

# LA MACINAIA

## di San Vincenti



### Notre Histoire

L'histoire de La Macinaia commence en 2000 lorsque Karel et Mireille De Gucht achètent une propriété à San Vincenti, une paroisse de Gaiole in Chianti. San Vincenti est un hameau très ancien avec une magnifique église romane du 8ème siècle, que vous atteignez à travers une *strada bianca* serpentant entre les collines et les vignobles. Gaiole, avec Radda in Chianti, Castellina et Greve in Chianti, constitue la zone centrale de la région du Chianti, célèbre pour son vin rouge épice.

San Vincenti

La Macinaia est le nom historique de l'endroit où les céréales et les vivres d'hiver étaient stockés. La Macinaia était particulièrement négligée, à peine plus qu'une ruine envahie par les mûres. Avec un grand respect pour le bâtiment et en conservant les éléments historiques là où cela était possible, Karel et Mireille ont restauré la maison et se sont ensuite lancés dans la construction des vignobles. Faire du vin a toujours été l'intention de Karel, qui est issu d'une famille d'agriculteurs. Après une longue carrière politique entre autre de Ministre des Affaires Etrangères et de Commissaire Européen au Commerce, il cherche à retourner à ses racines.

Dans le passé, il devait y avoir des vignes à La Macinaia, mais il n'y avait plus rien à voir en 2000. Les vignes ont été plantées à partir de 2004 de la façon toscane typique avec 5000 plantes par ha. Sauf une petite quantité de Merlot, principalement du Sangiovese est produit, le cépage de la Toscane. Le sangiovese est un cépage splendide mais très délicat. Les raisins à peau fine forment des grappes compactes particulièrement sensibles à l'humidité. Le soin constant est le seul remède pour la production de vin biologique de haute qualité. Les raisins sont cueillis à la main, sélectionnés et traités dans la toute nouvelle *cantina* construite dans la colline qui assure un contrôle parfait et naturel de la température. La fermentation se fait en partie dans des cuves en acier inoxydable et depuis 2017 également dans des cuves en ciment. Le Chianti Classico mûrit en tonneaux de chêne de 500 litres pendant 12 mois, le Riserva pendant 24 mois. De plus, du Rosso Toscano et un excellent Rosato selon la méthode de pressurage direct sont produits. La Macinaia a l'ambition de produire des vins élégants et caractéristiques et réussit avec distinction.



LA MACINAIA  
di  
San Vincenti

## Nos Vignobles

Les vignobles sont situés entre 450 et 500 mètres d'altitude et sont tous nouvellement plantés, à partir de 2004. Ils sont orientés au sud avec une inclinaison de 18°. Le sol est calcaire et quartzite avec une bonne teneur en argile et galestro (marne calcaire). Et c'est très rocailleux. La plupart des vignes contiennent le cépage Sangiovese, avec seulement une petite section étant Merlot. Nos vins Chianti Classico sont donc à 98% Sangiovese et 2% Merlot. Nous produisons un maximum de 4 000 à 5 000 bouteilles par hectare.



## Notre Approche

Après les avoir cueillies à la hauteur de leur maturité, les raisins sont délicatement égrappés et ensuite placés sur une table mobile, pour la sélection ultime. Ensuite, ils sont légèrement écrasés et pompés dans des cuves en acier inoxydable et en béton. La fermentation alcoolique démarre spontanément à travers les levures naturelles issues des vignes, sans ajout de levures sélectionnées. Pendant le processus de fermentation, les peaux des raisins sont sur-pompées deux fois par jour avec le jus pour avoir une extraction très douce des tanins, de la saveur et de la couleur. La fermentation prend environ 10 à 12 jours au maximum de 26°C. Nous prenons soin que pendant 20 à 30 jours selon le millésime, le moût reste en contact avec les peaux pour avoir une macération supplémentaire. Pendant toute la macération, le moût subit deux/trois délestages. Après 3 semaines, le vin se sépare des peaux. Après la fermentation malolactique, le Chianti Classico reste 12 mois en fûts de chêne de 500 litres, le Riserva 24 mois.