

## Synthèse Vitour Landscape II

### Montalcino – Italie

22/03 au 24/03 2011

#### Sommaire

##### **Introduction**

- I) Biondi Santi**
  - II) Villa Banfi**
  - III) Casato Prime Donne**
- Annexes**



L'identité de la Toscane est liée à deux thèmes majeurs : l'art et les paysages viticoles. C'est un tourisme d'individuels ou de petits groupes. Il existe peu de structures pour les groupes. Sur 200 propriétés viticoles, 100 ont un gîte ou une chambre d'hôtes souvent subventionnés par les fonds européens.

2 millions de touristes visitent Montalcino chaque année, et restent en moyenne 3 nuits. On dénombre seulement 4 hôtels à Montalcino.

Le point culminant de Montalcino est de 650 mètres, très bon climat pour la vigne.

Production annuelle de Brunello di Montalcino : 6,5 millions de bouteilles / an. Prix de la bouteille à partir de 60€.

Le Brunello di Montalcino est commercialisé au minimum 5 ans après son millésime de récolte, et doit subir un élevage en fûts pendant 3 ans.



Anne-Sophie LEROUGE  
Responsable communication et oenotourisme  
InterLoire

## I) **Biondi Santi**

### Coordonnées

#### **Biondi Santi**

Villa Greppo 183

53024 Montalcino

tel. +39 0577 848087

[biondisanti@biondisanti.it](mailto:biondisanti@biondisanti.it)



### Descriptif

Biandi Santi est une entreprise viticole, créée en 1840, à qui l'on doit la première DOCG de Toscane, Brunello di Montalcino. En effet, en 1888, la première cuvée du célèbre vin de Montalcino voit le jour. La Maison Biondi Santi, sous la houlette de Franco Biondi Santi (3<sup>ème</sup> génération), est aujourd'hui toujours propriétaire de son vignoble d'origine « Greppo ». La Maison compte 150 hectares, dont 25 hectares de vignes.



### Positionnement

Biandi Santi a un positionnement haut de gamme, avec des prestations onéreuses et pointues, réservées aux connaisseurs. Ce domaine produit des

vins d'exception et joue ainsi le rôle de vitrine pour l'ensemble de l'appellation. C'est une figure de proue pour les vins de Montalcino

Le domaine se visite comme un musée. Le type de touristes ciblés serait donc « les experts ».



### Offres œnotouristiques

-capacité d'accueil limitée à 14 personnes.

Type de prestation	Prix.	Durée	Horaires	Descriptif
Visite guidée de la cave	Gratuit	30mn	Du lundi au vendredi, à 10h30, 14h30 et 16h30	
Dégustations + visite guidée de la cave	15€ / pers.	45mn	Du lundi au vendredi, à 10h30, 14h30 et 16h30	Vins dégustés : - Rosso di Montalcino - Brunello Vintage
Dégustations commentées + visite guidée de la cave	50€ /pers. + prix de la bouteille	60mn	Le vendredi, à 15h	Vins dégustés: - Rosso di Montalcino - Brunello Vintage - Brunello Reserve
Dégustation verticale commentée + visite guidée de la cave	50€ / pers. + prix de la bouteille	2 heures	Du lundi au vendredi	Vins dégustés : - Rosso di Montalcino - Brunello Vintage - Brunello Reserve - + vins à la demande

3 Gîtes de Luxe à louer de 6 à 14 personnes. Tarif pour 14 personnes en haute saison : 9000 € /semaine

### Données clés

- 1ère DOCG d'Italie
- 65% des vins vendus en Italie
- Exportations surtout vers les Etats-Unis
- 80000 bouteilles produites chaque année

## **II) Villa Banfi**

### Coordonnées

Castello Banfi  
Villa Greppo 183  
53024 Montalcino  
Té. : +39-0577-848087



### Descriptif

Le Castello Banfi est le plus important producteur de Montalcino dont 100 hectares de Brunello di Montalcino. Cette entreprise viticole est aussi présente dans le vignoble piémontais. Elle produit plus de 11 millions de bouteilles par an. Cette maison accueille



Anne-Sophie LEROUGE

Responsable communication et œnotourisme  
InterLoire

chaque année plus de 50000 personnes et est pionnière en matière d'œnotourisme avec une offre très complète

### Positionnement

La Villa Banfi est une structure importante qui vise une clientèle la plus large possible. Elle véhicule une image « haut de gamme », mais à des prix abordables. Sa stratégie d'accueil se base sur la démocratisation du vin, en le rendant accessible au grand public. La convivialité et l'authenticité sont recherchées dans les différentes prestations.

La Villa Banfi s'adresse clairement aux « épicuriens ».

### Offres œnotouristiques

Pour les touristes, la Toscane est l'association de l'art et la campagne (vigne). Ces deux identités sont complémentaires et la communication Castello Banfi est axée sur ce couple d'idées.

Le développement de l'activité œnotouristique a débuté avec les acheteurs qui souhaitent visiter le domaine.

Le Castello Banfi offre une large palette de prestations œnotouristiques :

- Une visite de cave suivie d'une dégustation de 3 vins, pour un prix de 12€ par personne. Le tout réalisé par une personne de la production. Cette prestation est celle qui a le plus de succès.

- Dégustation de 3 vins accompagnée de fromage de brebis ou de jambon 12 + 15 €/personne

- Un hôtel luxueux, « Il Borgo », de 14 chambres au cœur du vignoble.

- Un restaurant « La Taverna », de 50 couverts qui propose des plats à base de produits régionaux. Il est organisé de manière à créer convivialité et proximité. L'accent est mis sur les accords mets et vins, avec des menus (de 55 à 73€) qui accordent un vin de la maison avec un plat régional. La carte des vins proposent une sélection de 20 vins au verre avec des prix de 4 à 9€50. Tout est fait pour mettre en avant les vins, à travers un discours à la fois simple et formateur. A noter la remise systématique aux clients d'une carte permettant d'obtenir une réduction de 10% sur l'achat de vins à l'œnothèque



- Une œnothèque, organisée à la manière d'un bar à vins. On peut y voir une vidéo qui présente le domaine et y déguster les vins de Castello Banfi, mais aussi des produits régionaux (huile d'olives, vinaigre balsamique, miel...). Chaque dégustation est accompagnée de commentaires. Ici, la proximité avec le client est recherchée, dans un cadre plus intimiste et une

prestation plus personnalisée.

### Données clés

- Castello Banfi possède 850 hectares de vignes, dont 100 de Brunello.
- Ce domaine qui appartient à une famille américaine depuis 1970, produit 11 millions de bouteilles par an.
- La Maison emploie 350 personnes dont la moitié dans le vignoble.
- Castello Banfi c'est 60 millions de chiffres d'affaires en 2010, dont 40% réalisés en Italie.
- Investissement dans la recherche au niveau des terroirs viticoles.
- Leur plaquette présente les différents terroirs sur lesquels leurs vins sont produits.



### III) Casato Prime Donne

#### Coordonnées

Casato Prime Donne  
Località Podere Casato 17  
53024 Montalcino

Tél. : +39-0577-662108



### Descriptif

En 1998, Donatella Cinelli Colombini, déjà propriétaire de la Fattoria del Colle dans la région du Chianti, acquiert la Casato Prime Donne. Elle s'entourera ensuite d'une équipe entièrement composée de femmes, en raison de son fort engagement dans la lutte contre les discriminations féminines. Ce domaine s'étend sur 16 hectares sur le territoire de Montalcino.

### Positionnement

La Casato Prime Donne est un domaine qui allie art et vin. En effet, tout au long des visites, autant dans les vignes que dans la cave, on retrouve des fresques, des œuvres d'arts... Le discours véhiculé sur le vin se veut plus culturel et poétique. La volonté de cette maison étant vraiment tournée vers la transmission de la culture toscane à travers le vin. Voilà pourquoi, les touristes avec le profil « classique » correspondent parfaitement à clientèle ce domaine. Ils peuvent aborder le monde viticole à travers une approche culturelle et historique qui leur est plus familière.



### Offres œnotouristiques

- Un parcours de 1,5km au cœur du vignoble de Montalcino, classé au patrimoine mondial de

l'UNESCO. Ce circuit se compose de plusieurs haltes, mets en valeur des œuvres d'art contemporain ainsi que des explications sur l'histoire et les paysages.

-La visite guidée de la Casato Prime Donne est possible du lundi au vendredi, de 9h à 13h et de 15h à 18h. Le week-end ces visites se font sur rendez-vous.

-Pour les groupes, le domaine propose également des dégustations de sa gamme de vins, avec un prix compris entre 9 et 30€ par personne.

Une prestation sur les accords mets et vins est aussi disponible, ainsi qu'une dégustation des vins sur fûts et enfin une découverte des huiles d'olives.

Toutes ces offres se font sur rendez-vous.

Dans le caveau de dégustation, on retrouve à la vente des produits de la ferme.

### Données clés

-La Casato Prime Donne est un domaine qui associe l'art et le vin.

-Un domaine construit autour de l'histoire de Montalcino.

-Une approche originale le distingue de la concurrence.

### Annexes

#### **Montalcino**

Montalcino est une commune de 5 150 habitants dont le village est bâti sur une colline dominant les vallées de l'Ombrone et de l'Asso. Elle est située dans le Parc artistique et culturel de la vallée d'Orcia. Sa superficie de 243 km<sup>2</sup> la place parmi les communes les plus étendues d'Italie centrale.

Occupée par les Etrusques et les Romains, Montalcino tomba en 1260 aux mains des Siennois. Sa forteresse, bel exemple d'architecture militaire du XIV<sup>e</sup> siècle, fut le refuge des membres du gouvernement de la République de Sienne, lorsque cette cité fut prise par Charles Quint en 1555. Le centre ancien de Montalcino reflète son riche et tumultueux passé. Construite au XIII<sup>e</sup> siècle sur les ruines d'une église qu'aurait fondée Charlemagne au VIII<sup>e</sup> siècle, l'abbaye Sant' Atimo apparaît dans un écrin de collines plantées de vignobles et de cyprès. Son église romane est une des plus belles de Toscane.

Aux productions de charcuterie, de fromage, d'huile d'olive et de miel, il faut ajouter celle de l'excellent "Brunello", l'un des meilleurs vins rouges d'Italie, dont la réputation est mondiale. Montalcino fait partie de l'association "Borghi più belli d'Italia" et a reçu le label "Paesi Bandiera Arancione".

Dans le cadre de la diversification de son offre touristique, la municipalité de Montalcino a engagé une procédure de certification ISO 14001 sur l'ensemble de son territoire, à partir d'un inventaire de ses ressources naturelles, paysagères et culturelles. L'objectif est double :

assurer la protection et la gestion dynamique de l'environnement de la commune, et donner une valeur ajoutée aux productions locales.

Le Centre d'études d'histoire agronomique, à travers son laboratoire de recherche, développe depuis 1998 des activités visant à sauvegarder la mémoire des traditions rurales, tant à l'échelle communale qu'au niveau européen. Ce centre projette de devenir le siège national et européen de coordination et de promotion d'un agro-tourisme de qualité.

Source : <http://www.villageteraneo.org/fr/montalcino.htm>

## **Le Brunello di Montalcino, un vin récent mais exceptionnel.**

### **Un peu d'histoire**

Dans un pays comme l'Italie qui produit du vin depuis près de 3500 ans, le Brunello di Montalcino peut être considéré comme une invention récente. Ce n'est pas en effet un vin fait en hommage aux traditions locales mais le résultat d'études d'un seul vigneron, Ferruccio Biondi-Santi. Autour de 1870, Ferruccio Biondi-Santi a commencé de planter dans ses vignobles un clone du cépage Sangiovese, connu sous le nom de Brunello. Le jeune viticulteur avait remarqué qu'une variété du cépage Sangiovese, appelée Grosso pour le distinguer de la race originaire de la région du Chianti et qui produisait des grains plus petits, était plus résistante aux attaques du phylloxera qui ravageait alors les vignobles du district. Finalement, Biondi-Santi replanta complètement ses vignobles et fut très rapidement prêt à produire un vin très satisfaisant issu d'un cépage unique.

Biondi-Santi ne s'arrêta pas là et vint à l'encontre de toutes les traditions locales. A cette époque, les Toscans préféraient en général les vins rouges jeunes qui étaient adoucis et rendus immédiatement buvables par l'ajout de Governo. Les goûts allaient même jusqu'aux rouges pétillants. Cependant, le vigneron innovateur s'imposa de laisser le vin vieillir au moins quatre ans en fûts de chêne, suivi d'une période en bouteille, afin de développer une qualité hors du commun. On commença à parler du Brunello après 1880. Le premier grand millésime officiel fut le Brunello 1888, duquel cinq bouteilles existent toujours. Leur contenu est parfaitement conservé, une preuve de l'extraordinaire capacité de vieillissement du vin. Avec les années, il a acquis continuellement plus de parfum, un goût plus velouté, une plus grande harmonie et des arômes délicats mais en même temps très intenses.

Ces attributs furent mentionnés par le Baron Luigi Ricasoli (un politicien et un des grands producteurs toscans qui a notamment défini les règles du Chianti) en 1930 après avoir goûté un Brunello 1888. « Je n'atteindrai jamais ce point » a-t-il dit en comparant sa propre production à la qualité et la longévité de l'exceptionnel Brunello. En 1988, le Président Francesco Cossiga a assisté à la célébration du 100ème anniversaire de la création de ce vin extraordinaire.

Source : <http://www.vinsditalie.com/Brunello.htm>

# LISTINO DEGUSTAZIONI WINE BAR 2011

WINE BAR TASTING PRICE LIST 2011

## A TEMA 3 VINI - SAMPLES OF 3 WINES (\*)

(15 cl a bicchiere - 5 cl each glass)

♦ <b>SANGIOVESE</b> Rosso di Montalcino 2009 Brunello di Montalcino 2005 Brunello di Montalcino Poggio alle Mura 2004/05	12,00 €
♦ <b>SUPERTUSCANS</b> SummusS (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah) 2005/06 ExcelensS (Cabernet Sauvignon, Merlot) 2004/07 Cism. Latide (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah) 2007	12,00 €

(\*) In combinazione con/ra combination with "I Sapori del Castello" 25,00 €

## ♦ BRUNELLO: VECCHIE ANNATE - OLD VINTAGES

(15 cl a bicchiere - 15 cl each glass)

Bicchi/Glass (15 cl)	Bott/Bottle
Brunello di Montalcino 1993	70,00 €
Brunello di Montalcino 1994	70,00 €
Brunello di Montalcino 1997	n/a
Brunello di Montalcino Riserva Poggio all' Oro 1995	100,00 €
Brunello di Montalcino Riserva Poggio all' Oro 1999	90,00 €
Brunello di Montalcino Riserva Poggio all' Oro 2004	80,00 €



Bicchi/Glass (15 cl)	Bott/Bottle
♦ <b>SANGIOVESE</b> Rosso di Montalcino 2009 Brunello di Montalcino 2005 Brunello Poggio alle Mura 2004/05 BelverO 2007 (grudem. Sangiovese)	5,00 € 8,00 € 9,00 € 5,00 €
♦ <b>SUPERTUSCANS</b> Cism. Latide (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah) 2007 SummusS (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot) 2005/06 ExcelensS (Cabernet Sauvignon, Merlot) 2004/07	5,00 € 8,00 € 9,00 €
♦ <b>VARIETALI - VARIETALS</b> San Angelo (Pinot Grigio) 2009 Fontanelle (Chardonnay) 2009 Tavernelle (Cabernet Sauvignon) 2006 Collecchio (Syrah) 2006 FloraS (Montepulciano & Montalcino Vinchianesi Tradition) 2008	4,00 € 4,50 € 5,00 € 5,00 € 6,00 €

Bicchi/Glass (15 cl)	Bott/Bottle
♦ <b>BANFI TOSCANA</b> Le Rime/Fumido 2009 Col di Sasso/Collepio 2008/09 Centine Bianco 2010/Centine Rose 2010 Centine 2008 Chianti 2009 Chianti Classico 2008 Chianti Classico Riserva 2007 Greppa/Acqueriti	3,00 € 3,00 € 3,50 € 3,50 € 3,50 € 4,00 € 5,00 € 5,00 €

Bicchi/Glass (15 cl)	Bott/Bottle
♦ <b>VIGNE REGALI</b> Gori/Gori Perlente 2009 Banfi Brut n.e. Cuvée Antica 2004 Cuvée Antica Rose 2007 Barbera 2006 La Lusa 2007 Rosé Regale (Brachetto) 2010	4,00 € 4,50 € 5,00 € 5,00 € 5,00 € 5,00 € 4,00 €

Bicchi/Glass (15 cl)	Bott/Bottle
♦ <b>DAL MONDO</b> Don Melior 2006 (Cile) Coyam 2006 (Cile) Chateau Cuvée Royale Brut Chateau Cuvée Royale Rose	9,00 € 5,00 € 12,00 € 14,00 €



## I SAPORI DEL CASTELLO - FLAVOURS OF THE CASTELLO

Selezione di Pecorino di Pienza - Selection of Tuscan Pecorino sheep cheese 15,00 Euro  
Selezione di Salami Toscani - Selection of Tuscan cured meats 15,00 Euro

Selezione di Pecorino e Salami Toscani - Selection of Tuscan sheep cheese and cured meats 15,00 Euro