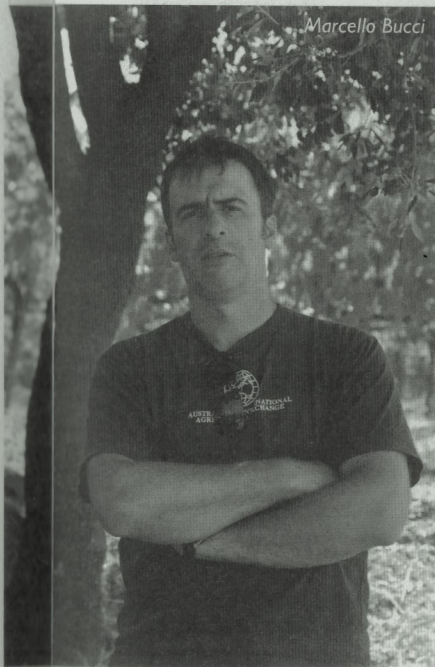


Azienda agricola Collemattoni

Marcello Bucci dirige aujourd'hui ce petit domaine situé au pied du joli village de Sant'Angelo in Colle. Onze hectares de vignes acquises au fil du temps depuis le rachat à l'église d'une petite partie, moins de 2 ha, d'un domaine dans lequel son père était paysan. Les Bucci ont une particularité à Montalcino : c'est une famille de paysans du cru, ce qui n'est pas si fréquent au sein des producteurs locaux. Une autre particularité est le savoir-faire du greffage sur pied, hérité de son père, que Marcello est un des rares à pratiquer encore. On plante d'abord le porte-greffe et, lorsqu'il s'est enraciné, on greffe le sangiovese.

Les parcelles de vignes sont situées autour du chai et à différents endroits jusqu'à Castelnuovo dell'Abate. Le domaine produit environ 20 000 bouteilles de Brunello, autant de Rosso di Montal-



Marcello Bucci

cino et 10 000 autres bouteilles d'un rouge en IGT Toscane. Certaines années une cuvée *Riserva* (2 000 bouteilles) est produite à partir des raisins de la plus vieille vigne de la propriété, "Fontelon-tano". Le domaine est certifié bio depuis 2012 et revendique une approche traditionnelle de l'élaboration du brunello : vendange manuelle, tri à la vigne et sur table au chai. Macération de 30 à 45 jours suivant la maturité du raisin, puis élevage dans de grands foudres slovènes (12 à 32 hl). Levures et bactéries sont indigènes.

À l'image du vigneron, les vins, rosso ou brunello, sont solides, francs, authentiques. Ils sont élaborés pour la garde ; ainsi le brunello 2006 goûté à Paris était d'une jeunesse étonnante. Les prix sont plus que raisonnables dans le contexte de l'appellation.