



Petrolo, Galatrona, Val d'Arno du Sopra, Rouge, 2024

Val d'Arno du Sopra, Toscane, Italie

Petrolo, l'expression authentique du Valdarno di Sopra



PRÉSENTATION

Galatrona est le « Grand Cru » du Merlot de Petrolo, élaboré exclusivement à partir des raisins du vignoble du même nom, planté entre la fin des années 80 et le milieu des années 90 avec des clones bordelais à faible vigueur. Le terroir particulier, riche en argile associée à du schiste, de la marne et du grès, permet la concentration de tous les composants nobles du raisin, essentiels à la grande structure, à l'élégance, à l'équilibre et à la persistance recherchés pour ce vin.

SITUATION

Situé dans le Val d'Arno di Sopra DOC, à la limite sud-est des collines du Chianti, le vignoble Galatrona se trouve à environ 300 mètres d'altitude dans la localité de Feriala. Les vignes bénéficient d'une exposition sud-est particulièrement favorable à une maturation homogène des raisins. Le vignoble couvre près de 10 hectares plantés de Merlot issus de clones bordelais à faible vigueur.

TERROIR

Le terroir de Galatrona repose sur des sols argilo-limoneux riches en argile, associés à des schistes, des marnes et des grès. L'argile favorise la rétention hydrique, essentielle au Merlot durant les étés chauds et secs de Toscane. Cette combinaison géologique confère au vin concentration, profondeur, élégance et équilibre tout en assurant une expression fidèle du terroir, même lors des millésimes plus difficiles.

À LA VIGNE

Depuis 2004, le domaine a progressivement abandonné les méthodes conventionnelles au profit d'une viticulture naturelle et durable. Les vignes sont conduites sans irrigation, sans fertilisation chimique et sans travail mécanique des sols, avec enherbement permanent et gestion des couverts végétaux par mulch. Aucun pesticide de synthèse n'est utilisé. Les interventions sont majoritairement manuelles afin de préserver l'équilibre naturel des ceps. Les tailles sévères et les vendanges en vert sont limitées aux situations exceptionnelles, les vignes âgées ayant atteint un équilibre naturel. Le domaine a obtenu la certification biologique officielle en 2016.

VENDANGES

Les raisins sont récoltés manuellement en cagettes avec une sélection rigoureuse des grappes. Un second tri est effectué sur table de sélection avant l'encuvage. Cette attention portée à la qualité de la vendange permet de ne conserver que les baies les plus saines et les plus qualitatives.

VINIFICATION

Vinification naturelle avec levures indigènes en cuves ciment. Remontages manuels doux et fréquents afin d'extraire avec précision la matière et les arômes tout en préservant l'élégance du vin.

ÉLEVAGE

Fermentation malolactique spontanée en bois, puis élevage pendant 18 mois en barriques de chêne français, dont environ un tiers de bois neuf. Un bâtonnage régulier des lies fines est pratiqué durant les six premiers mois afin d'apporter davantage de complexité et de texture.



CÉPAGE

Merlot 100%

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMES SUCKLING.COM 96
James Suckling



Compagnie Médocaine des Grands Crus
42 Rue Lafaurie de Monbadon, 33000 Bordeaux - France
Tel. 0556955475 - contact@medocaine.com
www.medocaine.com   

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

