LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Sassicaia
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2030
Producteur	Tenuta San Guido
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Bolgheri Sassicaia
Cépages	15% cabernet franc, 85% cabernet sauvignon
Alcohol percentage	13,50% vol
Description	En 1944, le Marquis Mario Incisa della Rochetta entre en possession de quelques greffons de cabernet sauvignon, un cépage dont il raffole. Dans l'espoir de produire des vins de type bordelais, il plante les pieds de vigne à Castiglioncello, sur une parcelle assez éloignée du littoral, au climat plutôt chaud. Les vins locaux que l'on produit alors dans la région proviennent de vignobles plus proches de la mer et sont irréguliers, rustiques et durs. Après quelques années de vieillissement, les vins du marquis par contre sont superbement équilibrés et savoureux. Au début des années 60, il décide d'aménager un deuxième vignoble. Il appelle ce deuxième vignoble Sassicaia et il l'installe dans le village de Bolgheri, là où le Comte Guido Alberto cultivait déjà la vigne au XIXe siècle. Même si le vin issu de ce vignoble est absolument délicieux, le Marquis en réserve la production à sa famille et à ses amis proches. Finalement, il décide malgré tout de le commercialiser, notamment sous l'influence de son beau-frère Nicolò Antinori, descendant d'une ancienne famille de viticulteurs. La maison Antinori se charge de la commercialisation du Sassicaia et nomme en même temps son oenologue Giacomo Tachis (qui n'est encore qu'un inconnu) à la tête de l'équipe de production du Sassicaia. En 1972, le Sassicaia est présenté pour la première fois au grand public avec son millésime 1968 pour lequel le célèbre logo étoilé fut créé. Comme il était produit dans une région qui ne possédait pas encore d'appellation, le Sassicaia était vendu comme simple vin de table (vino da tavola). Dans les années qui suivent, le Sassicaia est découvert et apprécié par le monde entier et il récolte une marée de distinctions dans des dégustations comparatives (e.a. avec les meilleurs vins de Bordeaux). Une légende est née. Le Guidalberto est l'autre vin de la Tenuta San Guido. Son premier millésime est un 2000. Les raisins utilisés pour la production de ce vin proviennent en partie des vignobles du domaine et en partie de vignobles loués à des membres de la famille du Marquis Incisa della Rochetta. Tous se trouvent à Bolgheri, dans les limites de la DOC Sassicaia. L'assemblage se compose de 60 % de cabernet sauvignon et de 40 % de merlot. Tous ces éléments (vignobles et cépages) sont différents de ceux du Sassicaia, il ne s'agit donc pas d'un deuxième vin de Sassicaia. L'utilisation de chêne américain aussi est nouvelle et lui donne un caractère très différent. Et pourtant, l'élégance et la finesse, tellement typiques de la Tenuta San Guido, sont bien présentes. Guidalberto della Gherardesca, un des ancêtres du Marquis Incisa della Rochetta vivait au début du XIXe siècle. Il s'est illustré comme pionnier dans le domaine de l'agriculture et de la viticulture. Ce vin est un hommage à cet homme hors du commun. Depuis 2003, la gamme s'est enrichie d'un nouveau vin, 'Le Difese'. Il s'agit en fait d'un deuxième vin du Guidalberto. À base de cabernet sauvignon additionné de 30 % de sangiovese, il est élevé 12 mois en barriques françaises et américaines. Le Sassicaia a une couleur rouge rubis et des arômes fins de fruits des bois, de bois de cèdre et d'épices. La bouche est souple et raffinée, avec des tannins nobles. La finale est à l'image de la bouche. Un vin avec beaucoup de personnalité et de classe.
Servir sur	viande blanche sans sauce, viande rouge sans sauce et grillade, agneau, volaille sauvage (canard…), vins 'd'après-repas'
Origine	Bolgheri, vignobles séparés à une altitude variant de 50 à 400m
Rendement	1kg par plante
Vendange	fin septembre