

Le Grand Jury International des Vins

Rémy **POUSSART**
(Rédacteur en Chef)



GJIV

2010



Un vin face à son jury



0 -> 9	10 -> 19	20 -> 29	30 -> 39	40 -> 49	50 -> 59	60 -> 69	70 -> 79	80 -> 89	90 -> 100
Merdique	Hyper Dégueulasse	Dégueulasse	Très Mauvais	Mauvais	Moyen	Bon	Très Bon	Excellent	Exceptionnel

Italie • Toscana • TOSCANA / TOSCANO (suite)

Castello SONNINO **Leone Rosso** **2007** **2009/2013** **75**
Syrah 60%, Sangiovese 20%, Canaiolo 10%, Ancellotta 10% - 13,5% vol. - 25 000 bts. - 9€ - Robe rubis à pourpre avec un halo violacé. Nez de biscuit, de spéculoos, cannelle. Jolie bouche bien structurée sur des jolis tanins bien enrobés. Jolie longueur sur des mûres et des framboises. Finale épicée. Dégusté en juillet 2009.

Castello SONNINO **2006** **2009/2014** **78**
Sangiovese 100% - 14% vol. - 8 000 bts. - 16€ - Robe rubis dense avec un halo violacé. Nez puissant de marmelade de fruits rouges avec des notes finement boisées, vanille, chocolat, café au lait, rhum, kirsch. Bouche sur des notes de torréfaction, cacao, marmelade de fruits. Longueur sur des fruits évolués. Dégusté en décembre 2009. www.castellosonnino.it

Castello SONNINO **Sanleone** **2005** **2009/2018** **98**
Merlot 70%, Sangiovese 20%, Petit Verdot 10% - 14% vol. - 12 500 bts. - 35€ - Robe rubis dense presque noire. Nez explosif, complexe de marmelade de mûres et cassis avec des tanins nobles révélant un grillé soyeux. Magnifique bouche de fruits noirs confirmés avec des tanins encore robustes mais révélateurs d'un extraordinaire potentiel. Longueur riche et pleine avec de la torréfaction et du beurre. Mieux qu'un chef-d'oeuvre. Dieu, si tu m'entends, donne nous chaque jour notre vin quotidien... mais celui-là, pas un autre. Dégusté en avril 2009. www.castellosonnino.it

Tenuta di GHIZZANO **Nambrot** **2004** **2009/2022** **81**
Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 20%, Petit Verdot 10% - 14,5% vol. - 10 000 bts. - 32€ - Robe rubis à grenat, limpide. Nez puissant de marmelade de fruits noirs avec une très belle torréfaction. Matière riche et complexe aux tanins nobles et fins. Matière vanillée et torréfiée. Superbe persistance en bouche avec une pointe de café. Un très grand vin. Dégusté en octobre 2009. www.tenutadighizzano.com

Tenuta di GHIZZANO **Nambrot** **2005** **2010/2018** **86**
Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 20%, Petit Verdot 10% - 14,5% vol. - 10 000 bts. - 32€ - Robe rubis dense de belle brillance avec un halo pourpre. Nez chaud, puissant sur du bois avec des tanins très présents et du café. Belle présence de torréfaction et grillé avec une pointe de brûlé. Matière explosive en bouche sur des mûres, des framboises sauvages et du cassis. Longueur riche et complexe. Un très beau vin. Dégusté en mars 2009. www.tenutadighizzano.com

Castello GINORI **Marchese Ginori Lisci** **2005** **2009/2015** **83**
Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 30% - 14% vol. - 16 000 bts. - 11€ - Très belle robe rubis profonde presque noire. Nez puissant et complexe de mûres et cassis avec des notes d'alcool, de grillé et de torréfaction. Bouche riche et puissante d'épices et de cuir. Matière pleine sur un subtil mariage de fruits rouges et noirs avec beaucoup de chaleur sur une jolie longueur. Dégusté en avril 2009. www.marchesiginorilisci.it

MAZZEI **Fonterutoli Siepi** **2005** **2008/2014** **76**
Merlot 50%, Sangiovese 50% - 13,8% vol. - 33 000 bts. - 78€ - Robe dense, rubis à grenat, limpide et brillante. Nez explosif de marmelade de mûres et cassis, café, torréfaction, épices, cuir, fruits secs et noisettes. Très belle bouche d'un équilibre parfait avec des fruits rouges et noirs confirmés, des tanins présents, du cuir et des épices. Jolie longueur un peu asséchante. Dégusté en août 2009. www.mazzei.it

MAZZEI **Castello di Fonterutoli** **2006** **2008/2015** **78**
Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 10% - 13,7% vol. - 80 000 bts. - 37€ - Robe rubis très dense, presque noire. Magnifique nez expressif de torréfaction, vanille, pain grillé, noisettes avec des fruits noirs en retrait. Splendide bouche complexe aux tanins nobles. Matière d'un équilibre parfait avec de la mûre, du cassis et des tanins fondus. Très belle longueur. Manque un peu de rondeur sur la longueur. Un vin typé «Grand vin international». Dégusté en août 2009. www.mazzei.it

