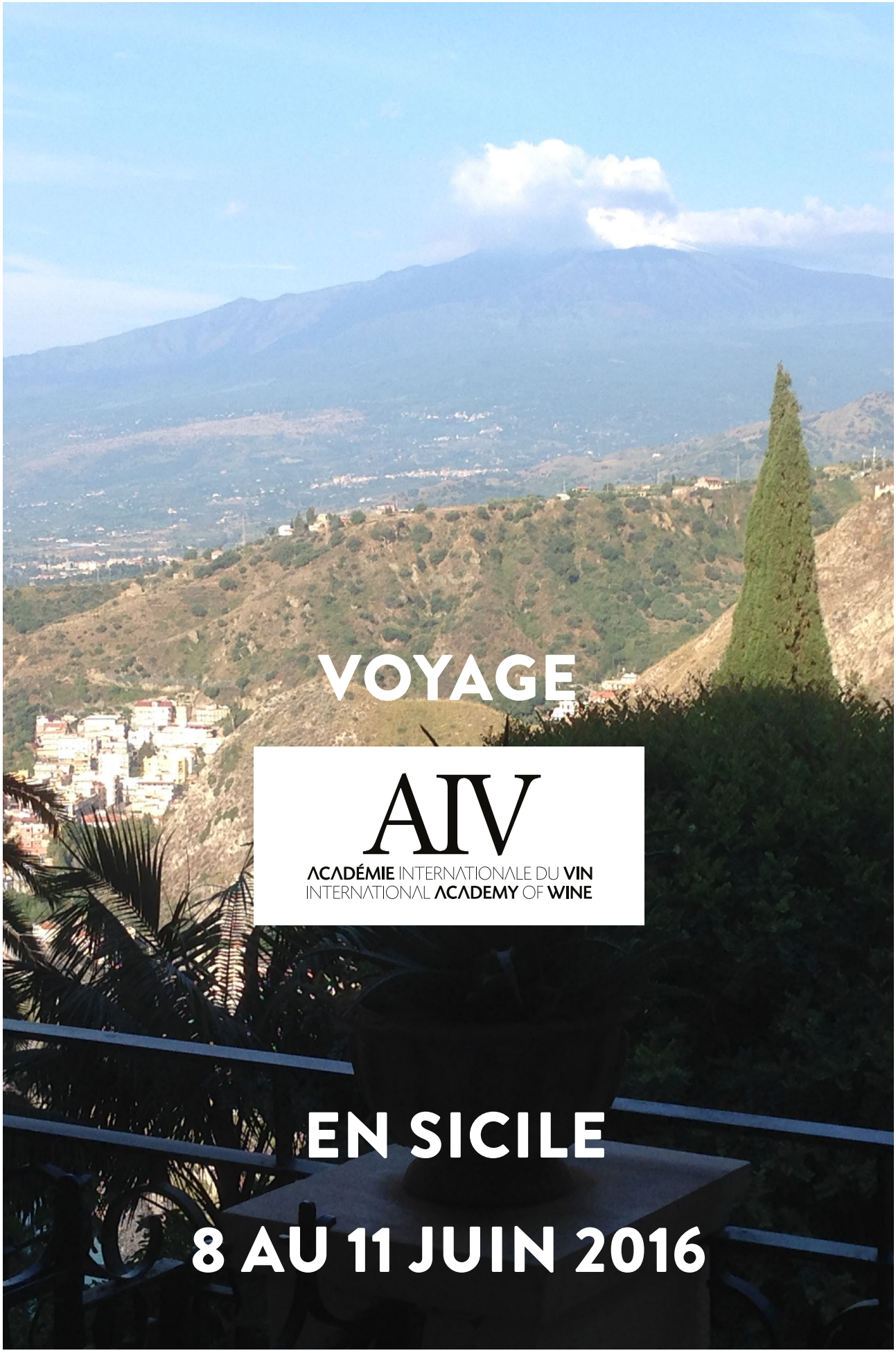

VOYAGE

AIV

ACADÉMIE INTERNATIONALE DU VIN
INTERNATIONAL ACADEMY OF WINE

EN SICILE

8 AU 11 JUIN 2016

MERCREDI 8 JUIN 2016

Cocktail d'accueil à l'Hotel Villa Diodoro de Taormina suivi d'un excellent diner « al fresco » au Restaurant « Nero d'Avola » sur une place ombragée et tranquille en face du prestigieux Hôtel San Domenico Palace à Taormina. Le repas était composé de plusieurs petits plats, entre autres des anchois et des asperges sauvages. Ce fut une excellente introduction à la cuisine sicilienne. Pour accompagner ces plats nous avons bu un très bon et vin blanc minéral vin du volcan Etna, Etna Bianco 2013 de la cave du Barone de Villagrande, ainsi que deux vins rouges de notre confrère académicien et organisateur du voyage, Salvatore Geraci de l'Azienda Agricola Palari, de la région de Messina, près de la mer, mais à une altitude de 500 à 600 mètres. Il s'agit de son excellent Rossodel Soprano 2012 avec 65% de Nerello Mascalese, le solde avec du Nocero et Cappuccio, ainsi que son grand vin, Palari Faro 2010, Faro DOC, un vin avec une belle structure et une grande élégance.

JEUDI 9 JUIN 2016

Départ tôt le matin pour un voyage de plus de deux heures en autocar pour nous rendre dans la région de Vittoria (Val di Noto) dans le sud-est de l'ile.

FEUDI DEL PISCIOTTO à Niscemi

Visite guidée par Alessandro Cellai, directeur de cette magnifique propriété dans un très joli site entouré de collines. La propriété appartient depuis 2000 à Paolo Panerai, également propriétaire du prestigieux Castellare en Chianti Classico et Rocca di Frassinello dans le Maremma Toscana. Il y a un total de 120 hectares dont 45 en production. Les vignes sont cultivées à environs 200 mètres d'altitude, 60% en cépages locales et le solde en cépages internationaux tels que le Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot et Pinot Noir. La cave était dessinée au départ par les Grecs et ensuite les Romains. Les cuves de réception de vendanges, l'écoulement et les cuves de vinification, conçues pour profiter au maximum de la gravité, sont encore en excellent état mais pas en utilisation aujourd'hui, bien que nous pouvons imaginer qu'ils étaient encore en fonction il n'y a pas très longtemps.

La production d'environ 500 000 bouteilles est divisée en deux lignes de commercialisation. Une entrée de gamme à des prix compétitifs et une gamme dédiée à des créateurs de mode de grand renommé. Le revenu de ces vins de créateurs contribue à financer des musées et la culture sicilienne. Une douzaine de vins différents sont produits. Nous en avons dégustés quatre :

Vino Bianco « Tirsat » 2013 - 50% Chardonnay et 50% Viognier. Ce vin provient d'un petit vignoble de 1,4 ha à Portopalo de Menfi dans l'ouest de la Sicile, à 25 mètres de la mer. Planté en 2004, le premier millésime était le 2010. Fermenté et élevé en ciment pendant 15 mois suivi d'une année en bouteille avant la mise sur le marché. Un vin blanc assez riche et minéral avec le Chardonnay qui domine.

Vino Rosso – Feudi del Pisciotto - Carolina Marengo - 2013 – 100% Frappato. Il est rare de trouver des vins de Frappato sans autres cépages dans la cuvée. Le plus habituel est un assemblage avec le Nero d'Avola pour les vins avec le Cerasuolo di Vittoria DOCG . Au début du 19ème siècle, 90% du territoire de Vittoria était planté avec ce cépage. Fermentation en chêne français suivi de 18 mois d'élevage et 6 mois en bouteille. Le résultat est un joli vin, léger et élégant à boire assez jeune.

Pinot Noir – Leterno – 2013. Environs 3000 à 4000 bouteilles sont produites issues des vignes plantées à 250 mètres d'altitude. Le Pinot Noir est rare en Sicile et doit être récolté au début du mois d'Août. Elevage pendant 12 à 15 mois en fûts de chêne français. Un Pinot Noir riche et peu lourd à mon avis, un peu comme les Pinots Noirs de Californie, néanmoins un vin bien fait et intéressant.

Vino Rosso –Feudi del Pisciotto - Versace – 2012 – 100% Nero d'Avola. Un grand classique de la région, élevé pendant 19 mois en fûts de chêne français dont 70% neufs. Le Nero d'Avola est un des cépages les plus plantés en Sicile, surtout dans la partie sud-est de l'ile. Il est connu pour sa bonne acidité. Ce vin est bien fait avec des notes de mûres, une certaine élégance et de la fraicheur.

Une dégustation intéressante et instructive avec quatre mono-cépages, dont deux d'origine locale, bien commenté par Corinne Clavien-Desfayes.

AZIENDA PLANETA

Nous sommes reçus par Alessio Planeta dans leur cave de la région de Vittoria. Le vignoble de 37 hectares est dédié à 100% à la production de Cerasuolodi Vittoria DOCG sur des sols rouges sableux avec des fonds d'argilo calcaire. Les cépages sont le inévitable Nero d'Avola et le Frappato. La Société Planeta est relativement jeune étant fondé en 1995 dans la région de Menfi. Aujourd'hui ils ont 5 caves dans les différentes appellations de la Sicile.

Dès notre arrivé nous avons bénéficié d'une conférence fort intéressante sur le vin en Sicile, la géographie, le climat et les sols. Nous avons appris qu'au 19ème siècle il y avait 300 000 hectares de vignoble. Aujourd'hui il y a environ 100 000 hectares, dont 64% en cépages blancs et 36% rouges; 80% en cépages locales et 20% en cépages internationaux.

Sur la société Planeta nous avons appris leur stratégie unique, d'avoir des caves individuelles dans chaque région importante de l'ile :

1. L'origine est à Menfi dans l'ouest, plantée exclusivement avec des cépages français sur des sols argilo calcaire. C'est ici que leur Chardonnay mondialement connu est produit.
2. La cave de Vittoria que nous avons visitées.
3. A Noto ils ont un petit vignoble depuis 1998 où ils produisent leMoscato di Noto DOC, ainsi que le Nero d'Avola pour leur vin rouge, Santa Cecilia avec le DOC Noto.
4. Sur l'Etna ils ont commencé avec 8 hectares de vignes en 2009 à une altitude de 900 mètres. Actuellement il y a 35 hectares produisant deux vins blancs, un avec le cépage Carricante et l'autre 100% Riesling, un vin rouge, « Eruzione », avec le cépage NerelloMascalese et un vin mousseux « Metodo Classico » avec le Carricante.
5. Enfin, depuis 2013, un petit vignoble de 8 hectares dans la magnifique presqu'ile de Capo Milazzo, dominant la mer près de Messina. Ici Planeta fait revivre un ancien vignoble produisant un vin rouge avec du Nero d'Avola et le Nocera avec le DOC Mamertino. Il y a également 100 hectares d'oliviers dans l'ouest de la Sicile. En tout Planeta produit 24 vins différents dans leurs 5 caves.

Pendant un excellent déjeuner servi dans la cave où nous avons dégustés 7 vins en provenance des 5 caves :

- Vino Bianco Etna – « Eruzione » 1614 – 2014 avec 90% Carricante et 10% Riesling. Reflète bien ses origines volcaniques, très minéral, presque « fumé », avec une grande fraicheur et longueur en bouche. Idéal pour un début de repas !
- Chardonnay 2014 – Sicilia DOC – Fermenté en barrique mais pas prop boisé. Un excellant Chardonnay classique de la région de Menfi dans l'ouest de l'ile. 150 000 bouteilles produites.
- Frappato Planeta 2015 – 100% Frappato de la cave de la région de Vittoria. Un vin encore jeune avec un goût anisé bien marqué.
- Nero d'Avola – Nocera 2014 de la nouvelle cave à Capo Milazzo dans le nord –est de l'ile. Nero d'Avola 60%, Nocera 40%. Vin rouge d'une couleur foncé, riche et un peu « fumé ». Une belle acidité. Encore jeune et un peu rustique.

- Santa Cecilia 2011 – Noto DOC – 100% Nero d'Avola. Elevé en chêne français. Un bel exemple d'un excellent Nero d'Avola. Charmeur et riche avec de la fraicheur et de l'élégance.
- Alastro Bianco –Sicilia DOC. Un vin blanc de l'ouest de l'ile– 70% Grecanico, 15% Grillo, 15% Sauvignon Blanc. Un vin frais et vivant avec un bel équilibre et de la fraicheur. Facile et agréable, sans grande complexité.
- Cerasuolo di Vittoria 2014 DOCG – Planeta. 60% Nero d'Avola, 40% Frappato. Le vin phare de la cave de Vittoria et un excellent rapport qualité / prix à € 10.00 la bouteille prix public. Frais et assez léger mais avec un joli fruit et du charme.
- Les vins ont été commentés par Raymond Paccot avec beaucoup d'éloges et admiration pour le succès de Planeta après si peu d'années d'existence. En effet, la famille Planeta a eu l'opportunité de bien exploiter ses vins de qualité en Sicile, dans tous les coins de l'ile, tout en respectant les différents terroirs, gagnant ainsi une renommée mondiale comme un des producteurs de référence pour les vins de Sicile.

VISITE DE LA VILLE DE NOTO

Après une heure dans l'autobus nous nous sommes arrêtés dans la ville de Noto renommée pour son architecture baroque. En effet les bâtiments de la rue principale sont remarquables et dans une excellente condition de préservation. Aucun voyage en Sicile serait complet sans quelques heures dans cette ville splendide.

DINER RESTAURANT « DA NINO » à LETOJANNI

Un excellent diner sur la terrasse d'un restaurant au bord de la mer à Letojanni, tout près de Taormina. Avec des plats de poissons, nous avons pu déguster d'autres vins de nos différents hôtes sur l'ile :

- Planeta« Cometa » - Menfi DOC 2015 – 100% Fiano de leur cave dans l'ouest de la Sicile. Un vin blanc simple mais intéressant, très frais, aromatique et éclatant avec un bel équilibre. Parfait pour débuter un repas de poissons. Cet ancien cépage a son origine dans la province de Campania dans le sud d'Italie. Il est connu pour ses vins blancs riches et aromatiques.
- Azienda Graci – Etna Rosso « Arcuria » 2013. Un vin assez minéral comme tous les vins d'Etna. Leger en couleur et bien fait même si actuellement il manque un peu de charme.
- Palari Faro 2009 – Faro DOC. Un autre très bon vin de la cave de Salvatore Geraci. Commence à prendre des notes de « dessous de bois » dans sa phase actuelle de vieillissement. La personnalité du vin ressemble beaucoup au Nebbiolo du Piemont.
- Santa.Nè -Duemilaotto 2008 – Salvatore Geraci. Ce grand vin provient d'une seule parcelle plantée avec des cépages d'une origine obscure qui s'appelle « francisi » en dialecte local, supposant une origine française. Le vin est encore jeune mais très prometteur, une belle concentration et de la profondeur. Sans doute un des vins les plus intéressants de notre séjour.

VENDREDI 10 JUIN 2016

Journée dans les vignobles de l'Etna. Après une heure d'autocar nous sommes arrivés sur le flanc sud du volcan à une altitude d'environ 500 mètres.

AZIENDA AGRICOLE SCAMMACCA DEL MURGO à Santa Venerina

Cette cave est surtout connue pour ces excellents vins mousseux. Les vignobles de cette partie de l'Etna datent du milieu du 17ème siècle mais la famille Scammacca del Murgo produit des vins de qualité en bouteille depuis seulement 10 ans, bien que les vignobles font partie de leur patrimoine depuis 1860.

Le vignoble de 30 hectares est planté sur des terrasses à une altitude d'environ 500 mètres avec des différences de température entre le jour et la nuit supérieur à 15°.

Nous sommes accueillis par Michele Scammacca del Murgo qui nous explique l'historique du vignoble, les avantages de la présence du volcan et leur stratégie de focaliser sur les vins mousseux « Metodo Classico ».

Tous les mousseux sont faits avec le cépage Nerello Mascalese. En 2009, ils ont commencé avec une production de 3000 bouteilles. Aujourd'hui ils vendent environ 80 000 bouteilles par an. Nous avons dégustés leur Murgo « Extra Brut ». Un mousseux très agréable avec une certaine complexité due à la minéralité des sols, complémenté par des notes de pommes et d'épices, une grande fraicheur et une persistance en fin de bouche.

Par ailleurs, Murgo produit des vins tranquilles rouges, rosés et blancs. Nous avons dégusté 3 vins admirablement commenté par Fiona Morrison MW :

- Murgo – Etna Bianco- Etna DOC- 2014 – 70% Carricante, 30% Catarratto Bianco. Un vin frais et léger avec des pommes vertes et de la minéralité en bouche.
- Murgo – Etna Rosso –Etna DOC– Tenuta San Michele 2014 – 100% Nerello Mascalese. Un vin rouge léger en couleur mais plaisant avec un joli fruit bien qu'un peu rustique. Ressemble à un Pinot Noir en structure et texture.
- Murgo- Pinot Nero – Terre Siciliane IGT – Tenuta San Michele 2012. Les producteurs de Sicile sont toujours fiers de montrer leur Pinot Noir bien que le climat ne soit pas très adapté pour ce cépage. Néanmoins celui de Tenuta San Michele était parmi les meilleurs que nous avons dégusté avec de la finesse, une minéralité évidente, assez riche en bouche. En résumé un bon Pinot Noir dans le style du « nouveau monde ».

BARONE DI VILLAGRANDE à Milo

Nous sommes très bien accueillis par le jeune propriétaire, Marco Nicolosi Asmundo, et son épouse Barbara, dans cette magnifique propriété sur le flanc est de l'Etna. Situé à 800 mètres, la propriété est dans la même famille depuis 1757. Marco fait partie de la 10ème génération.

Marco nous explique les particularités du climat et du terroir sur cette partie de l'Etna. En effet, due à la proximité de la mer, la pluviométrie est très élevée avec 2000 mm/m2, presque 10 fois plus que sur la plus grande partie de la Sicile. Ensuite il y a le vent, le Scirocco, qui vient d'Afrique avec des nuages qui absorbent beaucoup d'eau lors de la traversée de la Méditerranée. Le sol bien sûr est volcanique mais la production limité à environ 1 kilo par cep. Les vignes sur 18 hectares sont cultivées biologiquement à une altitude de 700 mètres avec de grandes différences de température entre le jour et la nuit. Les vendanges ont lieu vers la mi-octobre.

En 1869, Barone de Villagrande était la première propriété à travailler les cépages blancs sur l'Etna, séparément des cépages rouges. Nous avons dégusté cet excellent vin blanc lors de notre première soirée à Taormina.

Dans la cave, construite en 1850, les vins rouges sont vinifiés en barriques de 500 litres en châtaignier, les vins blancs en chêne français. Marco estime que le châtaignier de l'Etna est parfait pour l'élevage du Nerello Mascalese.

Après la visite de la cave, entre deux goûtes de pluie, nous avons été convié à un excellent déjeuner avec la présence des parents de Marco, Carlo and Maria Valeria de Nicolosi Asmundo. Quelle surprise

GRAC

en voyant arriver le service du premier vin sans étiquette ! En effet il s'agissait d'un Malvoisie de Lipari provenant d'un vignoble de 2 hectares appartenant à la famille de Villagrande à Salina, une ile volcanique près de Lipari à 25 kilomètres de la côte nord-est de la Sicile. Le vin contient 90 grammes de sucre. La couleur doré et le goût demi-sec, un peu salin et fumé, sans doute à cause du sol volcanique et la proximité de la mer. Un excellent apéritif : DOC Malvasia delle Lipari 2011 avec 95% Malvoisie, 5% Corinto Nero. Entre 5% et 8% du cépage Corinto Nero, similaire au Sangiovese, est obligatoire dans l'appellation. Il est sans doute responsable de la couleur un peu « cuivrée » du vin. La vinification est un peu particulière et ressemble quelque peu aux vins de Tokay « Puttonyos ». Une partie des raisins est séchée au soleil pendant 20 jours, ensuite assemblée avec des raisins de vendanges tardives et fermentés ensemble.

Avec le déjeuner nous avons dégustés :

- Barone de Villagrande – Etna Rosso –Mantalato 2014 : 80% Nerello Mascalese, 20% Nerello Cappuccio, un autre cépage typique de l'Etna. Elevé en châtaigner pendant une année, ce vin a une belle acidité, de la fraicheur et une certaine élégance mais pas la classe qu'on peut espérer avec un élevage en bois français de qualité.
- Barone de Villagrande- Etna Rosso- « Villagrande » 2012 : Provenant d'une seule parcelle ou « contrada ». Elevage de 2 ans en fûts de châtaigner et un an de bouteille. Très beau vin avec de la profondeur et de l'élégance. Frais et suave; comme les autres vins de l'Etna il n'y a que peu de tanin dans les rouges, comme celui-ci, sont facile à boire jeune mais ont aussi un potentiel de vieillissement. Production 2400 bouteilles.
- Barone de Villagrande – Sciara – Merlot 2013. Le domaine produit une petite cuvée de Merlot d'un vignoble de 80 ans. Un vin facile et assez minéral sans le côté végétal fréquent dans le Merlot. Pas un grand vin mais plaisant. La famille l'appelle « Le Vin des Amis ».

Roberto de la Moto a commenté les vins avec éloges et a remercié la famille Nicolosi Asmundo pour une visite forte intéressante et leur accueil sympathique et chaleureux.

AZIENDA GRACI à Passopisciaro

Pour notre dernière visite sur l'Etna nous avons traversé des paysages dramatiques avec des coulées de laves de temps à autre jusqu'à notre arrivée à Passopisciaro sur la face nord de l'Etna.

Chez Graci nous sommes reçus avec beaucoup d'enthousiasme par Alberto Graci, le propriétaire. Il nous explique que nous sommes au cœur de la zone historique des vins rouges de l'Etna. Ici le climat est différent avec moins de pluie, 600 mm/an, et un vent sec et froid soufflant des montagnes du nord de l'ile.

Graci est une des propriétés emblématiques de l'Etna avec des vignobles à 600 mètres et d'autres à 1000 mètres. En dehors d'une base volcanique les sols contiennent du silex et des sables. Il y a peu de phylloxéra, donc une majorité des vignes sont plantés « pied franc ».

Les vendanges ont lieu fin octobre et les vins vinifiés séparément parcelle par parcelle. La cave est magnifique avec des foudres centenaires plus en utilisation et un pressoir datant de plusieurs siècles, encore en utilisation jusqu'en 1986 ! Aujourd'hui Alberto a investi dans de magnifiques cuves autrichiennes en chêne d'environs 2000 litres de chez Stockinger et des cuves de fermentation en ciment. L'élevage est en cuves et en fûts de chêne.

Nous avons dégustés 4 vins :

- Graci – Etna Bianco – Arcuria - 2014 – 100% Carricante. Un vin très boisé mais riche et plein

avec une belle acidité. Le côté minéral et un peu fumé ressort donnant une grande complexité et un potentiel de vieillissement.

- Graci – Etna Bianco – Arcuria – 2011 – 100% Carricante. Le même vin donc avec trois ans de plus en bouteille. Encore jeune et frais avec des notes de chêne et des agrumes. Pas aussi riche que le 2014 mais charmant et florale démontrant la bonne capacité de vieillissement de ce vin.
- Graci - Etna Rosso – Quota 1000 – 2010 – Contrada Barbabecchi – 100% Nerello Mascalese : Seulement 998 bouteilles de ce vin ont été produit des raisins d'une seule parcelle à 1000 mètres d'altitude. Très beau vin avec la personnalité des grands rouges de l'Etna. Suave, élégant et frais, très minéral avec de la profondeur et une acidité qui donne un éclat impressionnant au vin.
- Graci – Etna Rosso- Quota 600 – 2007 : Son origine est une autre parcelle à 600 mètres d'altitude. Ce vin commence à montrer son âge avec des notes de « dessous de bois » et un couleur qui vire vers l'orange. En bouche le vin est rond et riche avec le côté classique des Etna rouges; de la minéralité et de la profondeur.

Raoul Cruchon a commenté les vins en insistant sur le côté terroir et l'évidence de l'origine volcanique des vignobles qui permet de produire des grands vins rouges avec une personnalité unique.

Retour à Taormina.

CONFERENCE SUR L'ŒNOLOGIE SICILIENNE DEPUIS LES ORIGINES JUSQU'A AUJOURD'HUI

Dans une salle du magnifique Hôtel San Domenico Palace nous avons eu la chance de pouvoir assister à une conférence donnée par une jeune historienne, Gaya Geraci, fille de Salvatore Geraci.

En résumé, elle a tracé la longue histoire de la Sicile depuis le temps des Phéniciens et Les Grecs. Les premiers signes de plantations et production du vin datent du 8ème siècle avant JC. Ensuite les Romains ont beaucoup exploité la Sicile pour son agriculture. Les écrivains romains, Pliny et Columella, parlent souvent de la qualité des vins et d'autres produits agricoles de la Sicile au 1re siècle après JC.

Après les Romains vient la grande époque des Musulmans quand l'ile était très prospère et ordonnée mais moins focalisée sur la vigne. A la fin du 11ème siècle les Normands arrivent et continue une ère de prospérité jusqu'au 13ème siècle, puis les rois Souabes pendant une longue période quand la Sicile était dominée par un système féodal qui a encouragé une agriculture basée sur le volume et pas sur la qualité.

Au 19ème siècle les Anglais arrivent et achètent beaucoup de vins dans l'ouest de l'ile, surtout pour approvisionner la marine. Pour préserver le vin de l'oxydation les anglais ajoutent de l'alcool au vin, ainsi est né le vin fortifié de Marsala. Ceci devient une activité importante dans l'histoire du vin de la Sicile. La production de Marsala continue jusqu'à nos jours mais est devenu moins populaire que dans le passé. D'autres régions de la Sicile ont prospéré au 19ème siècle surtout pour l'exportation des vins haut en degré alcoolique pour des assemblages et pour satisfaire la demande dans le nord de l'Europe.

Le phylloxéra et les guerres du 20ème siècle ont provoqué un long déclin de la viticulture en Sicile. Ce n'est que vers les années 1970 que le monde du vin en Sicile et ailleurs a réalisé le potentiel de produire des vins de grand qualité sur l'ile. Pendant les 30 dernières années il y a eu une explosion de nouveaux producteurs de vins, certains vins, surtout sur l'Etna, d'une classe et d'une qualité exceptionnelle, mondialement reconnus.

DINER DE GALA RESTAURANT DU SAN DOMENICO PALACE HOTEL à TAOMINA

Lors d'un grand repas préparé par Massimo Mantarro, chef de cuisine de ce restaurant de deux étoiles Michelin nous avons dégusté :

- Graci – Etna Bianco « Arcuria » 2013 – 100% Carricante : Dans la cave de Graci nous avons

dégusté les millésimes 2014 et 2011 de ce vin. Le 2013 est très similaire avec un côté boisé, un joli fruit et un grand potentiel. Il est plus fermé que les autres millésimes, assez épicé avec une petite ressemblance à un « Dry Furmint » du Tokay.

- Palari - Rosso di Soprano – 2011 : Un autre très bon rouge de Salvatore Geraci. Un vin frais et facile avec un joli fruit et du charme. Excellent avec le plat de ravioli farci de ricotta et des anchois.
- Palari – Faro DOC 2007 – Un grand vin de la Sicile. Une jolie texture soyeuse, du fruit et de la classe. Prêt à boire et parfait avec le plat de poisson aux herbes.
- Planeta – Moscato di Sicilia – Noto DOC 2015 : Un vin assez sec pour accompagner le dessert mais frais et aromatique comme tous les Moscatos.

Ainsi s'est achevée notre tournée en Sicile. Il nous reste des souvenirs des paysages et des villes ravissantes, des caves de grand qualité et l'impression que tout est en marche pour hausser la Sicile parmi les grandes régions de production des vins du monde. Un pari réussi ! Le seul regret est que le voyage était trop court et nous n'avons pas pu visiter certaines caves de grande renommée et intéressantes, telles que celle d'Andrea Franchetti à Passopisciaro, COS à Vittoria, Arianna Occhipinti à Vittoria et bien sûr la région de Marsala, bien loin de Taormina.

Remerciements à Franco Martinetti et Salvatore Geraci pour l'organisation de ce voyage si éducatif et mémorable. Remerciements également à toutes les caves qui nous ont reçu avec autant de gentillesse et amabilité, sans oublier tous les vins fournis pour les repas, en particulier ceux de Salvatore Geraci qui a presque dû vider sa cave !