

Datum: 01.03.2020

*Vinum*  
**Vinum**  
LE MAGAZINE EUROPÉEN DU VIN

Vinum - Le magazine européen du vin  
8050 Zürich  
044/ 268 52 40  
<https://www.vinum.eu/ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 3'657  
Erscheinungsweise: 5x jährlich



Seite: 40  
Fläche: 58'564 mm²

Auftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 76606166  
Ausschnitt Seite: 1/3

*Bindella*  
la vita è bella





## EDITORS CHOICE

# Verticale de Sassicaia

# Seconde jeunesse d'un dinosaure

**P**endant un temps, le Sassicaia semblait passé de mode. Lors du lancement du premier millésime (1968) de ce supertoscan dans les années 1970, il faisait figure de vin novateur au style massif, et était cher pour l'époque. Mais comme souvent, la révolution dévore ses propres enfants. S'en est suivi un flot de crus encore plus spectaculaires, ou plutôt encore plus massifs, et surtout encore plus chers. Aujourd'hui quand on jette un œil du côté de la Toscane, le Sassicaia paraît abordable comparé au Masseto ou au Colore de Bibi Graetz, voire presque bon marché. Aucun doute: ce vin est en train de connaître une seconde jeunesse. Les millésimes 2015 et 2016 ont obtenu d'excellentes notes presque partout dans le monde. C'est assez étonnant, puisque le vin est resté fidèle à son style originel: un mélange assumé de puissance, de générosité et d'opulence. En d'autres termes, cela vaut toujours le coup de patienter dix ans pour pouvoir le déguster. Le Sassicaia n'est

pas le premier des vins cultes pionniers à connaître un crépuscule, puis une renaissance. Le Barca Velha de la vallée du Douro, qui paraîtrait presque léger face aux mastodontes aux accents confiturés originaires de la même région, ravit aussi de nouveaux adeptes. Et ceux qui ont été mis quasiment KO par les crus incroyablement puissants de la Napa Valley, sauront mieux apprécier la fraîcheur d'un Monte Bello de Ridge. Quand Rudi Bindella, aujourd'hui directeur de la maison de négoce éponyme à Zurich, qui a importé dès le début le Sassicaia en Suisse, raconte son arrivée sur le marché à l'époque, on croirait entendre une fable venue de la nuit des temps. Lorsqu'il fixe le prix de 21 francs pour le premier Sassicaia au début des années 1970, son père lui a dit: «Tu es fou, personne en Suisse n'est prêt à mettre plus de vingt francs pour un vin italien, il n'y a que les Français pour prétendre à des prix pareils.» Néanmoins, le vin trouve tout de suite son public. Aujourd'hui en Suisse, ce même vin coûte huit fois plus cher et passe presque pour un vin bon marché dans certains milieux.



## Thomas Vaterlaus recommande ces millésimes de Sassicaia

### Tenuta San Guido

#### **Sassicaia 2016 - Bolgheri, Italie 18.5 points | 2019 à 2035**

Un coup de maître! Aromatique encore un peu sur la retenue, mais très complexe et noble, dévoilant fruits des bois et baies rouges fraîches, un peu de menthe ensuite, puis des accents de garrigue, du chocolat et des notes minérales évoquant le graphite. Bouche structurée, avec des tanins vigoureux et une acidité juteuse et présente. Beaucoup de tempérament, vif et sapide!

**Prix sur demande**  
[www.bindella.ch](http://www.bindella.ch)

### Tenuta San Guido

#### **Sassicaia 2015 - Bolgheri, Italie 17.5 points | 2019 à 2030**

Fruit de baies à parfaite maturité au nez, prune et cerise noire bien mûre aussi, notes herbacées et végétales. Quelques accents balsamiques en prime. Présente le caractère chaud du millésime. Beaucoup de fruit en bouche aussi, souligné de la plus belle des manières par les tanins d'une grande finesse et une belle acidité. Vin élégant au seuil d'une apogée qui s'annonce précoce.

**Prix sur demande**  
[www.bindella.ch](http://www.bindella.ch)

### Tenuta San Guido

#### **Sassicaia 2009 - Bolgheri, Italie 19 points | 2019 à 2030**

Vin parfait, servi en magnum. Aromatique d'une maturité exceptionnelle, qui ne manque toutefois pas de fraîcheur, baies mûres, prune, réglisse, herbes aromatiques estivales et accents de poivre, de cuir et de sous-bois. Envôûtant en bouche, harmonieux avec des tanins moelleux, mais encore présents, le tout soutenu par une acidité juteuse et très onctueuse.

**Prix sur demande**  
[www.bindella.ch](http://www.bindella.ch)

### Tenuta San Guido

#### **Sassicaia 1990 - Bolgheri, Italie 17.5 points | 2019 à 2025**

Un Sassicaia mûr, à déguster sans tarder. Arômes tertiaires complexes de livèche, de champignon, de goudron et de fumée, des notes balsamiques aussi et un soupçon de cerise noire et de fruit mûr et sucré. Belle rondeur acquise au fil des ans, moelleux et très juteux en bouche. Acidité maîtrisée. La finale apparaît déjà légèrement sur le déclin.

**Prix sur demande**  
[www.bindella.ch](http://www.bindella.ch)