



SICILE, l'île des bons vins



Bienvenus dans l'île des vêpres et des oranger, du volcan et de temples, bienvenus dans cette région au centre de la méditerrané, une terre riche d'histoire et de terroirs. Un paradis naturel où la vigne embrasse l'olivier, et le blé doré assure des paysages d'une rare beauté.

La viticulture sicilienne est posée sur des racines très profondes de l'histoire. Initiée par les Phéniciens, elle porte encore aujourd'hui (comme dans beaucoup d'autres régions viticoles du sud de la méditerrané) le signe d'une viticulture grecque (conduite des vignes en gobelet) et romaine (une viticulture moins expansive mais plus attentive au choix du terroir – lire Columella). L'histoire continue avec l'invasion arabe (827 -1061 apr. J.-C.), le sauvetage normand, et toutes les péripéties entre la dominance française et aragonaise de l'île. Chaque culture, surtout l'espagnole, laissera des traces importantes dans la culture et la viticulture locale.

Le premier boom économique sicilien arrive avec la production du Marsala en 1773 et à la commercialisation à une échelle mondiale par la maison anglaise Woodhouse.

La suite veut que, avec l'unification d'Italie, le phylloxera et les deux guerres mondiales, la Sicile, désavantagée, connaît l'un de moment les plus durs de son histoire économique et viticole. Ça sera à partir des années 80-90 que la Sicile commencera une véritable restructuration de ses vignobles. On parlera ainsi du "Miracolo Siciliano" avec les vins siciliens non plus utilisés seulement pour renforcer et ramener un peu de chaleur aux vins du nord d'Italie, mais plutôt comme de belles bouteilles, véritables expressions des terroirs.

« Le travail dans les chais c'est beaucoup amélioré dans les dernières années », explique l'œnologue Nicola Marino Abate (Caves coopératives Colomba Bianca). « L'utilisation du froid, la modernisation des centres vinicoles et une majeure attention aux pratiques viticoles a porté à une réussite générale du vin sicilien et de sa qualité de production en bouteille. ». Maintenant il ne serait pas étonnant de boire des vins blancs sicilien frais et minéraux, ou des rouges fruités dotés de corps mais toujours en finesse ;

Cette montée en qualité et notoriété par contre, n'a pas été suivie par une politique générale des prix à faveur des vigneron (il faut savoir que la plupart des vigneron ne vinifient pas leurs propres raisins). Sans compter le Nerello Mascalese, aux alentours de l'Etna et les Malvoisie de Lipari, dont le prix est correct, mais dont les quantités ne représentent qu'un petit pourcentage de la production viticole sicilienne, le prix moyen du raisin en est autour de 0,30€ le kg de raisin soit entre 3000 et 6000 € l'hectare par an brut

(http://www.agricoltura.regione.campania.it/assicurazioni/doc/20110308_DM_SR_FSN_5522_prezzi_massimi_polizze_2011.pdf), dont il faut enlever les frais de production, de vendange et les impôts, ainsi que le frais de plantation pour les jeunes vignobles.

Le risque alors de tomber dans le piège de la production intensive est élevé. Parce que, comme m'a dit un sage vigneron du lieu, les vigneron sont les racines de leurs bouteilles, et si on maltraite les racines avec des politiques communautaires, nationales ou économiques injustes, les racines se séchent et la plante n'est plus si fructifère et qualitative.



Vins et dégustations - Massimo Coletti œnologue

La Sicile, qui est la plus grande région viticole d'Italie, porte sur ses sols une variété de terroirs incroyables. Terroirs marines et de montagne, chauds et froids (Etna), vignobles qui poussent et bronzent sur les sols sableux à quelques mètres de la mer ou bien des vignes qui grimpent les sols noirs du plus grand volcan d'Europe encore en activité. Un véritable patchwork de terroirs uniques au monde !

Les principales zones de production sont les provinces de Trapani et Agrigento à l'ouest, les terroirs volcaniques de l'Etna et les vignobles de la province de Syracuse à l'Est.

La province plus importante est Trapani, dont Marsala en est la capitale œnologique, puisque elle représente 70% de la production de la Sicile même.

Le cépage le plus important est le Catarratto (cépage blanc autochtone) qui avec le Grillo et l'Inzolia, ont toujours servi de base au Marsala. Ces cépages vinifiés donnent des vins plus ou moins intéressants en fonction du terroir d'origine et à la capacité de l'œnologue. Parmi les rouges, le roi incontesté est le Nero d'avola, il y a aussi de jolies interprétations de la Syrah et du cépage autochtone très rare qui est le Perricone. Dans la province d'Agrigento on a peut-être l'une des meilleures expressions du Nero d'avola.

Voici quelques vins à découvrir :

Tasca d'Almerita – Grillo Mozia IGT Sicile 2011 – Vin blanc fruité issu de sols sablonneux de l'île de Mozia face à Marsala. Frais et salin

Cantine Colomba Bianca – Cataratto IGT Sicile 2011 – Frais et de bonne tension acide. Arômes de fruits jaunes et d'épices méditerranéennes.

Tasca d'almerita – Noze d'oro - D.O.C. - Contea di Sclafani. - assemblage de vignobles en hauteur d'Inzolia et Sauvignon blc. Belle trame en bouche avec une somptueuse salinité, arômes de litchi et de fleurs blancs au nez.

Caruso Minini – Nero d'Avola IGT - Terre di Giumara 2010 – Un Nero d'avola d'accès facile bon corps, fruité sur de jolies notes de framboise. Bon rapport qualité prix.

Caruso Minini – Perricone IGT 2010 – Un rouge de caractère sur des arômes fruités. Typiques les notes de réglisse et de myrte. Le 2009 est un millésime chaud avec des notes de myrte beaucoup plus prononcées.



Feudo Montoni – Nero d'Avola IGT 2010 – Un rouge de caractère au prix doux

Feudo Montoni – Vrucara - Nero d'Avola IGT 2007 – La sélection des meilleures grappes sur de superbes terroirs, pour obtenir un vin complexe. Finement boisé, il se porte sur une élégante fraîcheur gustative et olfactive. Grand vin de garde.



Vins et dégustations - Massimo Coletti œnologue

Marsala est le vin le plus connu de l'île mais en réalité souvent banalisé dans nos cuisine avec de bizarres combinaisons à l'œuf ou aux amandes. Le Marsala est un grand vin fortifié italien qui se bonifie au fil des décennies, je l'apprécie dans ses versions sec et extra sec. Vin d'assemblage et difficile à trouver millésimé dans le marché.

Martinez – Marsala DOC Vergine Riserva secco – 100% Grillo, ce Marsala à 0 sucres résiduels se porte sur une bouche riche et saline aux senteurs de feuilles de tabac.

Caruso Minini – Marsal DOC superiore riserva 5 anni – Assemblage de Grillo et Cataratto, ce Marsala sec avec un résidu légèrement sucré se montre suave et harmonieux.. Grand rapport qualité prix !

De Bartoli – Marsala DOC superiore vintage 1986 – Sublime essence des sols sablonneux de Marsala, élégance et extrême jeunesse. Un Marsala aux notes de fruits secs, tabac et bois noble. Poétique.



Dans l'est de l'île, au pied et au genou du plus grand volcan d'Europe grimpent les vignobles que j'aime bien définir comme la réponse sicilienne aux bourgognes français.

Sur ces coteaux volcaniques le Nerello Mascalese en rouge et la Carricante en blanc offrent une version sicilienne inconnue du grand public. Des vins fruités et floraux frais et minéraux, sans ces notes de vins forts qu'on avait connus avant. C'est une nouvelle version sicilienne basée plus sur l'élégance et la valorisation du terroir que sur la puissance et l'opulence.

Les productions de cette partie de la Sicile sont infimes et ses terroirs font souvent rêver les œnologues Siciliens. L'Etna donc comme la valeur montante de l'œnologie Italienne !

Frank Cornelisen – Munjebel rouge VDT – Un belge qui interprète l'Etna et ses terroirs avec une approche naturelle. Minéral et digeste en bouche, éruption de fruits rouge au nez.

Tenuta delle Terre Nere mérite un discours à part. Avec une approche très bourguignonne dans la cave, et la vinification séparé de chaque terroir, le travail du jeune œnologue Calogero Statella vous fera découvrir tout le potentiel de l'interaction entre l'œnologie, le volcan et les grands cépages qui poussent sur ses coteaux.

Tenuta delle Terre Nere – Etna bianco DOC 2010 – 100% Carricante, ce vin à l'allure minérale, évoque toute la finesse et la force du sol volcanique. Coup de cœur parmi les vins siciliens, ce nectar passe par un boisé noble enrobé par des fruits blancs juteux et des jolies notes de thym et d'origan. Une blanche rareté à découvrir absolument !

Tenuta delle Terre Nere, l'Etna rosso 2011 est un vin rouge issue du cépage Nerello Mascalese à la couleur légère tout en fruits et plein de fraîcheur. *Fudi di mezzo* et *Santo spirito 2010* sont 2 crus différents qui montent en hauteur ainsi qu'en chair et élégance avec des arômes de garrigue. Le *Calderara sottana*, cru issu d'un vignoble à 700 m est encore un peu tannique et austère. Vinifié à part, les vignes *préphyloxériques* du cru *Calderara* donnent un vin magnifique avec un bel équilibre entre structure minérale et tannique. Dans la même



Vins et dégustations - Massimo Coletti oenologue

expression aromatique du préphyllloxériques, mais avec plus de profondeur, le *Guardiola*, un vignoble cultivé à 900m.

Tenuta delle Terre Nere – Etna rosso DOC – Feudi di mezzo 2007 – Millésime chaud et le fruit laisse sa place au myrte, belles notes toastées de cacao et tabac. Bouche structurée et couleur légèrement plus foncée. Il mérite un petit passage en carafe.

On termine avec les vins de Syracuse dont le Nero d'Avola s'impose comme le cépage roi, mais j'aimerais porter votre attention sur un autre cépage, le Frappato, ancien cépage, probablement d'origine espagnole. De couleur légère, ce cépage nous livre des vins frais aux arômes fruités de cerise et figue noire.

Arianna Occhipinti – Frappato 2009 – vin féminin aux arômes naturels de fruits rouge et fleurs rose. Vin rouge naturel à boire sans modération..

COS – Phitos rosso 2009 – Vinifié en amphore, ce vin exalte des notes florales magnifiques.

Alors vive la Sicile terre des vêpres et des orangers, mais surtout vive la Sicile terre de la vigne et du vin.

Bonne dégustation!

Massimo Coletti Oenologue