

SICILE

La nouvelle frontière du vin italien

Textes et photos Federico Bonfiglio



De nouvelles idées

« La difficulté n'est pas de comprendre les idées nouvelles, mais d'échapper aux idées anciennes. » C'est avec cette citation de John Mayard Keynes que le Professeur Attilio Scienza, agronome de renommée internationale et spécialiste en viticulture, a terminé un exposé captivant sur la viticulture sicilienne, en présence des membres de Assovini Sicilia, une association des plus influents producteurs vinicoles siciliens, réunis dans le but de promouvoir la viticulture de cette importante région.

Plus on y pense et plus on comprend combien la citation de Keynes s'applique à la réalité viticole sicilienne, une réalité qui est encore divisée entre le désir d'obtenir une plus grande reconnaissance internationale pour la qualité de ses meilleurs vins et la nécessité d'écouler une production gargantuesque, qui est encore composée essentiellement de vins génériques.

Une production en recherche d'identité

La Sicile produit en moyenne 7 millions d'hectolitres de vin par année, plus du double de la production de régions comme le Piémont et la Toscane. En fait, la Sicile, avec ses 120000 hectares de vignes, produit autant de vin que le Chili! Toutefois, seulement 4% de la production totale sicilienne est composée de vins de dénomination DOC ou DOCG (contre une moyenne de 32% pour le reste de l'Italie.) Environ trois quarts de la production de cette grande île est commercialisée en vins IGT (Indication géographique typique) ou VDT (vin de table) et un effarant 19% de la production (selon des chiffres de 2008) est composé de moût de vin (comparé à une moyenne de 1% pour le reste de l'Italie.)

Une situation qui ne fait rien pour valoriser l'énorme diversité du territoire sicilien, un territoire riche en histoire et en tradition, qui a été le point de rencontre et de métissage des plus grandes cultures méditerranéennes pendant des siècles. Or, la valorisation de cette richesse géographique et culturelle pourrait être ultérieurement compromise par la création d'une DOC unique, qui engloberait la majorité de la production sicilienne sous une dénomination aussi vague et peu signifiante que Sicilia DOC.

Protéger la diversité

Demandez-vous s'il est concevable qu'un producteur bourguignon accepte d'embouteiller sa production sous l'AOC Bourgogne Pinot noir par crainte que les consommateurs à l'étranger ne saisissent pas la différence entre Gevrey Chambertin et Chambolle Musigny. Non, ça n'arriverait jamais! Mais j'imagine que c'est inutile de perdre trop de temps sur la valorisation du territoire quand vous avez des centaines de milliers d'hectolitres de nero d'avola à écouler. Et tant pis si une dénomination commune ne fait rien pour souligner l'énorme diversité qu'il existe entre des situations uniques comme celle de Benanti, où l'on produit des vins de grand caractère, issus des cépages nerello mascalese et nerello cappuccio, sur les sols volcaniques de l'Etna, à des altimétries qui peuvent atteindre les 850 mètres et des situations comme celle de Cantine Barbera, où la courageuse et dynamique jeune femme qu'est Marilena Barbera s'obstine à embouteiller ses meilleurs vins sous la dénomination Menfi DOC, en essayant de valoriser une zone où la proximité de la mer donne aux vins une minéralité presque saline.

La Sicile est une réalité viticole complexe et incroyablement diversifiée, avec des centaines de cépages autochtones différents, c'est aussi une des seules régions au monde où plus de trois mois peuvent s'écouler entre les vendanges des variétés précoces, habituellement ramassées au mois d'août et celles des variétés tardives, qui peuvent parfois être ramassées au mois de novembre.

Un savoir-faire historique

Aussi, il faut souligner que, grâce à ses liens historiques avec la France, certains cépages internationaux tels que le chardonnay et le cabernet sauvignon étaient déjà connus en Sicile au 18e siècle, anticipant ainsi de plus de cent ans leur arrivée dans le reste de la péninsule italienne et permettant aux viticulteurs locaux d'appivoiser ces variétés et les utiliser pour se mesurer avec les meilleures viticultures étrangères. Il ne faut donc pas s'étonner qu'une maison comme Planeta produise un vin comme le Burdese, un assemblage de cabernet sauvignon et cabernet franc qui est parmi les plus élégants qu'on puisse trouver à ces latitudes. Et si vous avez encore des doutes sur la qualité de la viticulture sicilienne et son potentiel de produire des grands vins, capables de garder leur typicité dans le temps, il vous aurait fallu goûter le chardonnay 1996 que j'ai eu le privilège de déguster avec Alessio Planeta. Âgé de 14 ans, ce chardonnay ne montre toujours aucun signe de fatigue et il donnerait une grande leçon à bien des chardonnays californiens. Et dire qu'il ne s'agissait que de son deuxième millésime. En goûtant à l'excellent 2008, on ne peut qu'arriver à la conclusion que la maison Planeta possède encore aujourd'hui une très grande familiarité avec le chardonnay.

Le vent a changé

Abandonner les vieilles idées pour en adopter des nouvelles, un processus qui est déjà en cours depuis quelques années en Sicile. S'il y a une chose qui semble définitivement avoir changé sur l'île, c'est la détermination et l'optimisme de la jeune génération. Nul n'est prophète en son pays et cela est particulièrement vrai en Sicile! Le monde est plein de Siciliens talentueux et entrepreneurs qui sont partis chercher fortune ailleurs. C'est peut-être pour cette raison que le Sicilien en moi a été aussi ravi de constater combien de jeunes Siciliens choisissent maintenant d'investir et de s'investir dans leur région.

Abandonner les vieilles idées pour en adopter des nouvelles, tout cela est bien idéaliste et quand on gère une entreprise il faut souvent se plier à des exigences économiques qui ne font pas toujours bon ménage avec les grands idéaux. Il faut donc espérer que la synergie entre les producteurs réunis sous la bannière Assovini puisse créer des conditions qui permettront à la viticulture sicilienne de prospérer tout en préservant et en valorisant la grande richesse de cette île aux mille beautés.



*Diego Planeta, Président de Assovini,
un des principaux responsables de la dynamisation
de la viticulture sicilienne.*

Planeta

Peu de wineries en Sicile peuvent se vanter d'avoir une production aussi complète que Planeta, dont les vins constituent une synthèse remarquable de la viticulture sicilienne. Avec des propriétés à Sambuca di Sicilia (Ulmo) et Menfi (La Dispensa), dans la Sicile occidentale, à Castiglione di Sicilia (Sciara Nuova) sur l'Etna, ainsi qu'à Vittoria (Dorilli) et Noto (Buonivini), dans la pointe plus méridionale de l'île, Planeta peut compter sur près de 400 hectares de vignes, dans lesquels sont représentés les meilleurs cépages autochtones et internationaux mais aussi des grands cépages italiens, comme le fiano, qui a été introduit en Sicile grâce à l'esprit d'innovation qui fait de cette entreprise une des plus dynamiques de la région.

Paradoxalement, pour une winery qui a toujours essayé de valoriser les cépages autochtones, la confirmation de Planeta à l'avant-plan de la scène vinicole mondiale s'est réellement concrétisée grâce à un cépage importé, le chardonnay. En goûtant au 1996, un vin qui se porte encore à merveille malgré ses 14 ans, il est facile de comprendre pourquoi! Mais le chardonnay n'est pas le seul cépage international qui leur réussit bien.

En fait, Alessio Planeta, l'œnologue, se débrouille drôlement bien avec la syrah aussi, le millésime 2006 est absolument spectaculaire, ainsi qu'avec les cabernets, dont le Burdese est une des expressions les plus élégantes de toute la Sicile. Ces vins ne sont peut-être pas les plus caractéristiques de la région, mais ils offrent des expressions des plus grands cépages internationaux qui se comparent favorablement avec ce qui se fait de mieux ailleurs dans le monde.



Planeta – La Dispensa



Francesca Planeta parle de ses vins

Alastro Sicilia IGT 2008, Planeta

Un assemblage de grecanico (70%) et de chardonnay (30%, dont 10% fermenté en barriques neuves), issu de raisins provenant de la propriété de Ulmo, à Sambuca di Sicilia. Son nez est encore dominé par un caractère de chardonnay barriqué, avec un joli mélange de pomme et de noisette grillée. La bouche est assez onctueuse, de bonne acidité, avec des saveurs d'agrumes.

(*** - mars/10 - Fed)

Cometa Sicilia IGT 2008, Planeta

Un vin issu entièrement du cépage fiano (variété plus couramment utilisée en Campanie), fermenté en cuves inox. Le nez offre un beau caractère floral, avec des accents d'amande. La bouche est assez pleine et élégante, de belle fraîcheur, avec un discret caractère crayeux. Plutôt réussi.

(*** ½ - mars/10 - Fed)

Cometa Sicilia IGT 2001, Planeta

Seulement le deuxième millésime de ce vin à base de fiano, produit avec des vignes plantées en '96. Si les millésimes récents de ce vin ne connaissent pas de passage en fûts de chêne, à ses origines 50% de la production était fermenté en barrique, ce qui laisse encore des traces fumées assez marquées, se mêlant à un bouquet assez complexe de champignon et de truffe blanche. La bouche est très onctueuse et parfaitement sphérique. Un vin à point, qui ne montre aucun signe de fatigue.

(*** ½ - mars/10 - Fed)

Chardonnay Sicilia IGT 2008, Planeta

Un chardonnay envoûtant, très mûr, exubérant, avec des arômes beurrés qui enrobent un fruit d'ananas très exotique. Bouche extrêmement glycinée, beurrée, dotée d'une grande matière fruitée, avec des saveurs d'ananas, d'agrumes et de chêne beurré, excellente concentration et longueur. Un chardonnay statuaire, mais un brin caricatural pour le moment. Les amateurs du genre vont adorer, les autres devront patienter et lui laisser le temps de s'assagir.

(*** ½ @ **** - mars/10 - Fed)

Chardonnay Sicilia IGT 2000, Planeta

Plus puissant que le '96, avec un nez complexe de champignon et des subtiles notes crayeuses. La bouche est onctueuse, avec un caractère de noisette, subtil et long.

(*** ½ - mars/10 - Fed)

Chardonnay Sicilia IGT 1996, Planeta

Ce '96 était seulement le deuxième millésime de chardonnay produit par Alessio (si on exclut une petite quantité expérimentale de 1994) c'était un millésime assez frais et pluvieux, dans lequel Planeta n'avait pas produit ses meilleurs rouges. Le vin a été entièrement fermenté en barriques, dont 70% neuves. Il offre un nez très complexe de cire, avec une note fumée. La bouche est très onctueuse, avec des saveurs d'agrumes, de cire d'abeille, avec une subtile finale de noisette très persistante. Un très bon chardonnay, qui ne montre aucun signe de fatigue et déclasserait bien des chardonnays californiens du même âge.

(*** ½ @ **** - mars/10 - Fed)



Un très bel éventail de vins de la maison Planeta

Carricante Sicilia IGT 2009, Planeta

Bon nez, assez parfumé, avec des arômes de fruit blanc, de paille et de miel blond. Bouche aigre, un peu pointue, d'une saine acidité, avec une finale d'une subtile minéralité.

(*** - mars/10 - Fed)

Cerasuolo di Vittorio 2008, Planeta

Un assemblage de nero d'avola (60%) et de frappato (40%). Rubis, limpide, bonne saturation. Nez léger, aux arômes de fraise et de poivre du nero d'avola mais aussi l'éclat du fruit du frappato. La bouche est souple et sphérique, avec des saveurs de cerise et de fraise. Un vin de plaisir.

(*** - mars/10 - Fed)

Santa Cecilia Sicilia IGT 1998, Planeta

Un millésime plus chaud, qui a donné un vin plus mûr et plus puissant que le précédent, avec des arômes de goudron et de prune qui dominent. La bouche possède une structure plus sévère, avec une trame tannique astringente qui tend vers la sécheresse, les notes fruitées sont encore assez nettes, les saveurs de prune et de réglisse s'allongent en fin de bouche. Un vin qui pourrait s'assécher.

(*** - mars/10 - Fed)

Santa Cecilia Sicilia IGT 1997, Planeta

Un assemblage de nero d'avola (85%) et de syrah (15%) offrant un beau nez mûr, épicé, légèrement évolué, avec des nuances d'herbes méditerranéennes et de champignon, qui gagnent des traces de quinine en évoluant, très complexe. La bouche est souple, fine, étonnamment harmonieuse, un peu légère en finale mais sans aucun signe de fatigue. Très belle bouteille, qui prouve que le nero d'avola peut bel et bien durer dans le temps.

(**** - mars/10 - Fed)

Merlot Sicilia IGT 2007, Planeta

Issu d'un assemblage qui inclut aussi 5% de petit verdot, affiné pendant 14 mois en barriques de chêne de l'Allier, dont un tiers neuves, ce vin à base de merlot offre un nez discret, subtilement herbacé, avec des arômes de prune et de réglisse. La bouche est souple, élégante, avec une trame finement astringente, des saveurs de fruit noir, de prune et d'herbes.

(*** ½ - mars/10 - Fed)

Merlot Sicilia IGT 1998, Planeta

Grenat, bonne saturation. Nez évolué, avec des arômes de pruneau, d'herbes, de tabac. Bouche très souple, évoluée, d'une fine astringence, avec des saveurs de pruneau, de tabac et une finale réglissée, mentholée. Il semble en déclin.

(*** - mars/10 - Fed)

Burdese Sicilia IGT 2007, Planeta

Un assemblage de cabernet sauvignon (70%) et de cabernet franc (30%), affiné pendant 15 mois en barriques neuves de l'Allier. Le nez possède des notes très caractéristiques de poivron, d'aneth et de champignon, sur un fond discrètement goudronné, de tabac. La bouche est ample et veloutée, une structure harmonieuse, polie, très bien enrobée, avec des saveurs de prune fraîche, d'épices, de tabac et de chocolat, très bonne finale.

(*** ½ @ **** - mars/10 - Fed)

Burdese Sicilia IGT 1999, Planeta

Ce cabernet sauvignon en pureté se présente sous une veste grenat, de très bonne saturation. Le nez offre des notes de champignon, de poivron, de menthol et de cassis. La bouche est pleine et structurée, dense, avec une trame tannique serrée et ferme, mais de bonne finesse, des saveurs de cassis, avec des traces subtilement graphitées. Il donne des signes de maturité mais semble encore en pleine possession de ses moyens et devrait être en mesure d'évoluer pendant une autre décennie.

(*** ½ @ **** - mars/10 - Fed)

Syrah Sicilia IGT 2007, Planeta

Mûr, profond, crémeux, avec des arômes de prune fraîche, de poivre et d'épices. La bouche est pleine, mûre et veloutée, avec une trame serrée, parfaitement enrobée, des saveurs de prune, d'épices et de chocolat. Un vin moderne et assez complet.

(*** ½ - mars/10 - Fed)

Syrah Sicilia IGT 2006, Planeta

(SAQ 747097 - 38,75\$)

Produit de vignes plantées en '92, le vin subit une fermentation en acier suivie d'un élevage de 12-14 mois en barriques de chêne français, dont un tiers sont neuves. Goûté dans une verticale de quatre millésimes, ce 2006 semblait véritablement en état de grâce, offrant une explosion d'arômes très caractéristiques, allant du floral au minéral, avec des nuances de violette et de réglisse, une abondante dose de fruits rouges bien mûrs, ainsi qu'un caractère subtilement végétal, qui évoquait par moments le plant de tomate. La bouche est pleine, ample, veloutée et vibrante d'énergie, avec des saveurs de fruit noir, d'épices, de cola, de prune, d'excellente concentration, aboutissant en une longue finale de mûres et de chocolat. Superbe!

(**** - mars/10 - Fed)

Syrah Sicilia IGT 2005, Planeta

Plutôt épicé, mentholé, avec des arômes d'herbes aromatiques qui évoquent le romarin. Bouche souple, fluide, avec des bonnes saveurs de fruit noir, d'épices, de réglisse, une fine astringence en milieu de palais et une bonne finale réglissée.

(*** ½ - mars/10 - Fed)

Syrah Sicilia IGT 2002, Planeta

Évolué, avec des notes de pruneau, aux accents balsamiques. Bouche ample, souple, d'assez bonne tenue, trame serrée, saveurs de prune et de tabac qui persistent.

(*** - mars/10 - Fed)



Benanti

La Famille Benanti cultive la vigne sur les pentes du volcan Etna depuis la fin du XIXe siècle. Le Dr. Giuseppe Benanti, qui est impliqué activement dans la production depuis 1988, aime dire que l'Etna est une île dans l'île. Et il n'a pas tort! Ici, les sols volcaniques uniques communiquent au vin une minéralité très particulière; l'altimétrie importante peut donner lieu à des écarts thermiques atteignant, dans certains cas, les trente degrés; les différentes expositions, tout dépendamment des versants de la montagne, peuvent créer des microclimats complètement différents.

L'aire couverte par l'appellation Etna Doc est un demi-cercle qui s'étend du versant septentrional au versant occidental de la montagne, entre des altitudes de 450 à 1000 mètres. Les vins produits par Benanti représentent presque tous les climats de l'appellation, du Rovittello, un nerello mascalese produit sur le versant nord, aux blancs à base de carricante produits sur le versant sud-ouest. Le portfolio du domaine est aussi enrichi par l'expression de certains cépages autochtones, très rares, qui viennent vinifiés en pureté dans la gamme "monovitigno", comme le blanc à base du cépage minnella ou les rouges à base des cépages nerello cappuccio ou nerello mascalese.

Toutefois, vrai le bijou du portfolio de Benanti est un grand vin rouge produit sur un cône volcanique éteint du versant oriental de l'Etna, le Monte Serra, où des vignes non greffées de nerello mascalese et nerello cappuccio, certaines atteignant les cent ans d'âge, plantées à une densité de 8000 plants par hectare, donnent un des vins les plus remarquables de toute la Sicile: le Serra della Contessa.

* * *

Pietramarina Etna bianco superiore 2006, Benanti

Des vignes de carricante âgées de 80-90 ans, certaines franches de pied, plantées à une densité de 9000 plants par hectare. Les vendanges ont lieu vers la fin d'octobre ou le début de novembre et la vinification est effectuée en cuves d'acier inox. Le vin possède un nez de pomme mûre, avec des nuances de foin, d'anis et d'amande, il gagne des accents floraux et de miel en évoluant dans le verre. La bouche est plutôt tendue, d'une saine acidité (caractéristique récurrente dans tous les vins de l'Etna), beaucoup de nerf, des saveurs de pomme, d'amande et d'anis, d'assez bonne persistance. Un vin de caractère, dont on dit qu'il peut évoluer sur 25 ans.

(*** ½ - mars/10 - Fed)



Les vignes du Serra della Contessa

Serra della Contessa Etna rosso 2004, Benanti

Produit sur un cône volcanique éteint du versant oriental de l'Etna, le Monte Serra, avec des vignes non greffées de nerello mascalese et nerello cappuccio, certaines atteignant les cent ans d'âge, élevées en gobelet à une densité de 8000 plants par hectare. Le Serra della Contessa 2004, qui sera disponible à la SAQ dans les prochains mois, possède un superbe nez, vif, fumé, avec des arômes de sous-bois, de champignon, de cerise mûre et de bois raffinés. La bouche est pleine, d'une belle acidité, lui conférant du nerf et beaucoup de vitalité, une trame tannique serrée, assez ferme mais noble, des saveurs de cerise, d'épices et une subtile minéralité qui persiste. Un vin original, parmi les plus complets et authentiques que la Sicile puisse offrir!

(**** - mars/10 - Fed)

Rovittello Etna rosso 2004, Benanti

Cette expression du microclimat septentrional de l'Etna est un assemblage des cépages nerello mascalese et nerello cappuccio, des plants âgés de 80 ans, élevés en gobelet à une densité de 9000 pieds de vigne par hectare. Après une fermentation en inox, le vin est élevé pendant 12 mois en barriques de deuxième et troisième passage. Le nez est complexe et plutôt fin, avec des arômes de cuir et de vieux bois de châtaigner, avec une touche florale, épicée et même balsamique, qui compose un caractère presque barolèsque. La bouche est dotée d'une belle acidité, tendue, avec des tannins fins, légèrement astringents, subtiles saveurs de cerise, d'épices, d'assez bonne persistance.

(*** ½ à **** - mars/10 - Fed)

Nerello Mascalese monovitigno Sicilia IGT 2005, Benanti

Rubis, saturation moyenne. Nez plutôt fin, subtil, offrant un mélange de cerise mûre, de sous-bois, avec des traits floraux et minéraux assez fins, on dirait presque qu'il pinote, par moments. Bouche de corps moyen, tendue par une saine acidité, trame serrée, assez fine, avec des saveurs discrètes de cerise et une finale subtilement réglissée. Très intéressant.

(*** ½ - mars/10 - Fed)

Nerello Cappuccio monovitigno Sicilia IGT 2004, Benanti

Rubis, bonne saturation. Beau nez, offrant des arômes de cerise noire, bien mûre, aux nuances discrètement épicées, fumées, florales. Bouche ample, assez pleine, de bonne acidité, trame tannique serrée, bien enrobée, saveurs de cerise mûre, assez bonne finale. Très intéressant.

(*** ½ - mars/10 - Fed)



Le Dr. Benanti dans les vignes très escarpées du Serra della Contessa

Donnafugata

Le nom de cette maison signifie littéralement "femme en fuite" et se réfère à la reine Marie Caroline, femme de Ferdinand IV qui, ayant fui Naples pour échapper aux troupes Napoléoniennes, se réfugia précisément dans ce coin de Sicile. Donnafugata, compte près de 330 hectares de vignes, divisés en trois propriétés. La première, à Marsala, d'où est originaire la famille Rallo, remonte à 1851 et sert encore aujourd'hui à l'élevage et l'embouteillage de toute la production.

La propriété de Contessa Entellina constitue la partie plus substantielle en termes de productions viticole, avec 260 hectares de vignes, incluant des variétés autochtones telles que le ansonica, le catarratto et le nero d'avola, ainsi que certaines des variétés internationales qui se sont mieux adaptées aux caractéristiques du terroir, tel que le cabernet sauvignon, le merlot et le chardonnay.

Si les vins d'entrée de gamme sont parfois un peu anonymes, il faut quand même préciser que c'est ici que sont produites quelques unes des étiquettes qui ont fait la renommée de Donnafugata, dont le "Tancredi" (nero d'avola 70%, cabernet sauvignon 30%) et le "Mille e una notte" (nero d'avola 90%, autres cépages).

Contessa Entellina possède aussi une facette littéraire très romantique. En effet, c'est ici qu'on trouve le Palais Santa Margherita et les terres du Prince de Salina, dont Tomasi di Lampedusa raconte les vicissitudes dans son fameux roman "Le Guépard."

C'est en 1989 que l'aventure de Donnafugata s'étend jusqu'à l'île de Pantelleria, où la maison possède 68 hectares de zibibbo (muscat d'Alexandrie), dont 7 ha en vignes franches de pied qui dépassent les cents ans d'âge. La viticulture ici est définie comme étant héroïque, en raison de la difficulté de travailler ces terrassements aux sols sablonneux, d'origine volcanique, dans un climat aride et venteux qui exige que la vigne soit protégée dans des "conche" (fosses), mais aussi en raison des coûts de production prohibitifs causés par le passerillage et l'égrappage à la main des baies. En goûtant les splendides Ben Ryé et Kabir on est bien reconnaissants qu'il y ait encore des gens prêts à faire les sacrifices nécessaires pour la production de ces grands vins.

Chiarandà Contessa Entellina DOC 2007, Donnafugata

Créé en 1992, cet assemblage de ansonica et chardonnay a toujours constitué le haut de gamme dans les blancs secs de la maison. L'apport de bois neuf a été graduellement réduit au cours des années et la sélection de fûts a été réorientée jusqu'à cibler exclusivement des tonnelleries bourguignonnes. Ce 2007 est effectivement plus pur et élégant que les millésimes précédents, avec une minéralité plus marquée, presque saline, dans laquelle se mêlent des arômes légèrement fumés, noisettés. La bouche est onctueuse, élégante, avec des saveurs de pomme, de noisette et une minéralité persistante. (***) ½ - mars/10 - Fed)

Chiarandà Contessa Entellina DOC 2004, Donnafugata

Très onctueux, gras, avec un boisé très bien intégré (70% de bois neuf), mais il semble traverser une phase fermée. (***) ½ - mars/10 - Fed)

Chiarandà Contessa Entellina DOC 2000, Donnafugata

Beau nez de chardonnay bien mûr, avec un caractère de pomme et d'ananas, une bouche onctueuse, de bonne fraîcheur, qui semble avoir très bien évolué, des notes beurrées assez marquées, dérivant d'un élevage en bois neuf à 100% et bonne finale de fruit mûr aux accents vanillés. (***) ½ - mars/10 - Fed)

Sedàra 2008, Donnafugata

Rubis-pourpre, très bonne saturation. Nez légèrement poivré, avec des arômes de fraise et d'épices. Bouche de corps moyen, avec des saveurs de fraise et une légère astringence. (***) - mars/10 - Fed)



La mélodieuse José Rallo
Propriétaire de Donnafugata

Tancredi Contessa Entellina 2006, Donnafugata (SAQ 10542129 - 31,75\$)

Un assemblage de nero d'avola (70%) et cabernet sauvignon (30%), affiné pendant 14 mois en barriques de chêne français, en majorité neuves. Beau rubis-pourpre, très bonne saturation. Bon nez, offrant un élégant mélange d'herbes et de fruit noir bien mûr, avec des notes réglissées et minérales. Bouche élégante, de bonne concentration, avec des saveurs épicées et chocolatées, des subtiles traces boisées et une finale réglissée, minérale qui persiste. Très réussi!

(***) ½ @ **** - mars/10 - Fed)

Tancredi Contessa Entellina 2003, Donnafugata

Un vin qui semble parfaitement à point et s'exprime avec un caractère étonnamment bordelais, offrant des subtiles notes herbacées, une touche de poivron, des épices et du fruit noir. La bouche possède une trame encore bien serrée mais assez polie et fine, avec des saveurs d'épices, de tabac et de réglisse. Belle bouteille!

(***) ½ @ **** - mars/10 - Fed)

"Mille e una notte" Contessa Entellina DOC 2006, Donnafugata

Le vin de pointe de Donnafugata est issu du meilleur nero d'avola du domaine, qui compte pour 90% de l'assemblage et vient complété avec les meilleurs raisins des autres variétés disponibles. Il est ensuite affiné pendant 14 mois en barriques de chêne français, en majorité neuves. Le 2006 est encore très jeune et marqué par des arômes boisés, légèrement fumés, qui dominent les notes de fruit noir et d'épices, ainsi que la caractéristique minéralité saline de ce vin. La bouche est dominée par une structure tannique sévère, astringente, avec des saveurs de fruit noir et de prune qui aboutissent en une longue finale réglissée.

(***) ½ - mars/10 - Fed)

"Mille e una notte" Contessa Entellina DOC 2003, Donnafugata

Rubis-grenat, très bonne saturation. Profond, très minéral, presque salin, iodé. La bouche est encore très jeune, serrée, astringente, avec des saveurs de prune fraîche et de fruit noir, d'épices et de réglisse et une très longue finale minérale.

(***) ½ - mars/10 - Fed)

"Mille e una notte" Contessa Entellina DOC 1999, Donnafugata

Rubis-grenat, très bonne saturation. Profond, fumé, légèrement brûlé, avec des arômes d'herbes méditerranéennes, légèrement rôties. Bouche dense, mûre, glycinée, profondément réglissée, avec des saveurs d'herbes et de prunes, ainsi qu'une longue finale réglissée.

(***) ½ - mars/10 - Fed)



*Un "carretto siciliano"
une touche de tradition
dans les chais de Donnafugata*

**Ben Ryé Passito di Pantelleria 2008,
Donnafugata**

Robe ambrée-orangée. Nez un peu plus discret que les millésimes plus à maturité, avec des arômes d'abricot mûr et de miel, une bouche riche en sucre sur un caractère d'abricot qui persiste.

(*** ½ @ **** - mars/10 - Fed)

**Ben Ryé Passito di Pantelleria 2005,
Donnafugata**

Robe ambrée-orangée. Beau nez de tangerine confite et d'abricot. Bouche riche, d'une grande densité sucrée, avec des saveurs d'abricot aux accents d'agrumes.

(**** - mars/10 - Fed)

**Ben Ryé Passito di Pantelleria 2003,
Donnafugata**

Robe ambrée-orangée. Mûr, profond, complexe, il semble parfaitement à point, offrant des arômes d'abricots séchés et d'orange confite, riche mais d'une belle acidité, très long!

(**** - mars/10 - Fed)

**Ben Ryé Passito di Pantelleria 2000,
Donnafugata**

Robe ambrée. Nez profond, complexe, offrant beaucoup d'abricot mûr, avec des nuances de cire et de miel, ainsi qu'un caractère subtilement marin, une minéralité volcanique, une expression du terroir qui semble s'être mieux définie avec l'évolution en bouteille. La bouche est très riche, et cohérente avec le nez. Un vin de méditation.

(**** - mars/10 - Fed)

**Kabir Moscato di Pantelleria 2008,
Donnafugata**

Ce muscat non passerillé, possède de 100 à 110 grammes/l. de sucre résiduel. Il offre un très beau nez de muscat, exubérant, parfumé, avec un caractère de melon et de pêche, d'excellente concentration, une acidité rafraîchissante, presque perlante sur le palais, un grand vin de plaisir. Excquis!

(**** - mars/10 - Fed)

Palari

Deux des meilleurs vins de Sicile, toutes catégories confondues, ont quelque chose de bien précis en commun: ils sont produits par la maison Palari! Il s'agit du Rosso del soprano, un Sicilia IGT et du Palari, un Faro Doc. Cette appellation historique, dont les vins étaient déjà connus dès le 14^e siècle avant J.C. mais dont il ne restait que quelques hectares en production en 1985 a été littéralement ressuscitée par l'architecte Salvatore Geraci au début des années '90.

Les premières bouteilles suscitèrent immédiatement un grand intérêt de la part de certains professionnels de la presse italienne. Le Faro Palari fut donc commercialisé pour que le grand public aussi puisse s'égarer des les arômes complexes de ce grand vin qui, selon certains, rappellent ceux des grands bourgognes rouges.

Le Palari et le Rosso del soprano constituent certainement l'expression la plus noble de cépages autochtones tels que le nerello mascalese, le nerello cappuccio, le nocera, l'acitana et le galatena, des variétés très rares, dont les vignes de plus de cinquante ans d'âge viennent élevées en gobelet sur les collines de Santo Stefano Briga, juste au sud de la ville de Messina, à une altitude de 500 mètres sur le niveau de la mer, qui se trouve à moins de trois kilomètres. La seule différence entre les deux cuvées est dans l'élevage: 12 mois en barriques neuves de Tronçais et de l'Allier pour le Palari, même durée mais en barrique de deuxième passage pour le rosso del soprano.

Comme je disais, la finesse et la subtilité de ces vins porte souvent les gens à faire des comparaisons avec les meilleurs vins de bourgogne. Personnellement, je trouve que leur robe peu saturée, leur caractère de sous-bois, d'épices, aux traits parfois balsamiques, évoquent beaucoup plus certains vins du piémont. Une chose est sûre: il s'agit de grands vins, authentiques et originaux. Ils devraient être de retour bientôt à la SAQ, ne les manquez pas!



Palari Faro 2007, Palari

Très complexe, plus profond et distinct que le soprano, avec des arômes de cerise noire, mûre, de sous-bois, de champignon shitake, d'épices, quelques nuances balsamiques le compliquent davantage. La bouche est droite, élégante, d'une trame serrée, très soyeuse, aux tannins mûrs, avec des saveurs de cerise noire, presque sucrée, aux traces boisées, finement épicées, vanillées. Un vin de grande finesse, qui transcende des variétés autochtones jadis oubliées, pour donner un vin original et très complexe.

(**** @ **** ½ - mars/10 - Fed)

Rosso del soprano Sicilia IGT 2007, Palari

Beau nez, complexe, très frais, légèrement herbacé, élégant, finement épicé, sur un fond de fruits rouges. Bouche longiligne, élégante, à la trame serrée, de belle finesse, très bonne concentration.

(**** - mars/10 - Fed)

Cantine Barbera

Afin d'éviter toute confusion, précisons dès maintenant que Barbera est un nom de famille très commun en Sicile et que le nom de cette cantina n'a rien à voir avec le très populaire cépage piémontais.

Viticulteurs depuis trois générations, cette entreprise familiale est aujourd'hui menée avec grande vigueur par Marilena Barbera, une jeune femme déterminée et d'une motivation presque contagieuse. La propriété de trente hectares possède une quinzaine d'hectares de vignes, mais on y cultive aussi des artichauts et des oliviers. Toute la culture y est bio, la certification arrivera en 2011. C'est dans les années '20 que le grand-père de Marilena commença à planter de la vigne, surtout du catarratto et du insolia pour satisfaire les besoins des producteurs de Marsala.

En 2001, l'entreprise commercialise son tout premier vin, le Azimut, un merlot dont les vignes furent plantées au milieu des années '90, quand ce cépage était à la mode et les raisins se vendaient à un prix intéressant. Le vin reçut un accueil positif sur le marché et depuis tous les efforts sont faits pour que les 100000 bouteilles produites, avec la contribution de l'œnologue-conseil piémontais Gianfranco Cordero, puissent transmettre l'essence unique de ce territoire. Et c'est justement pour souligner la forte identité de son terroir que Marilena choisit d'embouteiller ses meilleurs vins sous la DOC Menfi. Tous les vins dégustés ici montraient de très belles typicités, avec des vinifications impeccables, misant sur l'harmonie des vins et des acidités toujours bien marquées qui rehaussaient leur définition, même si parfois elles semblaient un peu forcées.



Marilena Barbera de Cantine Barbera

Inzolia Sicilia IGT 2009, Cantine Barbera

Très jeune, frais et vibrant, offrant de beaux arômes de foin, de melon, avec une subtile note calcaire. Il évolue très bien dans le verre et gagne des jolies nuances de pêche. La bouche est harmonieuse et de bonne acidité, avec des accents d'agrumes et de melon.
(*** - mars/10 - Fed)

"Dietro le case" Menfi 2009, Cantine Barbera

Issu entièrement du cépage inzolia, de vignes âgées de quarante ans, ce vin possède une élégance et une minéralité très intéressantes, avec des arômes subtilement floraux, du melon frais et des herbes méditerranéennes. La bouche est tendue et de bonne concentration, de très belle fraîcheur, avec des saveurs fruitées nettes qui possèdent une très subtile pointe mielleuse.
(*** ½ - mars/10 - Fed)

"La bambina" rosé Sicilia IGT 2009, Cantine Barbera

Belle robe saumonée. Nez très marqué par le nero d'avola (cépage unique), avec des arômes de prune fraîche et de fraise. Belle fraîcheur en bouche, avec une acidité presque pétillante.
(*** - mars/10 - Fed)

Nero d'avola IGT 2009, Cantine Barbera

Rubis, profond, très bonne saturation. Bon nez de poivre noir et d'épices, avec un mélange fruité de prune fraîche et de fraise. Bouche assez ample et fluide, belle matière fruitée, de bonne acidité et subtilement minérale. Plutôt agréable.
(*** - mars/10 - Fed)

"Azimut" Menfi 2007, Cantine Barbera

Une production de 10000 bouteilles de ce merlot planté sur les sols sablonneux de Belicello, avec des vignes de 10 à 15 ans d'âge. Rubis, très bonne saturation. Nez discret, offrant un mélange d'herbes méditerranéennes, de poivre et de moka, sur un fond de fruit noir. Bouche dense mais élégante, d'une belle fraîcheur, avec une subtile finale réglissée qui persiste.
(*** ½ - mars/10 - Fed)

"La Vota" Menfi 2007, Cantine Barbera

Entièrement issu du cépage cabernet sauvignon. Rubis-grenat, de très bonne saturation. Nez plutôt variétal, avec des arômes de poivron bien mûr et d'épices, ainsi que des subtiles nuances mentholées et balsamiques. Bouche dense, nettement plus glycinée que le merlot, de très bonne concentration, avec des belles saveurs réglissées, épicées, un fruit de prune mûre, des tannins légèrement astringents mais bien enrobés, bonne finale.
(*** ½ - mars/10 - Fed)

"Coda della foca" Menfi 2007, Cantine Barbera

Un assemblage de nero d'avola (40%), petit verdot (40%) et de merlot (20%). Rubis-pourpre, de très bonne saturation. Nez offrant des notes poivrées, réglissées, avec des nuances subtilement animales. Bouche dense, glycinée, très mûre, d'une belle acidité, qui donne du nerf en milieu de palais, avec un caractère minéral, réglissé qui persiste en fin de bouche.
(*** ½ - mars/10 - Fed)

Feudo Arancio

En traversant le territoire de la ville de Menfi, il n'est pas rare de croiser des immeubles abandonnés ou des vieilles granges aux murs en ruine, couvertes par des toits de tôle, qui ne tiennent en place qu'avec des grosses roches. C'est un paysage assez désolant, qui nous confronte avec la pauvreté qui persiste encore à plusieurs endroits de la Sicile. Puis, comme par magie, derrière une colline dominée d'énormes éoliennes, gît une propriété magnifique, créée en 2001 par le groupe Mezzacorona (ce qui aide à comprendre l'apparence si méticuleuse de l'endroit!) Près de 300 hectares, d'un seul tenant, occupent un plateau culminant à 385 mètres d'altitude et un versant qui fait face à la ville de Sambuca di Sicilia et le lac Arancio.

Le coup d'œil est saisissant. Il n'y a pas une brindille d'herbe hors place, tout est minutieusement soigné et organisé, traduisant clairement l'importance des investissements qui ont été effectués ici par cette grande coopérative, qui compte sur plus de 2400 hectares dans la région de Trentino-Alto-Adige.

Feudo Arancio compte une cinquantaine d'hectares d'oliviers et d'orangers, qui sont parsemés à travers les 240 hectares de vignes, également réparties entre variétés autochtones et internationales. Deux énormes réservoirs d'eau permettent l'irrigation pendant les mois de sécheresse et le domaine, comme plusieurs autres dans la région, est aussi équipé de panneaux solaires et vise la pleine autonomie énergétique d'ici quelques années. Tout ici est tellement "state of the art" qu'on ne se croirait même plus en Sicile! Les vins, harmonieux et accessibles, sont d'une qualité étonnante si on considère les volumes qu'on en produit. Le syrah, 1,5 millions de bouteilles produites, est impeccable!

* * *

Grillo Sicilia IGT 2009, Feudo Arancio (LCBO 114710 - 11.95\$)

Parfumé, mûr, offrant des subtiles notes de melon, de zeste d'orange, sur un fond argileux. Bonne présence en bouche, d'une belle maturité, sans la verdeur qui peut parfois caractériser d'autres exemplaires de cette variété.

(*** - mars/10 - Fed)



Vue des vignobles de Feudo Arancio: la ville de Sambuca di Sicilia et le lac Arancio

Nero d'avola Sicilia IGT 2008, Feudo Arancio (SAQ 11097303 - 14,90\$)

Mûr, offrant des notes légèrement poivrées, sur un fond de fruit rouge. Bouche souple, de corps moyen, savoureux, offrant un caractère de fraise et de réglisse, plutôt harmonieux.

(*** - mars/10 - Fed)

Syrah Sicilia IGT 2008, Feudo Arancio (SAQ 10915079 - 13,00\$ / LCBO 621730 - 12.95\$)

Très frais, assez net, offrant des arômes fruités mûrs et de poivre noir. La bouche est ample, veloutée, de belles dimensions, avec des saveurs de fruits rouges, mûrs, légèrement chocolatés, des tannins finement astringents et une belle harmonie d'ensemble. Étonnamment réussi pour un vin qui est produit à 1,5 millions de bouteilles!

(*** ½ - mars/10 - Fed)

Hedonis Sicilia IGT 2006, Feudo Arancio

Un assemblage de nero d'avola (70%) pour la typicité et de syrah (30%) pour la structure. Le nez est un peu tape-à-l'œil, très mûr, boisé, vanillé, avec des notes de fruits sucrés, aux nuances de poivre noir et de chocolat. La bouche est dense, mûre, très glycinée, avec des tannins légèrement astringents mais assez fins, des saveurs de fruit noir, de réglisse, des traces poivrées, de très bonne concentration, aboutissant en une finale d'assez bonne persistance. Un brin caricatural, mais généreux.

(*** ½ - mars/10 - Fed)

Hekate Passito Sicilia IGT 2007, Feudo Arancio

Nez explosif de muscat, avec des arômes d'orange confite et de pêche, ainsi que des subtiles nuances florales. La bouche est dense, riche, 130 grammes de sucre résiduel, de très belle fraîcheur, avec des saveurs d'agrumes dans lesquelles on distingue nettement un caractère d'oranges sanguines siciliennes. Un très bon passito!

(**** - mars/10 - Fed)



Quelques unes des 1800 barriques qui reposent dans les chais de Feudo Arancio