vinetur

Le Sangiovese gagne en attention pour des vins plus équilibrés et aptes au vieillissement

Wine Spectator attribue des décennies de recherche, le choix des terroirs et des évolutions de vinification à une génération plus solide de rouges italiens.

mardi 29 septembre 2026



Le Sangiovese, cépage le plus planté d'Italie, attire un regain d'attention, les producteurs de Toscane et d'autres régions élaborant des vins plus équilibrés et aptes au vieillissement après des décennies d'évolutions dans la viticulture, la recherche clonale et la vinification, selon un nouveau reportage de Wine Spectator.

Le magazine a indiqué que le cépage se distingue désormais non seulement par son rôle dans certains des vins rouges les plus connus d'Italie, mais aussi par la diversité de ses styles et son prix relativement abordable à l'heure où de nombreux consommateurs recherchent des bouteilles qui accompagnent bien les repas tout en offrant un bon rapport qualité-prix. Les vins à base de Sangiovese sont au cœur du Chianti Classico, du Brunello di Montalcino et du Vino Nobile di Montepulciano, et le cépage est également très présent dans le Morellino di Scansano, le Carmignano et dans certaines parties de l'Émilie-Romagne.

Le reportage décrit une nette rupture avec la manière dont le Sangiovese a longtemps été cultivé en Italie. Pendant des siècles, une grande partie du cépage a été plantée pour la quantité plutôt que pour la qualité, produisant souvent des vins maigres et acides aux tanins fermes. Même si le Sangiovese est devenu dans le monde un symbole du vin italien, ses meilleurs résultats sont restés liés à un groupe limité de terroirs, surtout en Toscane, où les sols, l'altitude et la météo de fin de saison permettaient de faire mûrir le cépage plus complètement.

Ce succès géographique étroit est lié au profil difficile du cépage à la vigne. Wine Spectator a indiqué que le Sangiovese est à haut rendement, à pellicule fine et à maturité tardive, avec une tendance à une acidité élevée et à des tanins tranchants. Ces traits peuvent faire dépendre fortement la différence entre un vin austère et un vin raffiné du choix du site et de la conduite du vignoble. Le reportage précise que le cépage donne le meilleur dans des sols pauvres en nutriments et pierreux, et à des altitudes comprises entre 825 et 1 650 pieds, même si les vignerons poussent les vignes plus haut à mesure que les millésimes se réchauffent.

Dans les principales zones de Sangiovese en Toscane, notamment le Chianti Classico, Montalcino et Montepulciano, les producteurs ont passé des décennies à affiner la manière et les lieux où ils cultivent le cépage. Les recherches menées par des

domaines de Montalcino, dont Biondi-Santi et Banfi, les travaux liés au projet Chianti Classico 2000, et les études menées dans les universités toscanes ont contribué à améliorer la sélection clonale. D'autres changements ont suivi pour les porte-greffes, la densité de plantation et la conduite de la vigne. Au chai, de nombreux producteurs ont aussi adopté des pratiques de fermentation et d'élevage plus précises, y compris des programmes de barriques influencés en partie par Bordeaux.

Le résultat, selon le reportage, est une génération de vins plus homogène, avec davantage de fraîcheur, un équilibre plus ferme et une expression du fruit plus nette. Il précise que des exemples récents montrent davantage de fruits rouges et noirs, des notes florales et un caractère herbacé savoureux par rapport à de nombreux styles plus anciens. Les saisons de croissance plus chaudes ont également joué un rôle, en particulier pour aider le cépage à atteindre une meilleure maturité sans perdre de structure.

Les recherches ADN citées dans le reportage indiquent que le Sangiovese est un croisement entre le Ciliegiolo et le Calabrese Montenuovo, reliant le cépage à l'Italie centrale et méridionale. De façon générale, précise le reportage, le cépage est souvent divisé en deux formes : le Sangiovese Grosso, associé à Montalcino, Montepulciano et à la zone de Lamole en Toscane, et le Sangiovese Piccolo, plus largement présent dans le Chianti Classico et la zone plus vaste du Chianti.

Le magazine a indiqué que le Sangiovese couvre 8% de la superficie viticole de l'Italie, ce qui en fait le cépage le plus planté du pays, et a noté que plus de 100 clones sont enregistrés. Il a aussi précisé que le cépage s'est bien classé dans ses palmarès annuels au fil des ans, avec 236 Sangiovese figurant dans le Top 100 Wines de Wine Spectator sur quatre décennies et 35 atteignant le Top 10.

Une partie de la force commerciale du cépage vient de sa facilité à la table. Le reportage souligne que l'acidité naturelle du Sangiovese le rend particulièrement adapté aux plats construits autour des sauces tomate, des saveurs acidulées et fermentées, des charcuteries, des fromages et des viandes grillées. Cette polyvalence a aidé à maintenir une demande soutenue dans les segments d'entrée de gamme comme dans les segments premium. Wine Spectator a indiqué que le Chianti Classico

et le Vino Nobile di Montepulciano restent particulièrement attractifs pour les acheteurs attentifs au prix, tandis que le Morellino di Scansano et le Carmignano offrent aussi des options moins coûteuses.

Le reportage a aussi mis en avant la longévité des meilleurs exemples. Il indique que les meilleurs vins issus de grands vignobles et de fortes récoltes peuvent vieillir pendant 50 ans ou plus. À l'appui, le magazine a cité des dégustations d'un Chianti Classico de 1956, d'un Barone Ricasoli de 1949 et de plusieurs Brunellos des années 1960, 1970 et 1980, qui donnaient encore de très bons résultats.

Une autre grande étape de l'évolution du cépage est passée par l'assemblage. Traditionnellement, le Sangiovese était souvent associé à des cépages locaux comme le Canaiolo, le Ciliegiolo, le Colorino, le Mammolo et le Malvasia Nera, et, dans certains cas, à des variétés blanches dont la Malvasia et le Trebbiano. Dans les années 1960 et 1970, certains domaines ont commencé à utiliser des cépages internationaux afin d'élever la qualité et de dépasser les limites de la législation viticole italienne de l'époque. Cette expérimentation a contribué à créer la catégorie des super toscans, devenue l'un des changements les plus importants du vin italien moderne.

La revue des récoltes récentes par Wine Spectator indique que plusieurs millésimes des trois dernières décennies se distinguent pour le Sangiovese. Elle a retenu 2021, 2019 et 2016 comme années particulièrement fortes, tandis que 2015, 2013, 2012, 2006, 1999 et 1997 ont également bien performé. Selon le reportage, près de 25% des Sangiovese 2021 qu'il a examinés en Italie ont obtenu les notes classiques de 95 points ou plus. Pour 2016, il indique que près de 120 vins ont atteint 95 points ou davantage, faisant de cette année l'un des millésimes modernes les plus profonds pour le cépage.

La description de ces récoltes renvoie aussi à une histoire climatique plus large. Les années plus fraîches comme 2021 et 2013 ont été saluées pour leur structure, leur tension et leur acidité, tandis que des saisons plus chaudes comme 2015 et 2012 ont produit des vins plus concentrés. Le reportage indique que 1999 fut un millésime précoce de forte chaleur qui, à certains égards, annonçait les conditions climatiques observées plus souvent ces dernières années. Les producteurs réagissent en remontant les vignobles en altitude et en s'appuyant davantage sur des choix viticoles propres au

site qui préservent la fraîcheur.

Le cépage conserve une forte identité locale d’une région et d’un marché à l’autre. À Montalcino, il est souvent appelé Brunello, à Montepulciano Prugnolo Gentile, dans la zone de Scansano de la Maremme côtière Morellino, et en Corse Nielluccio. Les références toscanes historiques incluent aussi Sangioveto. Ces noms locaux reflètent l’ancienneté de l’ancrage de la variété dans la culture agricole et viticole de l’Italie centrale, alors même que les producteurs continuent à redéfinir son style pour les consommateurs d’aujourd’hui.

Wine Spectator a indiqué qu’une grande partie de l’élan actuel est portée par une génération plus jeune qui dirige désormais des domaines familiaux en Toscane. Beaucoup de ces exploitations travaillent avec des vignes issues de clones et de porte-greffes plus récents, plantés après des années de recherche, tandis que les vieilles parcelles atteignent une maturité plus grande sur des sites choisis pour leur exposition plus fraîche, leurs sols pierreux et leur altitude plus élevée.