

Sicile : les vins de l'Etna

Sessions du Jeudi 2 et Vendredi 3 Octobre 2014

La dégustation, préparée par Nicolas Herbin, cave SA en Suisse, s'est déroulée sur deux journées.

L'ensemble est commenté par Pierre Citerne, journaliste et écrivain, membre du comité de dégustation de la « Revue du Vin de France ».

Contexte de dégustation...

Toutes les bouteilles, stockées pendant une longue période dans des conditions optimales, ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 6 jours avant notre rendez-vous.

Chaque journée de dégustation se déroule en deux séances : l'après-midi à 14h15 puis le soir à 19h30. Ce compte-rendu détaille les impressions de la séance du soir pour le jeudi et de celles de l'après-midi pour le vendredi.

Entre autres causes, une aération de 5 heures (dans la bouteille rebouchée en position verticale) peut expliquer les variations dans les appréciations.

Les vins sont dégustés sans présentation à l'aveugle selon l'ordre choisi par l'organisateur.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - PC : Pierre Citerne - LG : Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - MS : Miguel Sennoun - PS : Pierre Simon - MF : Maxime France - FM : François Martinez - NH : Nicolas Herbin.

Mise en page de Philippe Ricard

INDEX

Page 1	Présentation
Page 2	Index
Page 3	Barème IVV
Page 4	Blancs des domaines Graci, Pietradolce, I Custodi
Page 5	Blancs du domaine I Vigneri
Page 6	Domaines Alice Bonaccorsi et Cottanera
Page 7	Domaine Graci
Page 8	Tenuta di Fessina
Page 9	Domaine I Custodi
Page 10	Domaine Pietradolce
Page 11	Domaine Franck Cornelissen
Page 12	Blancs et rosé : Tenuta delle Terre Nere, Tenuta di Fessina et domaine I Vigneti
Page 13	Blanc et rouges du domaine Benanti
Pages 14-15	Domaine Passopisciario
Pages 16-17	Tenuta delle Terre Nere
Page 18	Domaine I Vigneri
Page 19	Conclusion
Pages 20-21	Un mot de l'organisateur

BAREME DE NOTATION IVV

La notation sur 20 s'effectue en "valeur absolue" et non relative. Elle a pour fonction de situer les qualités perçues de chaque vin sans tenir compte d'autres critères (prix, réputation, origines, millésimes, etc...). Elle a pour objectifs de fixer la mémoire de nos dégustations et de mettre en perspective les commentaires descriptifs, sans volonté de hiérarchisation ou de comparatisme intrinsèque.

Niveaux inférieurs

Niveau 1 : inférieur à 11

Vin à éviter : pour son manque de goût et/ou sa saveur désagréable et/ou son défaut.

Niveau 2 : 11 - 11,9

Vin sans intérêt : présente des défauts toutefois non rédhibitoires (amertume, alcool, tanins secs, acidité, manque de fruit). Vin très simple et très court.

Niveau 3 : 12 - 12,9

Vin moyen : souffre encore de quelques défauts mais mineurs. Vin simple et court offrant un soupçon d'intérêt.

Niveau 4 : 13 - 14,9

Assez bon vin : sans défaut, plaisant, de qualité tout à fait correcte, techniquement irréprochable.

Niveaux supérieurs

Niveau 5 : 15 - 15,9

Bon vin : équilibré, mais manquant encore un peu de caractère, de volume et de complexité.

Niveau 6 : 16 - 16,9

Très bon vin : équilibré, le caractère, le volume et la complexité sont présents à des degrés divers.

Niveau 7 : 17 - 17,9

Excellent vin : du caractère, de la complexité, de l'équilibre, avec du volume en plus.

Niveau 8 : 18 - 18,9

Grand vin : un caractère affirmé, une belle complexité, un grand volume, une race de classe et un équilibre parfait.

Niveau 9 : 19 - 19,9

Vin exceptionnel : vin vieux parfait qui a confirmé (ou transcendé) ses potentialités, ou vin jeune ou moyennement âgé, parfait, dont les qualités de base et le caractère paraissent extraordinaires.

Niveau 10 : 20

Vin mythique : vin à son apogée, unique, admirable, légendaire, historique qui procure une émotion rare de plénitude.

La différence d'un demi-point à l'intérieur d'un niveau est secondaire. Un vin qui a 15,5/20, n'est pas forcément meilleur qu'un vin ayant 15/20, mais ce jour là, nous lui avons trouvé un petit quelque chose de plus...

1^{ère} Partie : Jeudi 2 Octobre 2014



Graci 2011

A l'ouverture :
DS13 - PS13

Après aération :
DS13 - PC(?) - LG12 - PR(12,5) MS13 -
CDC12,5 - MF(12)- FM12 - NH12

Brûlant et dur, serré autour d'une forte acidité. Des notes entre l'anis et l'écorce évoquent le liège ; on les sentira, de façon moins violente, dans la plupart des autres blancs (et dans quelques rouges). Il ne s'agit donc vraisemblablement pas d'un problème de bouchage mais d'un caractère du cépage et/ou du terroir.

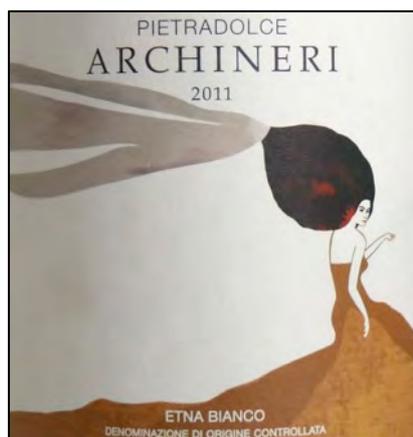


Pietradolce "Archineri" 2011

A l'ouverture :
DS14 - PS14

Après aération :
DS14,5 - PC13,5 - LG14,5 - PR14 -
MS14,5/15 - CDC13,5 - MF14 - FM13,5 -
NH14

Expression discrète, anisée et pétrolée, avec à nouveau une pointe d'écorce mouillée suggérant le liège... La bouche, assez dense mais anguleuse, est étirée par une acidité très marquée.



I Custodi "Ante" 2012

A l'ouverture :
DS14,5 - PS14,5

Après aération :
DS14,5 - PC14 - LG14,5 - PR13,5 - MS14 -
- CDC14 - MF14 - FM13 - NH15

Profil dans la même lignée que ceux des vins précédents, avec un soupçon de richesse supplémentaire, d'ailleurs bienvenu... Bouche propre, serrée, avec une amertume enrobée qui passe devant l'acidité et tonifie la finale.



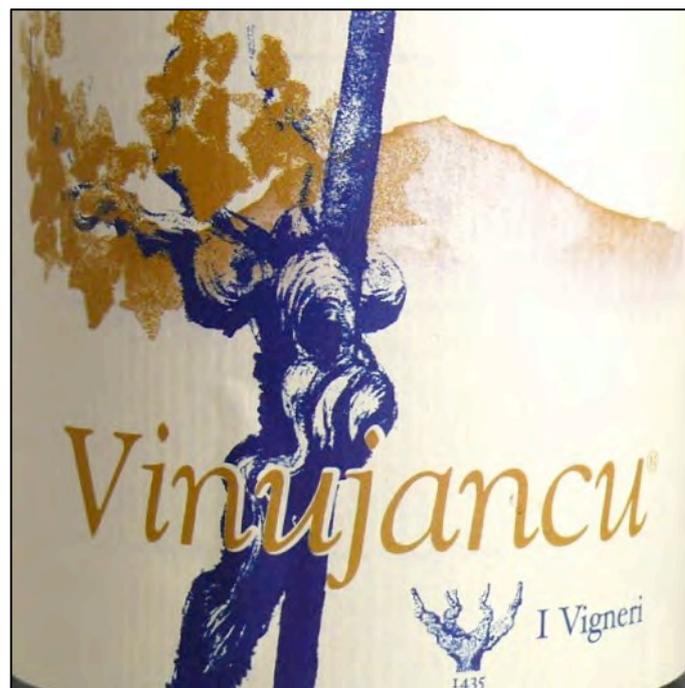


I Vigneri "Vigna di Milo Carricante" 2012

A l'ouverture :
DS15,5 - PS12

Après aération :
DS15 - PC(14) - LG15 - PR14,5/15 -
MS15,5 - CDC14,5 - MF14,5 - FM13,5 -
NH16

Robe un peu voilée, reflets gris. Nez très différent des précédents, lactique et plutôt oxydatif (pomme cuite) ; sans réduction en tout cas. Matière franche, large mais tendue. Belle finale ferme. Les contours du vin sont plus enthousiasmants que les arômes.



I Vigneri "Vinujancu" 2011

A l'ouverture :
DS16 - PS16

Après aération :
DS15,5/16 - PC16 - LG15,5 - PR15,5 -
MS16 - CDC15,5 - MF15,5 - FM14,5 - NH17

Robe vive, jaune poussin... Nez très original, incisif, aromatique, avec un fond fermentaire d'où se détachent des suggestions de cédrat, de feuille de citronnier... Matière riche en gaz, acérée mais gourmande, tonique, zestes d'agrumes de bout en bout. Un petit air de famille avec le Trebbiano d'Abruzzo de Valentini ?



**Alice Bonaccorsi "ValCerasa"
2008**

A l'ouverture :
DS15,5/16 - PS12

Après aération :
DS15,5/16 - PC16 - LG15,5/16 - PR16 -
MS16 - CDC16 - MF16 - FM15,5 -
NH16,5



Robe évoluée, avec des reflets roux en bordure.

Séduisant nez de fruits très mûrs, coulis de tomate réduit, relevé par une touche fumée et herbacée (rafle ?).

Développement fin et savoureux en bouche, profil sudiste et délié, qui conserve une très appréciable fraîcheur. Aplomb tannique et alcoolique en finale, des tanins qui laissent en bouche une (agréable !) suggestion de cendre, de charbon, que l'on retrouvera comme un fil conducteur tout au long de la dégustation.



Cottanera 2010

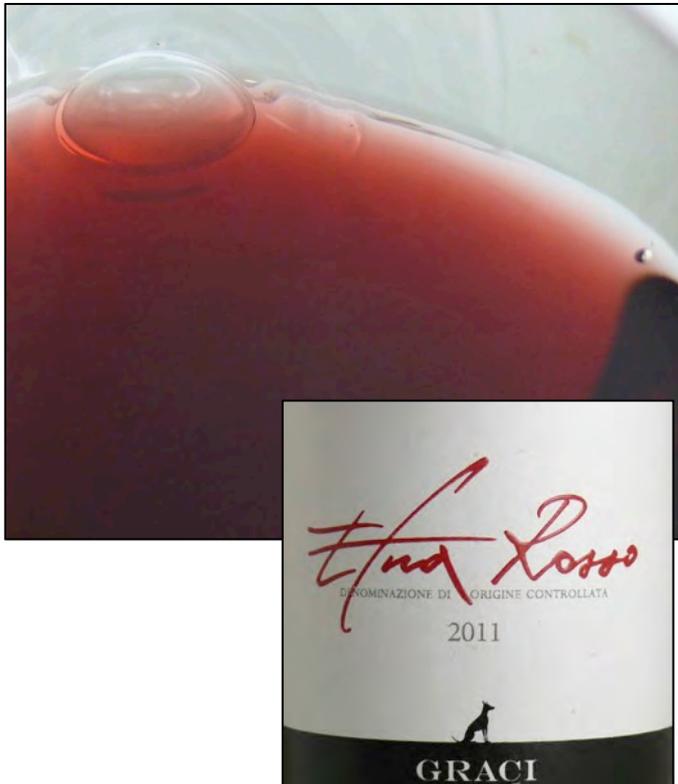
A l'ouverture :
DS13 - PS12,5

Après aération :
DS12 - PC10 - LG13 - PR12 - MS12 -
CDC12 - MF11 - FM12 - NH10



Teinte soutenue.

Boisé chocolaté, fruit figué et saveur de cépages bordelais surmûrs, veine acide dure qui parachève le déséquilibre de ce vin apatride et hors-sujet.



Graci 2011

A l'ouverture :
 DS15,5 - PS12

Après aération :
 DS15 - PC15 - LG15 - PR15 - MS16 -
 CDC15 - MF15,5 - FM14 - NH15,5

Teinte assez claire, comme un pinot... Expression aromatique mesurée : cerise, noyau, belle clarté d'un fruit vivant. CO2 présent, vivacité et trame tannique entière. Net, svelte et pourtant généreusement fruité.

Graci "Quota 600" 2010

A l'ouverture :
 DS14 - PS13

Après aération :
 DS14 - PC14 - LG14 - PR13,5 - MS13,5 -
 CDC13 - MF14 - FM12,5 - NH13

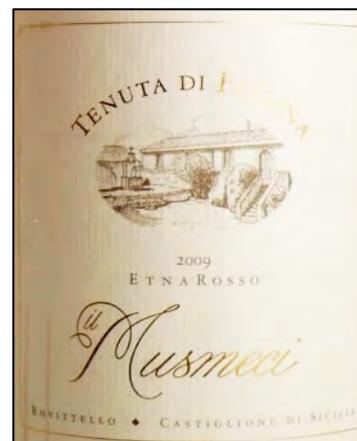
Robe plus mate et un peu plus orangée que celle de la cuvée « de base » 2011. Nez expressif, marqué par une forte végétalité (artichaut), puis par un cassis un peu répétitif. Matière svelte, tannique, homogène mais sans la longueur ni la plénitude du 2011.



Tenuta di Fessina "Erse" 2011

A l'ouverture :
DS15,5/16 - PS15

Après aération :
DS15,5/16 - PC15 - LG14,5/15 - PR15,5/16+ -
MS15,5/16 - CDC15,5 - MF16 - FM13,5 - NH16



Tenuta di Fessina "Musmeci" 2009

A l'ouverture :
DS15,5 - PS14,5

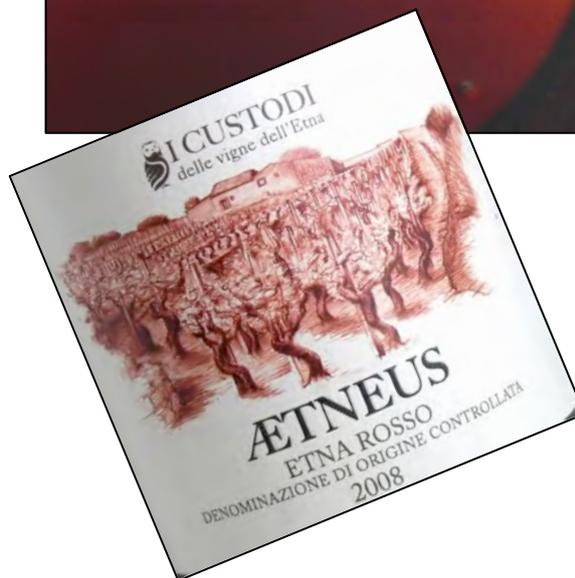
Après aération :
DS15,5 - PC15 - LG15 - PR15 - MS15 - CDC15 -
MF15 - FM14 - NH15,5



Robe très claire. Nez fin, sur la cerise et le noyau comme le Graci 2011, jolie pointe florale. Acidité si marquée que pour une fois elle domine la structure tannique, profil délicat, tendu, un peu haut-perché mais dégageant une belle impression de cohérence.



Robe claire à nouveau. Le nez développe des notes d'écorce et de rhubarbe, un fruit mat, légèrement confit. En bouche : très acide aussi, mais plus structuré que la première cuvée. Allonge et sapidité, finale sur des goûts d'écorce, d'anis, de carvi (un peu comme un Cahors ?).



I Custodi "Pistus" 2012

A l'ouverture :
DS14,5 - PS14

Après aération :
DS14,5/15 - PC15,5 - LG15 - PR14,5/15 -
MS15 - CDC14,5 - MF15 - FM14 - NH15

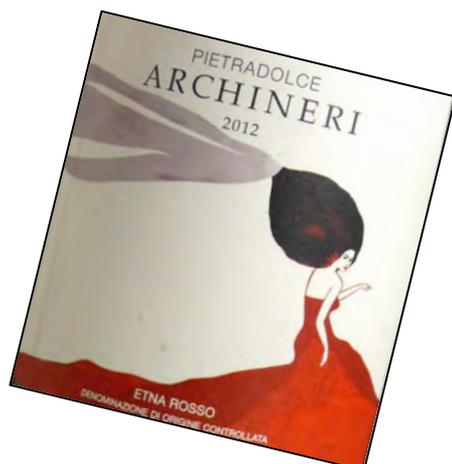
Rouge vif, aspect assez dense, qui laisse présager de la pulpe... Joli nez ! Mûr, plein d'allant et de charme solaire, entre figue fraîche et floralité, avec aussi des intonations fumées et de fruits exotiques. Matière suave, souple, marquée par son millésime chaleureux mais sans aucune lourdeur. Beau retour ferme en finale, avec des tanins fournis qui ponctuent le déroulé juteux du fruit.

I Custodi "Aetneus" 2008

A l'ouverture :
DS14 - PS13

Après aération :
DS14 - PC(14) - LG13 - PR13,5/14 -
MS14 - CDC13 - MF14 - FM13 - NH14,5

Robe nettement brunie, avec des reflets orangés. Nez déjà automnal, feuilles mortes, quinquina, champignons, touche lactique... Bouche suave, épicée, remuante, mais tanins déjà un peu secs. Ressemblerait assez à un Rioja « à l'ancienne »... Fait en tout cas plus vieux que son âge.

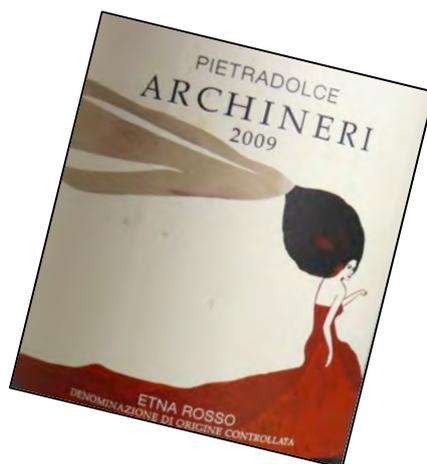


Pietradolce "Archineri" 2012

A l'ouverture :
DS15 - PS15

Après aération :
DS15 - PC15 - LG14,5 - PR15 - MS16 -
CDC14 - MF15 - FM13 - NH16,5

Robe plutôt claire, une fois de plus. Nez flatteur, fumé, poivré, profondément fruité, mis en avant par un élevage séduisant mais un peu démonstratif. On retrouve ce profil avenant, presque aguicheur, en bouche : « intelligent et moderne »... La tenue des tanins ressort en finale et tire le vin vers le haut, vers un équilibre digne et dynamique.



Pietradolce "Archineri" 2009

A l'ouverture :
DS13 - PS14

Après aération :
DS13 - PC12 - LG12 - PR12,5 - MS13 -
CDC12,5 - MF12 - FM12,5 - NH13

Du brun dans la robe. Beaucoup de cassis au nez, presque pipi de chat... Matière souple, structure fondue, mais l'ensemble apparaît désuni, marqué par une finale amère et abrupte.

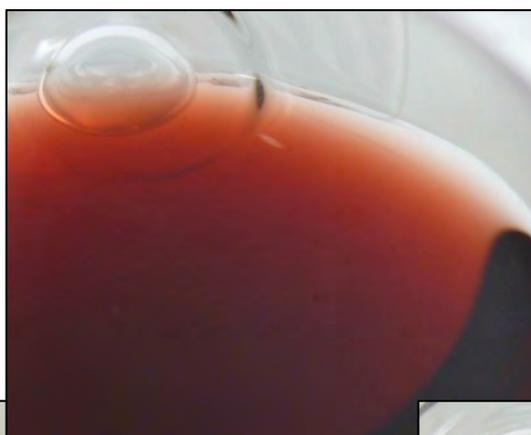


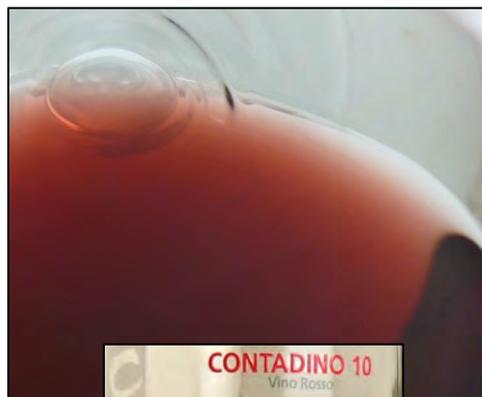
Pietradolce "Vigna Barbagalli" 2011

A l'ouverture :
DS16,5/17 - PS16

Après aération :
DS17 - PC17 - LG17,5 - PR17+ - MS17 -
CDC17 - MF17 - FM16 - NH18

Robe claire, reflets café en bordure... Nez d'une grande délicatesse, fondu enchaîné floral et terrien sur fond d'orange sanguine : distinction aromatique évidente. Esprit bourguignon ? Plutôt Nebbiolo ?... Cohérence en bouche, élégance confirmée, profil élancé, tannique et "charbonneux" caractéristique. Brille d'un éclat particulier, avec un élevage bien plus discret que celui de la cuvée Archineri 2012. Énergie interne éblouissante, et pourtant un vin qui semble encore sur la réserve.





**Frank Cornelissen
"Contadino 10" 2012**

A l'ouverture :
DS14,5/15 ? - PS12

Après aération :
DS15,5 - PC16 - LG14,5 - PR14,5/15 -
MS15,5 - CDC13 - MF15,5 - FM15,5 -
NH13

Rouge clair pimpant. Nez éclatant, direct, simple mais d'une réjouissante exubérance, peut-être davantage d'un vin blanc que d'un rouge : abricot, violette, muscat macéré, pointe animale... Léger gaz en bouche, grande sapidité, franchise tannique. Dès ce "rouge paysan" les vins de Frank Cornelissen montrent un supplément de délié et de profondeur dans le fruit. Il y a un appel physique : j'ai envie de croquer dedans, alors que les autres, si bons soient-ils, montrent une peau plus épaisse et une chair plus ligneuse.



**Frank Cornelissen
"Munjebel 9" 2012**

A l'ouverture :
DS15,5+? - PS12

Après aération :
DS15,5/16 - PC15,5 - LG15 - PR14 -
MS15,5 - CDC13,5 - MF15 - FM15 -
NH13,5

Expression franche, droite, puissante, profonde, marquée par une maturité poussée : la figue bleue domine. Si la qualité de la chair est manifeste, la chaleur alcoolique est enveloppante, les arômes confits, un peu ankylosés par la richesse du fruit. L'ensemble parvient toutefois à rebondir en finale, à la manière d'un beau Châteauneuf.



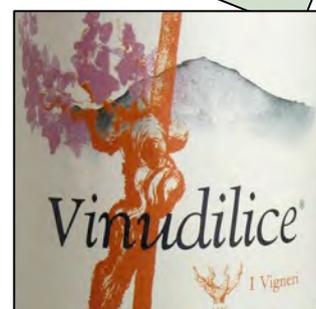
**Frank Cornelissen
"Munjebel 9 VA" 2012**

A l'ouverture :
DS15,5/16? - PS11

Après aération :
DS16,5/17 - PC17,5 - LG16 - PR15,5 -
MS17 - CDC15 - MF17 - FM16 - NH16

Robe un peu plus nuageuse. Nez très fin, porté par une volatile soutenue, qui ne bascule pas dans la dureté mais innerve au contraire les arômes d'une vitalité supplémentaire. Grande sapidité, bouche alerte, pulpeuse mais toute en tension, richesse du fruit canalisée sans être apprivoisée. Alliance évidente de la texture et de la structure, en mouvement. Après les fruits, les fleurs, finale au goût pointu de sel et de charbon. La différence d'expression des deux Munjebel 2012 constitue une éloquente illustration de l'importance de l'altitude dans la perception des différents terroirs etnéens.

2^{ème} Partie : Vendredi 3 Octobre 2014



**Tenuta delle Terre Nere
"Cuvée delle Vigne Niche"
2011**

A l'ouverture :
DS14,5 - PC14 - PR14,5 - NH15

Après aération :
DS14 - LG14 - MS13 - CDC14 - MF13

Robe colorée, jaune d'or. Nez séduisant, amène, beurré, agrumes et épices : une présentation finalement assez « bourguignonne ». Bouche large, plutôt grasse, épanouie, relevée par une finale tonique. On sent néanmoins le vin pouvoir évoluer rapidement vers une oxydation prématurée, elle aussi « à la bourguignonne ». Parmi les blancs de l'Etna, voici encore un style différent...

**Tenuta di Fessina
"A'Puddara" 2009**

A l'ouverture :
DS13 - PC12 - PR(13) - NH14

Après aération :
DS13 - LG13 - MS(12) - CDC12 - MF12

Très réduit - ou minéral? Soufre plus encore qu' hydrocarbures... Tranchant et raide en bouche, brûlant.



I Vigneti "Vinudilice" 2012

A l'ouverture :
DS15,5 - PC(14) - PR14,5 - NH15

Après aération :
DS15,5 - LG15 - MS15,5 - CDC16 - MF15,5

Aspect pâle, or rose, grisé. Dominante oxydative au nez, impression d'amande, de pruneau, de jaune d'œuf : comme un grenache rancio du Roussillon ?

Bouche surprenante, légèrement sucrée, dense et tonique, portée par une très belle acidité. Il y aussi, me semble-t-il, un petit arrière-goût de moucheron (comme sur le blanc Vignadimilo du même producteur et du même millésime).



Benanti "Pietramarina" 2009

A l'ouverture
DS15,5/16 - PC16 - PR16 - NH17

Après aération
DS15,5 - LG14,5 - MS15,5 - CDC15 - MF13,5

Joué également sur la réduction, mais beaucoup plus convaincant – et agréable – que le vin précédent. La robe est très pâle, le nez incisif, balsamique, entre maquis et garrigue : sauge, ciste, résine de pin, anis, thym... Matière cohérente avec ce style aromatique épuré mais profond, des suggestions miellées viennent adoucir une forme droite et des saveurs nettement terpéniques, minérales. Parenté stylistique et gustative avec les rieslings de Trimbach ?



Benanti "Rosso di Verzella" 2009

A l'ouverture :
DS13,5 - PC15 - PR15,5/16 - NH14,5

Après aération :
DS13,5 - LG14 - MS13 - CDC13,5 - MF13

Un vin droit, pas très large mais serein et parfaitement typé. L'expression aromatique se focalise sur le végétal : feuille de tomate, rhubarbe, avec aussi une nette suggestion de cendres froides. La bouche est pointue, sur l'acidité, avec une saveur « charbonneuse » bien calée dans le sillage des tanins.

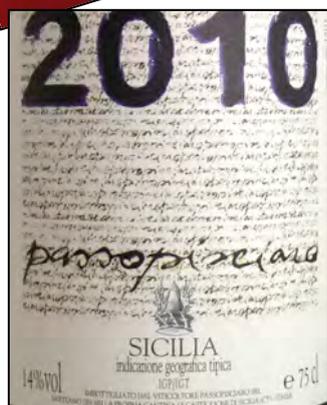


Benanti "Rovittello" 2010

A l'ouverture :
DS15,5 - PC15 - PR15,5/16+ - NH16,5

Après aération :
DS15 - LG15 - MS14 - CDC15 - MF14

La robe est plus dense, plus mate et plus rouge que la précédente. Le nez semble un peu assaisonné par le bois mais se révèle concentré et fin, avec de jolies notes de tomate séchée, de suie et de végétal. La forme de bouche s'arrondit, mais l'acidité reprend ses droits en finale, avec le même sillage suggestif de terre mouillée et de charbon. Un style cohérent et maîtrisé, partagé par les deux cuvées du domaine.



Passopisciaro 2010

A l'ouverture
DS14,5 - PC14,5 - PR15 - NH16,5

Après aération
DS14,5 - LG14,5 - MS15 - CDC15 - MF14

Robe tendre. Nez plaisant mais plutôt diffus, évoquant un fruit acidulé, groseille, ou plutôt grenade, avec aussi cette pointe récurrente de verdure ou d'écorce. Vif en bouche, avec des tanins longs et frais. Bien typé, représentatif, mais un peu sommaire par rapport aux cuvées parcelaires du domaine.

Passopisciaro "C" 2011

A l'ouverture :
DS15,5 - PC15,5 - PR15 - NH17,5

Après aération :
DS15,5 - LG15,5 - MS15,5 - CDC16 - MF16

Nez exubérant, appétissant, beaucoup de fruits noirs, cerise confite, *amarena*, des suggestions de cacao et de garrigue. On retrouve la garrigue en bouche, des notes de thym, de laurier, de lavande même, qui confèrent un caractère très méditerranéen à cette cuvée. L'attaque est ample, la chair veloutée et disponible. L'accroche tannique possède une fermeté carrée et un peu sèche (calcaire ?). La fraîcheur et l'amplitude sont au rendez-vous.

Passopisciaro "P" 2011

A l'ouverture :
DS16,5 - PC16,5 - PR16,5/17+ - NH18

Après aération :
DS17 - LG16,5 - MS17,5 - CDC17 - MF17,5

Aspect assez sombre, dense et pulpeux. Grand nez à nouveau, davantage centré sur les fruits rouges, framboise, groseille, grenade, airelle même... Cette intensité fruitée enveloppe un message balsamique profond. Caractère balsamique et camphré confirmé en bouche, moins « méditerranéen » que celui de la cuvée Chiappemacine. Beaucoup de coffre, de puissance, de profondeur, et des tanins néanmoins remarquablement fins. Fort potentiel !



Passopisciaro "G" 2011

A l'ouverture
DS17 - PC17+ - PR17+ - NH18,5

Après aération
DS17 - LG15,5/16 - MS17 - CDC16 - MF17

Robe un peu moins dense et légèrement plus orangée. Grande distinction évidente au nez, discrétion, subtilité, profondeur... le fruit se montre d'une grande fraîcheur, il évoque à nouveau la groseille, et développe de merveilleuses bouffées balsamiques (encens, résine, quinquina...) La bouche est à la hauteur, aérienne, tonique ; son corps effilé affiche une vitalité remarquable. Analogies : si le Porcaria penche vers Barolo, on est ici plus proche de Barbaresco, voire du Haut-Piémont.

Passopisciaro "S" 2011

A l'ouverture :
DS14,5 - PC14,5 - PR14 - NH15

Après aération :
DS15 - LG16 - MS16 - CDC16,5 - MF17,5

La robe est dense, le nez plus compact, semblant davantage lissé et policé par l'élevage. Le fruit possède une réelle densité, de l'ampleur, mais ne développe pas la même élégance que les cuvées précédentes. Une sensation d'alcool alourdit la saveur, qui projette des notes de cacao, de caramel, de bois brûlé, de violette aussi. La finale semble un peu sèche. À revoir...

Passopisciaro "R" 2011

A l'ouverture :
DS14 - PC(13) - PR14,5 - NH14

Après aération :
DS14,5 - LG14,5/15 - MS14,5 - CDC15 - MF16

Robe délicate. L'expression aromatique reste bloquée sur un cassis (fruit et feuille) qui sauvignonne beaucoup... L'aération apporte davantage de nuance, mais toujours dans un registre nettement végétal. Ce nez de maturité limitée est confirmé par une bouche peu alcoolisée, souple, très fine c'est vrai, vraiment « septentrionale », mais au final bien maigrelette et monocorde. Évoque beaucoup, et cruellement, les Languedocs en sous-maturité, qui eux n'ont pas l'excuse d'être issus de vignobles situés à 1000 m d'altitude en exposition nord...



Tenuta delle Terre Nere 2013

A l'ouverture
DS14 - PC14,5 - PR14/14,5 - NH15

Après aération
DS14 - LG14 - MS14 - CDC14 - MF13

Fruité immédiat, spontanéité, charme souple et abord facile. *Beverino* comme on dit en italien...

**Tenuta delle Terre Nere
"Feudo di Mezzo - Il Quadro delle Rose" 2011**

A l'ouverture :
DS13 - PCED - PR13 - NH14,5

Après aération :
DS13 - LG14 - MS(14) - CDC ED
(volatile) - MF(12)

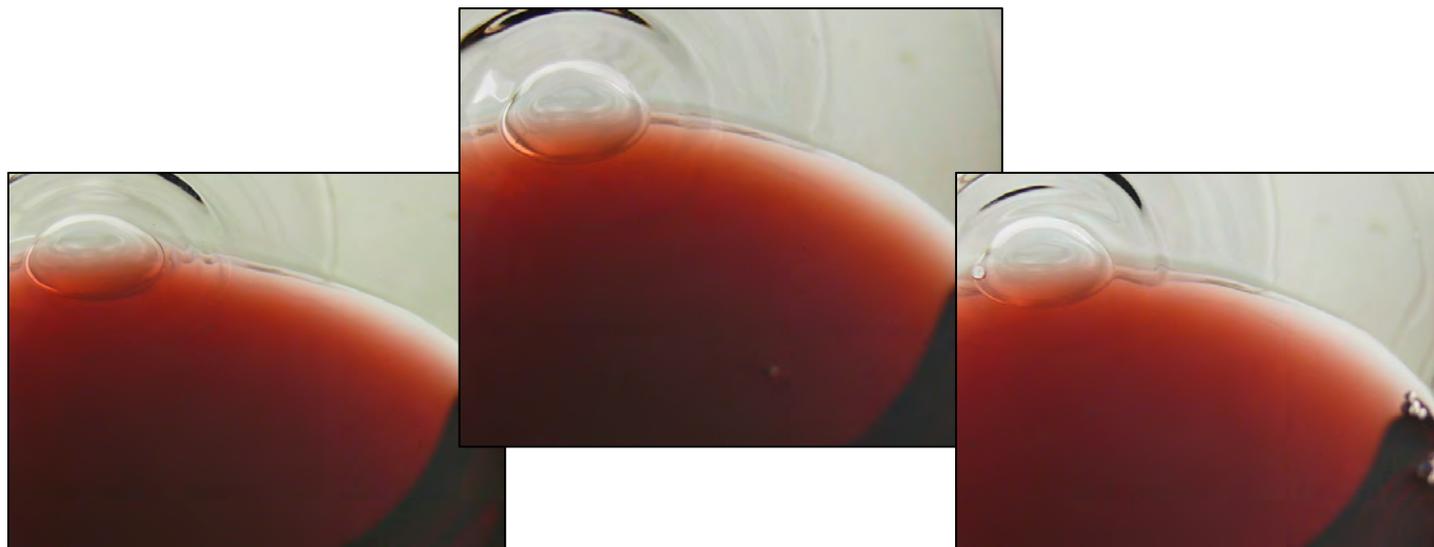
Dense, concentré, mais débordé et durci par une acescence non maîtrisée.

**Tenuta delle Terre Nere
"Santo Spirito" 2010**

A l'ouverture :
DS13 - PC12 - PR13 - NH14,5

Après aération :
DS14 - LG14,5 - MS14,5 - CDC14,5 - MF14

Le nez offre un panorama étonnamment évolué, automnal, où le bois humide ressort, beaucoup de champignon aussi... L'aération amène un peu de fruit frais, mais la bouche demeure de guingois, lactique, sèche.



**Tenuta delle Terre Nere
"Guardiola" 2011**

A l'ouverture
DS15,5/16 - PC15,5 - PR16 - NH16

Après aération
DS15 - LG14 - MS15 - CDC15 - MF14,5

Dense dès la robe. Un nez puissant, profond, beaucoup de fruit, de relief floral et épicé ; le vin semble un poil plus mûr que dans la version Passopisciario de ce terroir - et surtout moins précis. Prestation toutefois fort satisfaisante : belle matière juteuse, profonde, avec des tanins vifs et bien détourés.

**Tenuta delle Terre Nere
"Calderara Sottana" 2011**

A l'ouverture :
DS11? - PCED - PR12 - NHED?

Après aération :
DS12? - LG14 - MS(?) - CDC(12) - MF14

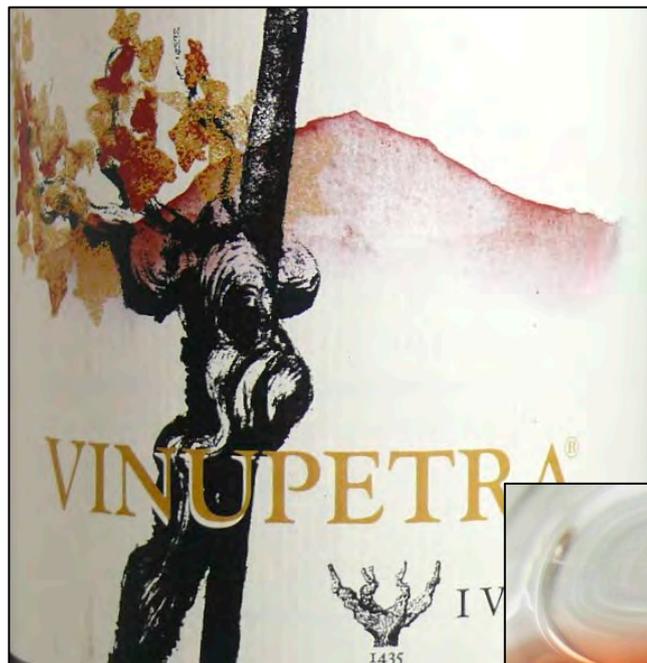
Reflets bruns orangés d'une robe qui semble très évoluée. Le fruit paraît cuit, passé, oxydé. L'alcool ressort. Problème de bouteille ?

**Tenuta delle Terre Nere
"Prephyloxera - La Vigna di Don Peppino"**

A l'ouverture :
DS16 - PC16/16,5 - PR16,5+ - NH17

Après aération :
DS15,5 - LG15,5 - MS15,5/16 - CDC15 - MF15,5

Robe pleine, assez fournie, la bordure propose déjà des nuances fauves. Fruit disponible et pulpeux, évocation exubérante de fraise écrasée. Très belle matière, ample, pleine, charnue, un peu emporté par la chaleur du millésime mais offrant une grande présence et une profondeur tannique remarquable, qui gomme l'alcool et rafraîchit la bouche.



I Vigneri « Vinupetra » 2001

A l'ouverture :

DS13 - PC(13) - PR(12) - NH13

Après aération :

DS13 - LG(14,5) - MS? - CDC(13) - MF(12)

Robe sombre, brunie, de vieux vin, qui a perdu tout son rouge. Nez usé, Viandox, sauce soja, quinquina... La bouche possède encore quelques arguments, de la densité, une certaine fraîcheur. On reste pourtant sur l'impression d'un vin passé, trop extrait et qui a perdu dans la sénescence précoce son identité.



CONCLUSION

Pierre Citerne

Beau parcours ! Des styles différents mais plusieurs fils conducteurs auxquels se raccrocher, de la subtilité (structurelle et aromatique), des profils frais, aux tannicités fines mais marquées. Des vins « septentrionaux du sud » ? Peut-être... Les cuvées les plus abouties semblent en mesure de se comparer favorablement aux grands classiques de la Péninsule. Au-delà de la médiatisation internationale récente, la renaissance de ce vignoble si particulier mérite l'intérêt et la bienveillance de l'oenophile.

Un bémol : la capacité à se bonifier au vieillissement, ou même simplement à vieillir correctement, n'a pas été démontrée... Un 2001 passé, des 2008, 2009, 2010 déjà fatigués. C'est embêtant pour des cuvées, parfois coûteuses, qui prétendent d'emblée appartenir au cercle des « grands vins », se réclamant régulièrement des Langhe ou de la Bourgogne.

L'existence de « climats » capables de conférer aux vins des caractères affirmés, identitaires, semble en revanche acquise. Très intéressante déclinaison de terroirs chez Passopisciaro : des personnalités tranchées, évidentes, des nuances retranscrites avec précision - remarquable effacement de l'homme devant le raisin, vraie technicité... Porcaria et Guardiola devraient vieillir avec talent, du moins peut-on l'espérer. Les Terre Nere n'ont pas illustré la chose avec autant de brio : trop de vins approximatifs, ou défectueux. Comme quoi on peut faire des vins « avec soufre » aléatoires...

Un mot sur les blancs : du potentiel – démontré par le Vignajancu d'I Vigneri et le Pietramarina de Benanti –, mais pas d'unité stylistique.

UN MOT DE L'ORGANISATEUR

Nicolas Herbin

D'abord, je voudrais remercier sincèrement IVV Toulouse de m'avoir renouvelé sa confiance et d'avoir eu la curiosité de vouloir explorer un territoire aussi éloigné et pas si facile d'accès, gustativement, que l'Etna.

Dégustation très intéressante et riche donc, qui a permis – au-delà de la possibilité de mise en exergue des meilleurs vins de la région - de montrer la grande diversité des approches et styles des producteurs ; d'autant plus pour un vignoble qui n'est pas si vaste que cela. Cette richesse paraît même encore plus remarquable, si l'on considère le fait qu'avant les années 2000, le nombre de (bons) producteurs sur le volcan était beaucoup plus restreint qu'aujourd'hui. En effet, avant le nouveau millénaire, il n'y avait pas de **Passopisciario**, pas de **Terre Nere**, pas de **Frank Cornelissen**, pas de **Tenuta di Fessina**, pas de **Graci**, pas de **Pietradolce** et bien d'autres encore : plus des deux tiers des vins de la dégustation que nous avons organisée n'étaient pas produits ! On peut alors être encore plus admiratif de l'évolution réalisée en si peu de temps. On signalera et rappellera également le rôle important qu'a eu la famille **Benanti** qui, au-delà de l'antériorité de sa production, a été à l'origine de nombreuses vocations et a aidé un nombre important de jeunes vigneron à se lancer, en leur prêtant locaux et matériel viti-vinicole.

Concernant les millésimes dégustés, **2009** confirme qu'elle est une année très compliquée avec nombre de vins dilués, aigrelets, métalliques et parfois même déviants aromatiquement (arômes de cassis). **2011** confirme lui son statut de grand millésime ; c'est peut-être même le plus beau produit depuis 2008, avec des vins de grand équilibre, parfaitement lisibles dans l'expression des terroirs, profonds mais fins et dépourvus de caractère excessif (pour les meilleurs d'entre eux s'entendant). On ne peut pas en dire autant de **2012** enfin qui, s'il n'est pas une mauvaise année non plus, confirme son caractère très solaire et extrême. Et nous avons goûté nombre de vins depuis le début de l'année confirmant ces impressions.

Pour ce qui est des blancs, on voit encore que l'on se cherche : certains se focalisent peut-être trop sur la fraîcheur, au détriment de la gourmandise et de l'équilibre ; d'autres explorent une vision bourguignonne ; d'autres une vision *nature*, avec plus ou moins de précision et réussite ; et enfin, dans un style épuré et classique, Benanti ne démérite pas et justifie même le statut de blanc de référence de son **Pietramarina**.

Si je devais avoir des regrets quant à cette dégustation, ce serait surtout de ne pas avoir eu à disposition une bouteille plus récente de **Vinupetra** : celle dégustée était manifestement fatiguée, alors qu'en jeunesse, ce vin peut être prodigieux de race et d'expression. Déçu aussi que les vins des Terre Nere ne se soient pas mieux goûtés, malgré une bonne cuvée de base et un **Prephyloxera** de grande qualité dans le cadre du chaud et compliqué millésime 2012 ; mais c'est le jeu. Nous avons sans doute rencontré un problème de bouchage sur **Calderara Sottana**, prématurément vieilli alors que ce vin est actuellement en grande forme, comme j'ai déjà pu le vérifier. Depuis 2008 le domaine a fait d'importants progrès, même s'il reste capable d'irrégularités, comme beaucoup de producteurs de la région d'ailleurs (les vins de Passopisciaro n'ont pas toujours été ce qu'ils sont aujourd'hui et cela dans un passé récent !). Du point de vue des élevages, on peut élargir le débat en énonçant qu'à l'instar d'autres grands cépages transalpins, le nerello mascalese ne semble pas « adorer la barrique », notamment quand elle est neuve ou même récente. Une nouvelle fois, les formats demi-muids et encore davantage foudres (10 hl et plus) semblent beaucoup mieux fonctionner et respecter la personnalité des terroirs, millésimes et donc des vins.

D'autre part, il manquait dans cette dégustation certains domaines importants, mais il n'est jamais facile de se procurer ces vins quand on n'est pas sur place, comme on peut s'en douter. J'aurais ainsi voulu faire goûter ceux de **Ciro Biondi** (très beau domaine historique situé au sud du volcan), **Girolamo Russo** (intéressante démarche de crus et excellente viticulture), **Il Cantante** (l'ex domaine de [Mick Hucknall](#)), **Barone di Villagrande** (autre domaine historique en forme sur les derniers millésimes), **Calabretta** (encore un domaine historique, à Randazzo) et enfin **Masseria Setteporte** (sur le méconnu versant sud).

[La première dégustation de ce genre à laquelle j'avais pu participer](#) datait de 2009. Je mesure donc le chemin parcouru par certains de ces domaines en cinq ans et continue de penser que le vignoble de l'Etna est passionnant à observer, tout comme ses meilleurs vigneron. Compte tenu du potentiel terroir/climat/cépage, il doit tendre dans les années à venir vers le niveau des vignobles de Barolo, Barbaresco, Chianti et Brunello. En tout cas c'est un beau challenge à relever. Et je suis certain qu'il y a quelques compétiteurs sur les pentes du volcan que cela n'effraie pas, mais plutôt motive. A suivre, donc.