

Sicile, le petit continent

Par Pedro Ballesteros

Dans nos latitudes, on a tendance à associer la Sicile avec des images du soleil méditerranéen, de belles plages, des monuments historiques, mais pas nécessairement avec du vin. Pour pas mal de gens, le vin sicilien est associé à la partie inférieure des rayons de supermarché, dans laquelle on trouve les vins à des prix sacrifiés ou encore à du marsala à utiliser en cuisine. De plus, les chanceux qui prennent leurs vacances en Sicile sont gâtés par pas mal de choses, mais pas nécessairement par le vin. Et dans un grand nombre d'hôtels, les vins servis sont vraiment indignes de la qualité de la production sicilienne. Il ne faut donc pas s'étonner que les touristes ne recherchent pas de vins siciliens à leur retour. Mais depuis peu de temps, quelques marques, comme Planeta ou Corvo, ont haussé leur image, il est fort probable que le consommateur prête plus d'attention à la marque qu'à l'origine.

Et pourtant, la Sicile a tout pour rentrer dans les domaines mythiques du vin. Il est vrai qu'elle produit beaucoup, en moyenne plus de 6 millions d'hectolitres de vin par an: c'est plus que la Nouvelle Zélande et l'Autriche ensemble.

On trouve en Sicile une gamme de qualités couvrant tous les segments du marché, depuis le vin de base vendu en vrac jusqu'au vin iconique. La Sicile présente aussi une grande diversité stylistique, en blancs, rouges, rosés, doux et liquoreux, avec des expressions bien diverses. Mais, surtout, en Sicile on retrouve des vins absolument uniques, tout à fait originaux, impossibles à copier et qui représentent de sommets de la qualité dans leur propre style.

Sur les grands continents, la diversité des vins est dépendante de facteurs comme la latitude, l'orographie et le climat. Faute d'espace, les petits continents jouent sur l'altitude, la topographie accidentée et la variété des sols pour donner la diversité. La Sicile est un petit continent parce qu'elle offre une variété de microclimats et de sols sur un territoire restreint.



Le roi Etna est le facteur clé pour une telle variété, grâce à son altitude de 3350 m, et sa capacité de créer des sols volcaniques. Beaucoup des gens pensent qu'il est insensé de fixer résidence près d'un volcan actif. Peut-être ne font-ils pas attention au miracle des sols volcaniques. Les volcans représentent le cycle de vie des sols, qui meurent comme des sédiments rejetés à la mer et qui rejaillissent en forme de lave crachée par les volcans. Dans le fond des vallées, les sols volcaniques sont fertiles, mais dans les pentes du volcan, ces sols acides sont idéaux pour la culture de la vigne. L'association vins de qualité/calcaire, un peu mythico-nationaliste, n'a de sens que dans des conditions climatiques bien précises. L'altitude, le drainage, la lumière et les cépages indigènes font le reste du miracle sur l'Etna.

Le nerello mascalese trouve son lieu de prédilection dans les pentes au nord du volcan. Les meilleurs nerello mascalese présentent des couleurs peu prononcées, des arômes de cerises, balsamiques et floraux assez délicats et une structure en bouche unique, avec une acidité remarquable, un degré alcoolique élevé et une finale subtile et longue. Souvent, les producteurs ajoutent pour la couleur et les tanins le nerello capuccio et/ou l'élevage

en barriques. Quant à moi, je préfère le mascalese pur, pour son identité unique.

Federico Curtaz, un montagnard de Piedmont nous décrit le Il Musmeci (90% mascalese, 10% capuccio) de Fessina comme un vin avec une expression volumineuse, et sensuelle dans un style original.

Frank Cornelissen, deux fois émigrant, du nord au sud et du pays plat à la montagne, fait une recherche presque philosophique de l'expression du nerello mascalese. Viticulture naturelle, rendements minuscules, vignes vieilles en terrasses, vendanges très tardives, pas de barriques, pas de SO₂, pas de clarifiant, ... comme par exemple avec son Munjebel 8VA Vigne Alte'11, il trouve le Saint Graal de la complexité la plus authentique, d'autres vins sont un peu exubérants, surtout en termes d'alcool. Mais ils méritent toujours de l'admiration.

L'Etna accueille un autre cépage unique, le blanc carricante. Une espèce de riesling du sud, avec une minéralité étonnante, un fruit subtil et complexe, une belle acidité et une finale ouverte. Mon producteur favori est Benanti. Leur Pietramarina est un vin magnifique, profond et délicat, élégant et long, avec une belle capacité qui s'améliore en vieillissant. Aussi, leur classique Rovitello'05 (80% nerello mascalese), est concentré, équilibré, d'une bonne longueur et montre une autre expression du cépage absolument recommandable. Firriato produit un autre carricante remarquable, le Cavanera: délicat, avec des touches anisées, délicieuses.

Au Sud-est de l'île, les sols volcaniques sont remplacés par des sols argilo-calcaires et un climat presque désertique. Ce coin semble être un des endroits le plus improbable pour les vins de terroir, au moins pour ceux qui pensent que le terroir est un concept exclusivement bourguignon ou rhénan. Et pourtant, si l'on veut vraiment comprendre la magie du terroir, il faut déguster les nero d'avola de Gulfi, à Pachino, Val di Noto. Le vignoble est biologique, non irrigué. Gulfi produit quatre vins de terroir avec des expressions bien différentes, à des niveaux qualitatifs plus que remarquables. Le NeroBufaleffj est tout simplement magnifique, un plaisir des sens avec un équilibre magique. Le NeroBaronj est moins expressif mais très probablement plus apte à un long vieillissement. Nero Maccarj est le plus riche et fruité, NeroSanLoré le plus discret et raffiné. Et tous les quatre font une dégustation inoubliable.

Plus à l'Ouest, on arrive à Vittoria, la terre du frappato, un cépage très original avec une expression aromatique intense, de kirsch, de violette et d'épices, gouleyant s'il est vinifié seul (goûtez Il Frappato d'Occhipinti pour vérifier) et qui se combine bien avec le nero d'avola pour donner le Cerasuolo di Vittoria. Valle dell'Acate en est un bel exemple, plein de vivacité, surtout le millésime 2006. Mais



Les frères Tasca

le plus impressionnant de leurs vins est le Tanè, coupage de nero d'avola et syrah aux arômes de réglisse et d'encre, d'une concentration inouïe, soyeux mais ferme, très puissant.

Les producteurs du centre de Sicile ont fait du nero d'avola un cépage reconnu. Après avoir mis sur les marchés des grands volumes avec un bon rapport qualité/prix, ils ont créé des vins iconiques qui ont ébloui les experts. Rosso del Conte de Tasca d'Almerita est un de vins obligatoires dans une cave de prestige. Ce vin a tout pour séduire: élégance, structure concentrée, fin, tanins, capacité de vieillissement, longueur. Lors d'une dégustation verticale récente, les millésimes 1989, 2001, 2004 et 2007 étaient exceptionnels. Dans un style différent, plus dans l'opulence, le fruit et boisé intenses, le Santa Cecilia de Planeta est un autre sommet. «Mille e una Notte» de Donnafugata est encore un autre style au top, plus terreux et tannique, plus corsé. Plus personnel mais adorable avec pas mal de variation selon le millésime, le Vrucara de Montoni surprend par ses arômes de fruits confits et sa finale en queue de paon.

Il y a beaucoup d'autres cépages originaux dans l'île, avec des potentiels qualitatifs remarquables, que commencent seulement maintenant à être compris. Le grillo, le cépage le plus répandu, n'était pas le favori des spécialistes à cause de son caractère neutre. Un des producteurs les plus classiques, Marco de Bartoli, mieux connu par ses marsalas, a montré le potentiel du grillo avec son «Grappoli del Grillo» qui donne de la délicatesse, dans un style jurassien. Ansonica est un autre cépage assez méprisé que Donnafugata a remis dans le dictionnaire de grands cépages avec leur Vigna di Gabri. J'ai goûté en 2012 un 1998 d'un raffinement incroyable, ouvert et frais, avec une belle longueur en bouche.

Je n'ai plus l'espace pour parler des grands vins issus d'autres cépages siciliens, des cépages italiens ou internationaux, des vins doux des Favignana, Lipari ou Pantelleria, du marsala, tant des choses, peut-être une autre fois? J'espère avoir suscité une certaine curiosité pour les vins siciliens, ce petit continent bien vaut plus d'explorations.

