes parcelles de vignes, ce qui a donné une qualité aromatique fraîche et vive avec un degré optimal de maturité phénolique et des tanins abondants, mais soyeux et doux. Les vendanges ont commencé le 29 août par les vignes les plus jeunes et se sont achevées le 16 septembre avec les dernières parcelles de « Masseto Centrale ».

NOTES DE DEGUSTATION: La régularité du millésime et les températures idéales pendant les vendanges se traduisent par un classique, avec un équilibre parfait entre une expression mure, complexe et aromatique offrant beaucoup de fraîcheur et une qualité rare de tanins amples, souples et soyeux. Ce vin s'habille d'une robe sombre et intense, et présente une richesse aromatique composée de touches de fruits rouges bien mûrs et de notes balsamiques et épicées, avec un peu de cacao. En bouche, il exprime sensualité et richesse, avec une belle densité et des tanins amples et remarquablement soyeux. Les notes fruitées sont mises en valeur par une présence subtile de chêne, offrant une finale fraîche et vive, avec des notes affirmées de cacao.

2016

L'hiver 2016 a été marqué par des températures anormalement douces, avec de fortes précipitations en février, un scénario qui semble devenir la norme sur ces dernières années. Le débourrement a eu lieu à l'époque habituelle, pendant la dernière semaine de mars. L'abondance d'eau dans les sols et le temps chaud du mois d'avril ont donné lieu à une croissance végétative rapide et normale de la vigne. Les températures sont revenues à la normale en mai, ralentissant légèrement la croissance et amenant la floraison pendant la dernière semaine de mai, avec un temps sec et ensoleillé idéal pour une bonne nouaison. Les températures estivales étaient dans la norme avec très peu de pluie, favorisant un stress hydrique significatif vers la fin de la phase de véraison. Nous n'avons pas eu non plus les orages habituels des congés de la mi-août, ce qui a maintenu un état de stress hydrique pendant la première partie des vendanges, mais heureusement avec des températures en baisse notable la nuit, permettant à la vigne de se remettre de la chaleur diurne. La maturation s'est poursuivie à un rythme soutenu, donnant un excellent potentiel phénolique et un bel équilibre sucre/acidité. Les vendanges ont commencé tôt, le 24 août, par les vignes les plus jeunes. Nous avons eu quelques pluies en septembre, apportant juste assez d'eau dans les sols pour empêcher la vigne de se bloquer. Ceci nous a permis d'achever les vendanges dans des conditions quasi-optimales. Les vignes les plus vieilles de « Masseto centrale » ont tiré le meilleur parti de cette situation, poursuivant leur maturation jusqu'à la troisième semaine de septembre. Les dernières parcelles ont été récoltées le 20 septembre.

NOTES DE DEGUSTATION: 2016 constitue un millésime classique pour Masseto, avec un climat toscan côtier typique de conditions sèches et ensoleillées pendant la croissance végétative, cet ensoleillement généreux étant entrecoupé de juste assez de pluie pour permettre une maturation optimale. Le millésime 2016 présente une robe particulièrement jeune et intense, offrant un prélude à un nez de fruits noirs mûrs et intenses, assorti de notes subtiles de cacao et d'épices. En bouche, le vin exprime une charpente riche et dense de tannins mûrs et soyeux équilibrés par un fruit voluptueux et savoureux et une acidité fraîche permettant de maintenir une belle longueur vive en finale.

MASSETO



2017

2017 restera dans les annales comme l'un des millésimes les plus chauds et secs de l'histoire récente. En raison d'un hiver inhabituellement doux avec des températures supérieures de 3°C aux normales de saison, le débourrement est intervenu deux semaines avant la date habituelle. A l'exception d'une brève période de temps froid vers la fin avril, la période de croissance a été marquée par un temps chaud et sec, ce qui a réduit le développement de la canopée. La floraison et la nouaison se sont bien déroulées, mais en raison du manque d'eau, les grappes et les baies sont restées petites. La chaleur s'est maintenue en juillet et août, quasiment sans pluie, mais heureusement avec des nuits suffisamment fraîches pour permettre à la vigne de récupérer de la chaleur et de poursuivre la maturation des baies sans se bloquer, maintenant d'excellents niveaux d'acidité du raisin.

Les vendanges, qui ont commencé tôt, ont été les plus rapides de l'histoire, avec seulement trois jours de récolte entre le 24 et le 30 août. Compte tenu des conditions particulières, les baies ont été récoltées selon l'âge des vignes plutôt que par parcelle individuelle, donnant seulement quatre lots différents.

NOTES DE DÉGUSTATION: Masseto 2017 est incontestablement le produit de son année, exprimant à merveille toute la maturité et la concentration d'un millésime particulièrement sec et ensoleillé.

La robe est sombre, avec un nez révélant une expression riche et mûre de fruits noirs concentrés, assorti des touches d'épices et de réglisse. En bouche, le vin associe la maturité et l'intensité du fruit à une sensation remarquable d'équilibre et de fraîcheur. Les tannins sont denses, la texture veloutée, avec une finale révélant un fruit persistant et une vive acidité apportant une touche de fraîcheur. Même s'il est issu de l'un des millésimes les plus chauds, le 2017 peut être considéré comme un Masseto très typique, grâce à son association unique de richesse et d'élégance.

Juillet 2020

MASSETO