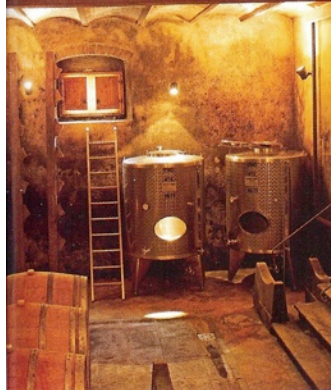
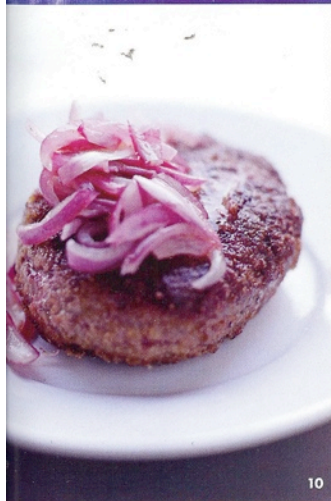


CHIANTI CLASSICO: ITALIAN VINTAGE

Aux abords des vignobles et des oliviers de la Tenuta La Novella, le légendaire art de vivre toscan reste indémodable.

photos Jean-Claude Amiel - réalisation Sandrine Giacobetti - texte Julien Bouré



le vin de Sa'etta, une étiquette aussi prestigieuse que le Brunello di Montalcino. De l'agritourisme grand style.

A Rada in Chianti

Osteria Le Panzanelle
29, Loc. Lucarelli, tél. 057 773 3511.
Une cuisine de haut vol quoique très terrestre : ragoût de foie de volaille, picci à l'ail, ravioli aux artichauts... Ces derniers sont aussi typiquement servis sans feuilles ni foin, le cœur cru ou à peine passés en friture.

A Greve in Chianti

Macelleria Ceccatelli Gabriella
45, piazza Giacomo Matteotti, tél. 055 85 30 62.
ceccatelligabriella@hotmail.com
Où goûter la spécialité charcutière de Greve, le salami aux graines de fenouil. Ce grand charcutier prépare également des salami au Chianti classico et de la marmelade d'oignons doux, idéal pour escorter un Pecorino toscano DOP.

A Poggio alla Croce

Becattini, 41, via del Crocino, tél. 055 833 7813
Sur la route des vignobles, aux coteaux tellement escarpés qu'ici les tracteurs sont montés sur chenilles, cet authentique resto de campagne sert de splendides rôtisseries, à l'instar de ces broches de romarin, de sauge et de saucisses entières. On s'y régale de fromage crémeux enveloppé dans la pancetta, de crostini mixtes, de tagliatelles au sanglier et d'artichauts frits à la truffe. Agréables chambres d'hôtes pour une poignée de kopecks.

rouges, de l'épaule ou du collier haché très croûté au-dehors et moelleux à cœur. Un peu plus chic le soir, n'hésitez pas à apporter votre bouteille, qui est acceptée sans droit de bouchon.
Enoteca Mimmo Baldi
25, piazza Bucciarelli, tél. 055 852 843
A découvrir, le bar à vin de cet excellent chef itinérant qui prépare les réceptions de la bonne société locale.
Villa Bernardi
Azienda Agricola Montebernardi,
68, via San Leolino, tél. 055 852 305,
www.villabernardi.com
Cinq chambres, quatre cheminées sur autant de niveaux, cette riche demeure en promontoire, privatisable pour la bagatelle de 7000 euros la semaine, est tenue par la même famille qui produit