



*Où la colline rencontre la mer
La voix et la pensée de poètes et d'écrivains
Naît une vigne qui enseigne la vie
Du précieux raisin qui semble poésie*

*L'air doux et le riche sol argileux de cette terre unique
où les vertes collines toscanes rencontrent la mer Tyrrhénienne,
alimentent le cépage Merlot,
depuis toujours synonyme d'élégance*

*Ici la vie s'écoule en attendant que la terre
Soit prête à offrir ses meilleurs fruits :
c'est la nature qui scande les rythmes et les modes de vinification,
on ne produit que ce que la terre désire et quand elle le veut*

*Savoir attendre en faisant confiance à l'expérience des personnes
Est l'impératif qui anime la philosophie de Masseto,
vin important et ayant du caractère vin de puissance et de caractère
qui souligne la voie choisie pour un rêve d'excellence*

L'histoire de la colline de MASSETO

La colline de Masseto partage la même histoire que celle des autres terrains de Bolgheri mis en culture par la noble famille *Della Gherardesca* dès le dix-septième siècle. Mais ce n'est qu'à partir du dix-neuvième que Guido Alberto introduisit la viticulture sur ses propriétés en les transformant en vignes. Et au cours de ces mêmes années, il réalisa le désir d'agrandir et d'embellir le château de la noble famille, érigé au seizième siècle sur les ruines d'une fortification médiévale et situé dans le village de Bolgheri. Il était donc nécessaire de trouver la matière première pour la réalisation du travail et c'est ainsi qu'on découvrit dans les environs de la propriété, "cette" colline avec un terrain si riche en argiles qu'on pouvait fabriquer des briques, des pots, des ornements en céramique. Le terrain se trouvait à une distance d'environ 1 mille de la maison. A ce point on chargea la famille Bezzini de la réalisation du four et de la carrière d'argile et on lui confia la tâche de construire la maison à l'endroit le plus élevé de la colline de façon à pouvoir mettre en culture les terrains alentours. Cette maison est encore ici aujourd'hui, même si elle est en ruines. Elle domine les vignes de merlot et à la place du four se trouve la cave où, au lieu de cuire l'argile, on transforme les raisins qui naissent de cette argile.

La force de la nature

Pour en comprendre la force, rappelons-nous que nous faisons un saut de millions d'années en arrière.

Là où se trouve aujourd'hui le vignoble de Masseto, il y avait un marécage côtier où se formèrent au cours des siècles des dépôts argileux entremêlés d' "invasions" marines qui ont ensuite ajouté de la salinité au substrat. En effet, au cours des années suivantes, au-dessus des argiles se sont accumulés des mètres et des mètres de matériel provenant de la désagrégation des collines qui étaient des montagnes à l'époque et, dans certains cas, des volcans. Il s'agissait de cailloux, de sables, d'argiles de nature variée et de fragments de roches hétérogènes. Les variations de la nature la plus violente qui soit, c'est-à-dire les forces sismiques, ont plié les strates du terrain et c'est ainsi qu'un de ces plis a porté vers le haut les argiles pliocènes en leur permettant de revoir la lumière, de jouir du vent provenant de la mer et de sentir la chaleur du soleil.

Le premier véritable créateur de Masseto est donc la nature.

Elle a d'abord permis la sédimentation des argiles dans la tranquillité d'une mare puis les a reportées au jour par la violence des tremblements de terre.

La richesse de "cette" colline a donc toujours été l'argile présente dans sa terre, qui a donné des signes de vie au cours des siècles, comme pour attirer l'attention sur le fait que... quelque chose d'important allait se produire ici.

Intuition de l'homme

Sur la base de ce que la nature met à notre disposition, il revient ensuite à l'homme de trouver ce qu'il doit faire de mieux. Cela s'appelle l'intuition...! A part les briques, la famille Bezzini ne savait rien faire d'autre que cultiver autour de la maison ces terrains si difficiles à travailler : quelques oliviers, un peu de pommes de terre, de l'orge pour les animaux et du blé pour faire du pain. Mais pour faire le pain il fallait faire attention à labourer à la bonne saison, quand les argiles sont "in tempera" c'est-à-dire secs ni mouillés. Dans le premier cas la charrue n'entre pas dans le terrain, dans le second les mottes de terre sèchent au soleil et deviennent dures comme des pierres ou mieux, comme on aimait dire en Toscane, dures comme des masses... c'est pourquoi la colline prit le nom de Masseto, c'est-à-dire le lieu où les mottes de terre sont dures comme des pierres. La famille Antinori hérita de la colline de Masseto par le mariage entre Niccolò Antinori et Carlotta Della Gherardesca. Désormais on ne faisait plus les briques depuis plusieurs années et les Bezzini s'étaient transférés. Les argiles de la colline Masseto n'auraient peut-être plus servi s'il n'y avait eu le désir de produire le meilleur vin du monde.

La naissance de MASSETO

Planter une vigne sur la colline de Masseto.

La force d'un homme qui veut réaliser un rêve est de savoir faire confiance aux personnes adéquates. Le premier à percevoir le potentiel des terrains de la colline de Masseto fut le grand œnologue russo-américain André Tchelicheff, homme d'expérience qui travailla au projet Masseto au cours des premières années. C'est lui qui décida, au début des années 80, que sur ce terroir si riche et complexe, on ne pouvait planter que du Merlot : parce qu'il avait

toutes les qualités, selon ses intuitions, pour pouvoir donner vie aux ceps d'un raisin si exigeant et particulier.

Composition du terrain de MASSETO

Au sommet de la colline, à environ 120 mètres d'altitude. la terre est composée d'argile désagrégée et de sable avec de nombreux cailloux; ce sont des caractéristiques qui donnent de l'élégance au vin. Dans la partie en pente, d'environ 10%, c'est l'argile grise qui domine et c'est elle qui donne du corps au vin : elle en est l'épine dorsale. Enfin, les rangées les plus basses se trouvent sur un terrain moins argileux qui réussit à conférer au vin son ampleur, son moelleux et sa générosité. Et dans chacune de ces trois zones on trouve chaque année de petites portions offrant chaque année des maturités différentes et sont cueillies par l'équipe du domaine, lors de vendanges différenciées. C'est seulement dans une phase successive que l'ensemble sera uni en un produit unique. La synthèse de Masseto donne un vin très séduisant, de grande charpente et longévité. C'est donc parce qu'il était très prometteur qu'on décida, dès la première vendange en 1987, de vinifier séparément la petite quantité de Merlot du vignoble Masseto.

LE VIGNOBLE

Une seule vigne de 7 hectares.

La nature n'a en effet permis qu'à cette seule pièce de terre, si différente et unique, de cultiver les raisins pour Masseto.

LE CRU

Masseto est un "*CRU*". La signification de "*CRU*" trouve sa base fondamentale dans les caractéristiques du sol : si une personne a la curiosité de prendre la carte géopédologique de la zone de Bolgheri, elle remarquera une petite tache orangée qui correspond exactement à l'emplacement de la vigne Masseto. C'est la seule tache de ce genre sur toute la carte et elle indique la présence d'un sol riche en argiles pliocènes. Le respect du terroir allié à une grande expérience qui guide tous les aspects du travail, génère une production limitée pour garantir la qualité maximum et une attention ponctuelle aux détails: de la récolte effectuée à la main, à la vinification et à l'élevage individuel pour les raisins de chaque portion du vignoble Masseto.

Importance des argiles dans le terrain de MASSETO

La structure minérale des argiles permet d'emmagasiner à leur intérieur une quantité d'eau au moins égale à leur poids. Un terrain riche en argiles est donc toujours frais. Il faut cependant le travailler continuellement en superficie, ce qui est fait durant l'été de façon à obtenir la combinaison parfaite pour une plante: du soleil pour les feuilles et de l'eau pour les racines. De cette façon, le raisin pourra croître graduellement, sans aucun stress, et avec la parfaite maturité des polyphénols dans les meilleures conditions possibles.

Disposition des rangées de MASSETO

La disposition des rangées joue un rôle déterminant : elles sont plantées de travers par rapport à la pente maximum pour permettre aux eaux des pluies d'été de pénétrer lentement dans le terrain sans s'écouler violemment en superficie.

La conduite de la vigne est en cordon de Royat monolatéral avec une charge en bourgeons et une productivité qui varient sensiblement selon la vigueur des plantes. Celles-ci sont en effet

aidées dans leur développement par l'intervention manuelle des viticulteurs qui recherchent l'équilibre de la plante en provoquant un éclaircissement moyen de 5-10%.

L'oeuvre de la Nature

Le climat

On peut le décrire comme étant doux.

La mer exalte les couleurs et les parfums de la végétation méditerranéenne luxuriante et imprime du caractère aux vins.

L'été, les températures chaudes, typiques de la côte méditerranéenne, sont atténuées par une brise légère qui souffle de la mer tandis que les collines derrière protègent les plantes durant les mois d'hiver contre les vents froids qui soufflent parfois de l'arrière-pays.

Une amplitude thermique légère dure une bonne partie de l'automne et permet la maturité complète des raisins; cette maturité des raisins grâce aussi aux nuits fraîches conservent et développent des grains possédant de bons niveaux d'acidité naturelle.

L'apport de l'homme

Dans la vigne... Passion et attention de l'agronome

Pendant toute l'année les vignes sont soignées avec une grande attention et dans les moindres détails : 80 personnes environ travaillent dans les rangées 365 jours par an.

La taille, la gestion du feuillage durant le cycle végétatif ainsi que la vendange verte, sont effectuées avec rigueur et précision. Cette dernière en effet, réduit le rendement par cep tout en permettant au raisin restant d'arriver à maturité dans les meilleures conditions possibles avec le niveau maximum de concentration et, surtout, d'équilibre.

La vendange commence généralement les premiers jours de septembre. Et à cette période on peut compter un homme sur chaque rangée qui cueille uniquement ce que l'agronome et l'oenologue indiquent :

"La sensibilité du palais ne s'avère pas toujours en parfait accord avec les résultats des analyses même si elles sont effectuées ponctuellement. Goûter le raisin sert à mieux comprendre le degré de maturité des tannins et l'équilibre gustatif du grain même, équilibre qu'on retrouvera dans le vin. C'est donc en goûtant les raisins qu'on décide la vendange et qu'on peut comprendre comment vinifier chaque parcelle" - telle est la pensée de Leonardo Raspini, agronome et Directeur Général, qui ajoute – une fois qu'on a donné le signal, le raisin dont le rendement ne dépasse jamais les 45 hectolitres par hectare, est cueilli strictement à la main et transporté à la cave dans des caquettes aérées 15 kg l'une.

... et à la cave. Passion et poésie de l'oenologue

Avant de passer à l'égrappoir, le raisin fait l'objet d'une double sélection. Une première table de tri sert en effet à contrôler la qualité de chaque grappe puis tous les grains sont de nouveau sélectionnés manuellement par plus de 10 femmes sur une deuxième table roulante. Ceci sert à garantir qu'aucune partie végétale n'entrera dans les cuves. A ce point, le raisin suit l'élaboration dans la cuverie où la technologie de l'acier s'allie à la tradition du bois. Au cours de cette phase une vinification adéquate, qui respecte l'identité du vignoble, est de grande importance. Notre principal instrument durant cette phase est la dégustation méthodique et quotidienne de chaque cuve en fermentation. Ceci pour suivre et comprendre le développement de chaque lot, en définissant un programme de vinification sur mesure qui, plus qu'imposer, cherche à accompagner chaque vin au cours de son évolution pour en exalter la substance et l'âme : puissance mesurée et charpente du Masseto central, ligne plus fine et rigide pour le Masseto du haut, moelleux et chaleur du Masseto Junior. C'est pour cette raison que, chaque année, la température de fermentation, le nombre des remontages et aussi la durée de la macération sur les peaux peuvent varier d'un vin de base à l'autre et d'un millésime à l'autre. Ensuite les 3, 4 ou 5 vins de base parcourent leur maturation dans le bois, séparés la première année, pour être réunis dans l'assemblage final. A ce point, il s'agit d'assembler les différents "visages" en un personnage unique et au portrait incomparable. // peut arriver que tous les composants ne soient pas à la hauteur de Masseto comme cela s'est

produit en 2003 – raconte l'œnologue Axel Heinz, qui poursuit – dans ce cas, on les écarte de l'assemblage. Le plus souvent, ils sont écartés totalement ou en partie non à cause de leur manque de qualité mais plutôt parce qu'ils ne pourraient pas s'harmoniser parfaitement avec les autres composants. Après avoir remis le vin en barrique pour la deuxième année d'élevage, on s'efforce de le déranger le moins possible. Il suffit de quelques contrôles périodiques. Le choix d'effectuer ou non le collage reste la dernière décision à prendre avant la mise en bouteilles.

Dans ce cas aussi : c'est toujours le vin qui commande ! On décide sur la base des dégustations : de temps à autre, il est nécessaire de limer un peu l'âpreté tannique, mais il faut surtout être très attentif à ne pas bouleverser l'équilibre et à conserver intacte la riche personnalité du Masseto. A la fin du parcours, on arrive enfin à la ligne de mise en bouteilles, en mesure de garantir grâce à la rapidité de l'équipement, une qualité parfaitement homogène de la première à la dernière bouteille.

Du moment de la vendange à la sortie sur le marché du Masseto, trois années s'écoulent, intenses, pleines d'attention et continuellement scandées par des décisions fondamentales.

La Vendange

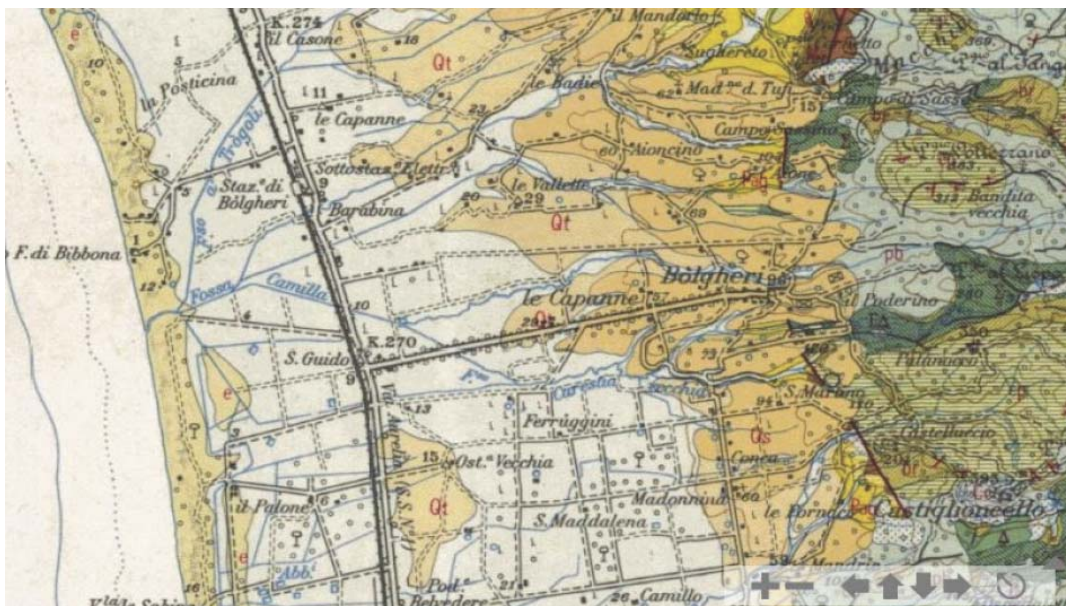
Elle est établie sur la base de la sensibilité et de l'expérience de l'équipe de travail, occupée 365 jours par an "aux côtés" du vignoble. L'équipe déguste les raisins avant la vendange, en sous-divisant la vigne, parcelle par parcelle, de façon à en comprendre le degré d'équilibre.

La période de récolte varie beaucoup dans les portions de terrain où l'on trouve le Merlot : du Masseto haut est en effet cueilli normalement dans les premiers jours de septembre tandis que les raisins du Masseto central (le "cœur") sont mûrs entre le 20 et le 24 septembre.

Les nourrices du vin

Par tradition, c'est aux femmes qu'est confié le "premier" processus "post" cueillette: l'examen à la table de tri. Ce sont en effet les mains expertes de "ses" femmes qui sont les premières à toucher le raisin destiné au Masseto. Sur la première table on contrôle minutieusement les grappes qui passent immédiatement après à l'égrappoir, qui sépare les grains de la rafle. Sur la deuxième table on élimine manuellement des grains toutes les parties végétales résiduelles, même les plus petites. C'est au travail minutieux des "Femmes du Masseto" qu'on confie la pureté des vins. Comme des nourrices, elles accompagnent les précieux grains durant le long processus les transformant en ce vin qui est l'expression la plus authentique du terroir.

CARTE GEOPEDOLOGIQUE



MASSETO

100% Merlot, le Masseto mûrit et est élevé 24 mois dans des barriques absolument neuves. Ensuite, il "vit" un autre élevage en bouteilles pendant 12 mois. A ce point, il est prêt à être présenté sur le marché, il a une vie encore très longue devant lui.

Le résultat est un vin d'une grande structure et longévité qui, du fait de la sélection dont il fait l'objet et de la philosophie à laquelle il s'inspire, est produit dans des quantités très limitées.

Le premier millésime de ce vin a simplement été appelé "Merlot" et ce n'est qu'en 1987 qu'il a pris son nom et son étiquette définitive : Masseto. Du fait aussi de sa rareté, ce vin est l'un des plus recherchés par les collectionneurs et, par conséquent, parmi les plus "adjudés" aux enchères internationales de ce secteur. Le millésime 2001 a reçu la note prestigieuse de 100/100 de la revue Wine Spectator, la "bible" américaine du vin.

MASSETO 2006 Notes de l'agronome sur la vendange

La vendange de Masseto est depuis toujours le rendez-vous qui requiert les décisions les plus importantes dans la vigne. L'équipe est guidée par les données provenant des analyses des raisins auxquelles s'ajoutent les sensations données par les dégustations des grains. La règle est la suivante : c'est le palais qui a toujours le dernier mot ! Masseto est une vigne complexe : trois zones bien distinctes (haute, centrale et junior) qui, du fait de leurs caractéristiques, se comportent différemment d'une saison sur l'autre. L'agronome et l'oenologue parcourent longuement les rangées du vignoble de façon à repérer les particularités du millésime et à établir la date de récolte de chaque zone.

2006 est un millésime chaud .. Au mois de septembre la vigne était encore vigoureuse et en mesure de compléter la maturation de façon parfaite. La première portion vendangée a été, comme toujours, le 'Masseto Alto' dans la journée du 6 septembre. Nous avons laissé uniquement une petite zone d'environ 3.000 m² où la dégustation a indiqué une plus grande ressemblance avec les raisins du Masseto Centrale. Cinq jours après, ça a été le tour de 'Masseto Junior' dans sa partie du terrain la plus plate. Et dans ce cas aussi, nous avons laissé sur la plante une partie du raisin car, en bouche, le tannin ne s'avérait pas encore parfaitement mûr. Le 16 septembre, une pluie abondante a ralenti la maturité finale et ce n'est donc que le 23 qu'on a décidé de cueillir la zone centrale du Masseto, en la divisant cependant en deux parties : nord et sud. La dégustation des raisins avait en effet indiqué une qualité du raisin différente : la qualité nord plus aromatique, plus charpentée la qualité Sud. Au cours de la même journée, nous avons également fini de vendanger 'Masseto Alto' et 'Masseto Junior' .

Evaluations pour MASSETO

Vintage	Robert Parker	Wine Spectator	Gambero Rosso "vini d'Italia"	L'Espresso	Veronelli	Ais
	/100	/100	3 Bicchieri	/20	/100	5 grappoli
2005	94	96	3 Bicchieri	17	97	5
2004	97	98	3 Bicchieri	18	97	5
2003	93	91	2 Bicchieri	15,5	94	4
2002	90	90	2 Bicchieri	18	92	5
2001	97	100	3 Bicchieri	18,5	98	5
2000	91	90	3 Bicchieri	17	93	5
1999	95	95	3 Bicchieri	17,5	96	5
1998	93	96	3 Bicchieri	15,5	96	5
1997	94	97	3 Bicchieri			
1996		92	2 Bicchieri		94	
1995	91	94	3 Bicchieri		94	
1994	91	92	3 Bicchieri			
1993	91	91	3 Bicchieri			
1992	89	93	2 Bicchieri			

MASSETO, un investissement qui se réévalue avec le temps

L'achat de bouteilles ayant un potentiel optimal de vieillissement et de réévaluation représente une possibilité d'investissement rentable.

Il faut savoir, comment, où et quand acheter les étiquettes de prestige et les bons millésimes. Naturellement pour investir dans le vin, il faut avant tout une grande passion, mais il est également important de savoir quels millésimes choisir et quels vins ont le meilleur potentiel pour voir leur valeur augmenter avec le temps.

Tout investissement est en effet une sorte de pari sur l'augmentation du prix. Mais sans le vin et le bon millésime, le pari serait perdu.

Il n'existe qu'un petit nombre d'étiquettes italiennes possédant ces caractéristiques. Notamment, les célèbres super Toscans. Un nombre de produits extrêmement limité, continuellement évalué, dans les ventes aux enchères. Dans le panorama mondial des vins de collection adjugés aux enchères dans le but d'être réévalués dans le temps, le Masseto occupe un rôle de premier plan.

Les ventes aux enchères du Masseto sont même en progression constante. Si l'on considère un laps de temps allant de 2004 à aujourd'hui, la valeur des bouteilles est en évolution constante (comme en témoigne la fiche). Les dernières statistiques indiquent une augmentation moyenne de la valeur des bouteilles d'environ 20% rien qu'en confrontant les prix de 2006 à ceux de 2007 et plus de 70% si l'on compare les cotations 2007 avec celles de 2008. Ce sont surtout les grands formats, magnum (1,5 l) et double magnum (3 l) qui augmentent de valeur. Il suffit de penser aux 12 bouteilles de Masseto de 0,75 litres qui ont été adjugées par Sotheby's à New York à 10.000 euros environ.

Christie's, Sotheby's à New York et Londres, Pandolfini, Gelardini & Romani et Anglicana en Italie ne sont que quelques unes des salles des ventes où l'on met aux enchères les bouteilles de Masseto.

Il y a de plus en plus d'enchères sur Internet pour de petits échanges, où il faut cependant faire attention aux contrefaçons, phénomène de plus en plus fréquent en Italie aussi. La partie concernant les ventes de marchandises contrefaites pour tout le commerce mondial représente en effet 7% à 9%.

C'est pourquoi Masseto cherche lui aussi à se protéger. Chaque bouteille depuis le millésime 2001 porte le nom Masseto en relief. Il s'agit d'une solution banale en apparence, mais efficace, même pour le consommateur final, qui peut immédiatement comprendre s'il s'agit ou non d'une contrefaçon.

Comparaison des ventes aux enchères de MASSETO 2007 Vs 2008 dans les salles des ventes du monde entier

L'adjudication de la même bouteille de Masseto dans les salles des ventes du monde entier, après une seule année, a connu, dans certains cas, un accroissement de valeur de 164% (comme l'indique le tableau ci-dessous)

Millésime	Vin	Lot	Prix base	Adjugé	Prix bout.	07/08	Enchères	Date
1994	Masseto	12 bouteilles	£ 900-1.100	£ 1.293,75	€ 154,17	-	Christie's, Londres	08/11/07
1994	Masseto	6 bouteilles	€ 500,00	€ 958,40	€ 159,73	+4%	Gelardini&Romani, Rome	08/03/08
1995	Masseto	12 bouteilles	£ 1.600-2.000	£ 1.631,25	€ 194,39	-	Christie's, Londres	08/11/07
1995	Masseto	6 bouteilles	€ 1.200,00	€ 1.677,20	€ 279,53	+44%	Gelardini&Romani, Rome	11/10/08
1996	Masseto	12 bouteilles	\$ 1.800-2.500	\$ 3.286	€ 185,14	-	Sotheby's, New York	30/11/07
1996	Masseto	6 bouteilles	€ 1.000,00	€ 1.797,00	€ 299,50	+62%	Gelardini&Romani,Rome	11/10/08
2000	Masseto	6 bouteilles	£ 800-1.000	£ 1.035	€ 242,13	-	Sotheby's, Londres	05/12/07
2000	Masseto	3 bouteilles	€ 550-650	€ 885,00	€ 295,00	+22%	Pandolfini, Florence	08/10/08
2001	Masseto	3 Magnum	£ 1.800-2.200	£ 1.800	€ 858,00	-	Christie's, Londres	08/11/07
2001	Masseto	1 Magnum	€ 1.100-1.200	€ 1.416,00	€ 1.416,00	+65%	Pandolfini, Florence	08/10/08
1998	Masseto	1 Double Magnum	£ 400-500	£ 540	€ 772,20	-	Christie's, Londres	08/11/07
1998	Masseto	1 Double Magnum	sur demande	€ 2.036,60	€ 2.036,60	+164%	Gelardini&Romani, Rome	11/10/08

Cotations 2008 € 4.486,36

Cotations 2007 € 2.406,03

Différence € 2.080,33

Accroissement moyen de valeur de 2007 à 2008

+86%

Accroissement de valeur de MASSETO de sa sortie à aujourd'hui

Le prix d'une bouteille de Masseto dans l'année où elle est sortie sur le marché par rapport à adjudication aux enchères que cette bouteille a eue plusieurs années après a connu, dans certains cas, un accroissement de valeur de 446% (comme l'indique le tableau ci-dessous)

Millésime	Vin	Bt	Prix moyens au consommateur l'année de sortie	Adjudications aux enchères en 2008	Accroiss. de valeur de sa sortie à aujourd'hui	Enchères	Date
2000	Masseto	0,75	€ 165,00	€ 295,00	178%	Pandolfini, Florence	08/10/08
1994	Masseto	0,75	€ 85,00	€ 159,73	188%	Gelardini & Romani, Rome	08/03/08
1995	Masseto	0,75	€ 85,00	€ 279,53	328%	Gelardini & Romani, Rome	11/10/08

1996	Masseto	0,75	€ 85,00	€ 299,50	352%	Gelardini & Romani, Rome	11/10/08
2001	Masseto	0,75	€ 165,00	€ 708,00	429%	Pandolfini, Florence	08/10/08
1998	Masseto	0,75	€ 114,00	€ 508,15	446%	Gelardini & Romani, Rome	11/10/08

Total Prix de vente millésime € 699
Total adjudications d'enchères 2008 € 2249,91
Différence € 1550,91
Accroissement moyen de la valeur jusqu'à aujourd'hui **+322%**

Production de MASSETO dans le millésime en cours

La production de Masseto varie entre 30.000 et 32.000 bouteilles par an (à l'exception du millésime 2003 dont on a produit 22.000 bouteilles).

12 % du produit total est mis en bouteilles en grands formats. En outre, 6% de ceux-ci, les doubles magnum et les 6 litres, ont une numération progressive sur le verre de la bouteille qui rend le produit unique et à la traçabilité transparente

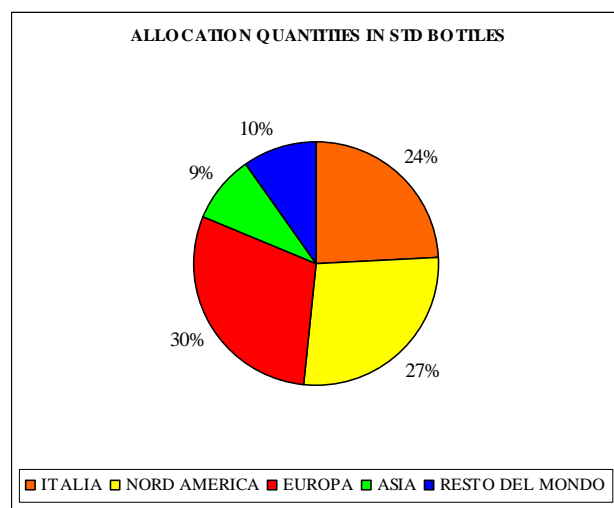
Distribution de MASSETO dans le monde

Masseto est distribué dans 54 nations du monde en comptant l'Italie.

Les bouteilles sont livrées aux clients les plus prestigieux et aux principaux collectionneurs.

La demande, on l'imagine aisément, dépasse de très loin la disponibilité du produit.

Parmi les nations en forte croissance, de plus en plus intéressées par l'achat de Masseto, apparaît également la Russie.



Distribution des bouteilles en Italie - Amérique du Nord - Europe - Asie - Reste du monde

PROPRIETE ET EQUIPE

Masseto est un vin de la Tenuta dell'Ornellaia, fondée en 1981. Aujourd'hui l'exploitation fait partie des Tenute di Toscana, subholding contrôlé par la Marchesi de' Frescobaldi.

L'équipe qui la dirige en toute autonomie s'inspire avec cohérence et continuité, des mêmes principes qui ont fait le succès et la réputation du vin Masseto au cours de ces années. *Le passé est un bagage précieux, l'équipe croit avant tout dans le futur et elle le montre concrètement en misant sur un groupe jeune, international et brillant.*

A la tête de l'équipe, Leonardo Raspini (agronome et directeur général), Alexandra Belson (directeur commercial) et Axel Heinz (oenologue). Ils sont pleins d'enthousiasme, d'envie d'agir et de progresser. Chacun a choisi la qualité comme règle d'évolution et de développement, à la fois au niveau personnel et en équipe. La méthode de travail est depuis toujours la confrontation dialectique, constructive, serrée. Voilà pourquoi chaque rencontre représente une opportunité et chaque échange est la condition préalable à toute amélioration.

Biographies

Leonardo Raspini Directeur Général et Agronome

Leonardo Raspini est né à Montevarchi (Arezzo) le 11 juin 1965.

Après avoir brillamment obtenu son diplôme d'expert agricole en 1984, il décide de continuer ses études dans le même secteur et passe sa maîtrise en Sciences Agronomiques en 1991.

En 1992 il obtient le certificat d'aptitude à la profession d'agronome, profession qu'il exerce tout d'abord pour la région Toscane puis pour la Coopérative Agricole "Loppiano Prima" d'Incisa. Au cours de ces mêmes années, il collabore avec l'Institut expérimental de Viticulture d'Arezzo.

Il continue son activité jusqu'en 1996 pour l'Assistance technique et de promotion des activités de consortium et de gestion patrimoniale pour le Consortium des pépiniéristes Toscans.

De 1997 à 1999 il est directeur technique du Groupe Lungarotti et jusqu'en 2001 Directeur de la Cave Tenimenti Angelini San Leonino (Castellina in Chianti - SI). Depuis 2001 il est le Directeur général de la TENUTA DELL'ORNELLAIA – Bolgheri (Li)

Il parle couramment anglais.

Alex Belson Dir.Commercial

Elle est née à New Market, en Angleterre, le 23 avril 1955.

Après avoir obtenu sa maîtrise en Langues et Economie à l'université de Birmingham (UK) elle occupe les fonctions d'Assistante Marketing Manager chez PepsiCo. Londres.

En 1978 elle se transfère en Italie où elle travaille chez Ferrero comme Assistante Export Manager et Junior Product Manager Nouveaux produits. De 1984 à 1986 elle occupe les fonctions d'Assistante Directeur Marketing au siège de Ferrero GmbH de Frankfurt am Main.

En 1986 elle retourne en Italie, toujours pour Ferrero où elle est Product Manager lignes Kinder et Snacks.

C'est en 1988 que commence son expérience avec les Marquis Antinori comme Responsable des Ventes et du Marketing à l'étranger puis comme Responsable de la Communication. Depuis 1998 elle est Directeur Commercial à la TENUTA DELL'ORNELLAIA – Bolgheri (Li)

De langue maternelle anglaise, elle connaît également parfaitement l'italien, l'allemand, le français et l'espagnol.

Axel Heinz Oenologue

Il est né à Munich, le 19 novembre 1971.

En 1994, à la fin de ses études secondaires, il se transfère en France, dans la région de Bordeaux, où il collabore comme apprenti pour la vinification des vins régionaux et en 1995 il obtient le brevet supérieur en technique agricole en Viticulturer Oenologie au Lycée d'Enseignement Général et Technologique Agricole de Bordeaux .

En 1999, toujours à Bordeaux, il obtient conjointement le diplôme d'ingénieur des techniques agricoles et d'œnologues à l'Ecole Nationale d'Ingénieurs des Travaux Agricoles et la faculté d'œnologie de Bordeaux

Il se transfère à Macau où en l'an 2000 il est consultant, pour de nombreuses propriétés prestigieuses bordelaises à la SARL Bovitis.

L'année suivante, toujours à Bordeaux, à Listrac il occupe les fonctions d'œnologue responsable de la production pour Château Fourcas Loubaney et pour Château la Dominique Saint-Emilion, Grand Cru Classé et Château la Commanderie de Mazeyres Pomerol, jusqu'en 2004.

Depuis janvier 2005 il est Directeur Oenologie TENUTA DELL'ORNELLAIA – Bolgheri (Li).

De nationalité franco-allemande, il connaît aussi parfaitement l'italien, l'anglais et l'espagnol.

Pour toutes informations:

Andrea Orsini Scataglioni
Resp. Communication
Media et RP

TdO - Ornellaia Società Agricola srl

via Bolgherese, 191 - 57020 Bolgheri LI

P +39 0565 718225 **M** +39 335 5853246 **M** +39 348 2425400

E andrea.orsini@ornellaia.it **W** www.ornellaia.it **E** info.masseto@ornellaia.it