



Compte rendu soirée Sicile 24 septembre 2021

28 participants dans le chai à moitié défoncé par des recherches archéologiques. Savourons ces derniers moments de cet endroit qui a profondément marqué notre club.

Un grand merci au chef Christophe qui a ouvert la cuisine du restaurant pour l'occasion (une prouesse !) et à Jean-Pierre qui a aménagé le chai en travaux pour nous accueillir. Beau travail professionnel !

Une pensée affectueuse pour Bruno César, ex membre émérite du CEP qui est décédé au cours du mois d'août dernier. Il est resté au CEP pendant près de vingt ans où ses qualités épicuriennes étaient reconnues par tous. Il était toujours de bonne humeur, joyeux, animé d'une convivialité sans défaut. Grand professionnel de la communication, il a dirigé une entreprise de consulting dont la clientèle était prestigieuse ; il a créé un prix spécial, remis dans les salons du Sénat pour récompenser les entreprises qui avaient mis en œuvre des actions socialement responsables. Dans cette action, il a anticipé largement la tendance actuelle.

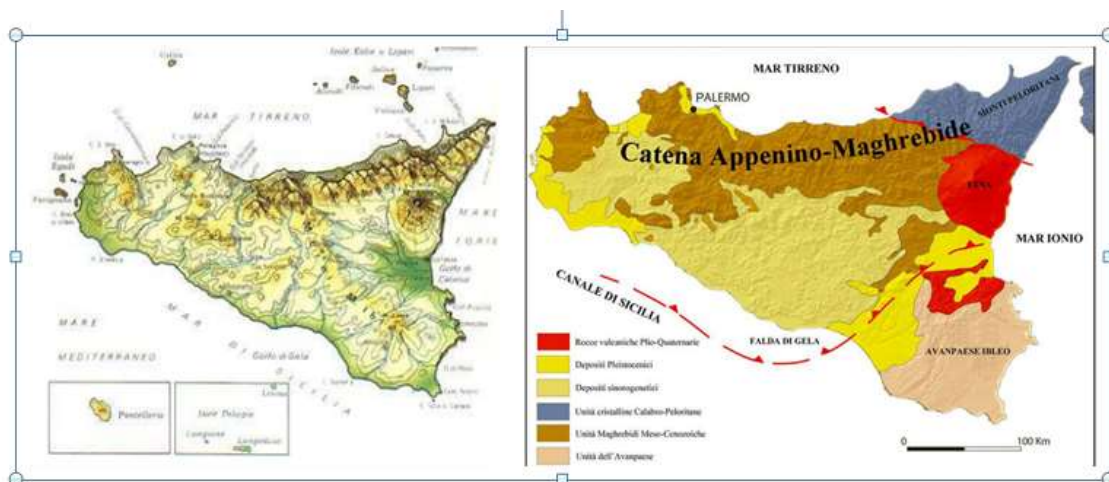
Soirée animée par Mme Vinny Mazzara, sicilienne par naissance d'une mère née à Trieste et d'un père sicilien. Elle nous a présenté un superbe diaporama dont quelques diapositives ont été extraites. Le drapeau sicilien contient un personnage à trois jambes qui représentent les trois caps de l'île.



C'est l'île la plus vaste de la Méditerranée ; elle a subi une déforestation massive pendant des siècles, lui permettant de devenir une région majoritairement agricole. Le vignoble n'est pas très étendu puisque sa superficie est juste inférieure à celle du bordelais. Les vins sont blancs à 53% et rouge à 47% puisque le rosé n'est ni apprécié ni produit dans cette région. C'est le vignoble qui produit le plus de vins biologiques en Italie, la météo y est pour quelques choses. Les herbes poussent largement pendant le printemps et la sécheresse remplace les désherbants. Le risque d'oïdium est virtuel !

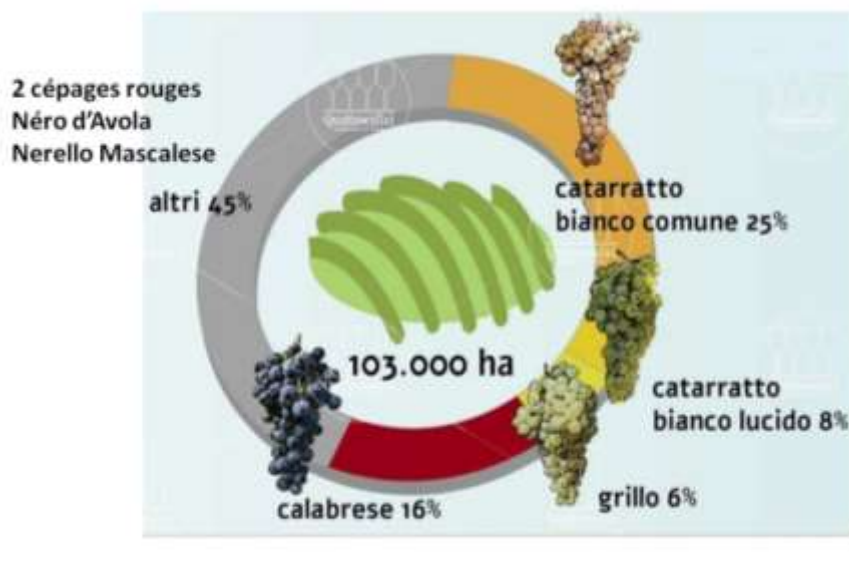
Le climat est méditerranéen avec des températures estivales très chaudes y compris la nuit (32°). Les températures sont plus tolérables le long des côtes et sur la chaîne montagneuse au nord.

Contrairement aux idées reçues, le terroir volcanique est peu étendu au niveau de la région nord-est, près de l'Etna. Le reste des sols est majoritairement calcaire avec quelques parcelles argilo-calcaires.



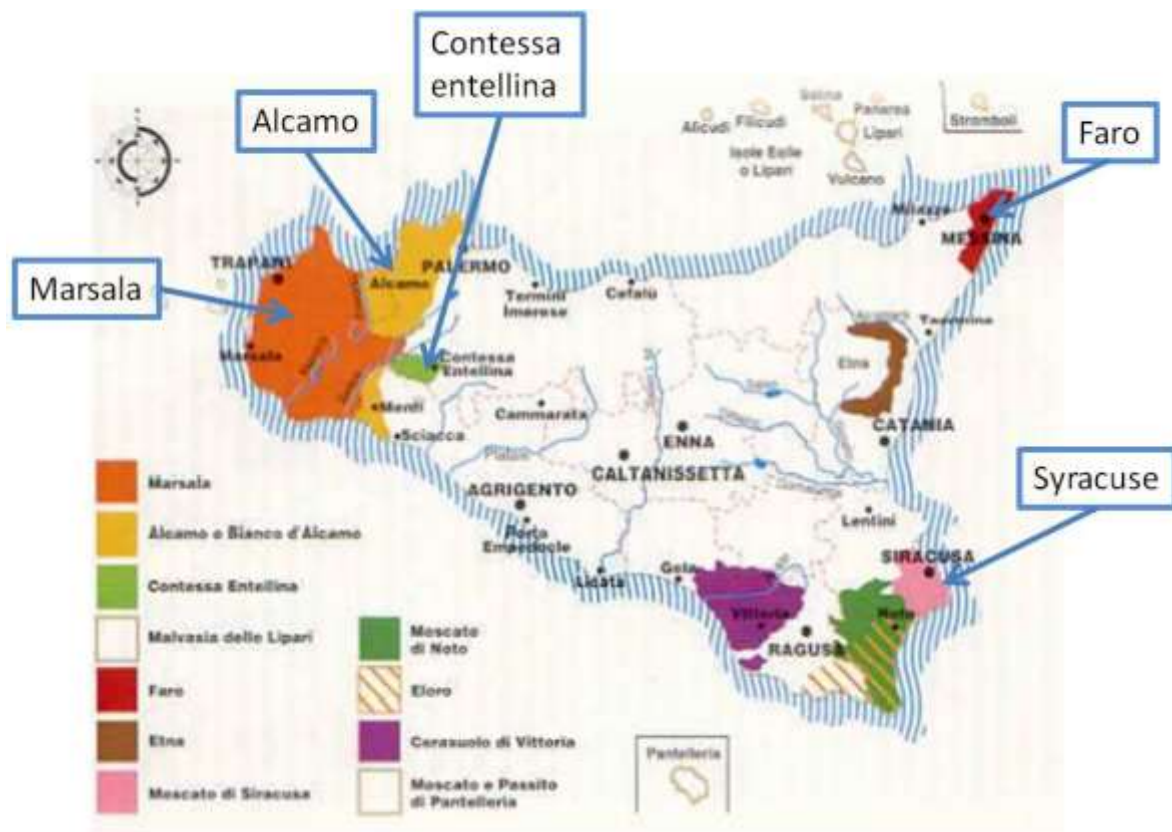
La législation et la classification des appellations est la même que dans le reste de l'Italie sauf que les dénominations DOCG DOC ne sont pas garantes d'une meilleure qualité.

Il existe trois cépages rouges et trois cépages blancs principalement. Tous sont vendangés à maturité avec des rendements plutôt faibles. Paradoxalement, les vendanges sont plutôt tardives en septembre voire plus tard. Plusieurs tentatives de vinification sont à l'essai dans le but d'affiner les vins : maturation pelliculaire lente et élevage en œuf d'argile.



Des cépages français ont été introduits il y a quelques décennies mais ils sont abandonnés au profit des cépages autochtones. Le **cépage grillo** est très estimé. Il est vigoureux à maturité tardive et résiste à la sécheresse. Il est très apprécié partout en Italie. Le **cépage Nero d'Avola** est le plus répandu des cépages rouges de l'île. La peau du raisin est noire et il est très adapté au climat chaud. Il donne des vins riches en alcool, pauvres en tanin, raison pour la quelle il est élevé en fûts de châtaignier.

La carte ci-dessous montre l'emplacement des régions qui ont produit les vins dégustés pendant cette soirée.



Note di Bianco Alessandro Viola 2020

Blanc provenant de l'appellation ALCAMO. Mono cépage Grillo.

Nez agrume bouche sur les fruits jaunes (abricot) avec une belle structure et une fraîcheur en fin de bouche. Dans le final, on note des arômes balsamiques et mentholés. Il a été très plaisant à l'apéritif. A boire jeune.

Turi Bianco Salvatore Marino 2020

Blanc provenant de la région de Noto près de Syracuse au sud-est de l'île (Pachino Contrada Buonivini)

Vignoble à terroir calcaire, avec des vignes taillées en gobelet comme en Côtes du Rhône septentrionale, très proche de la mer. Cépage Cattarato ; macération pelliculaire sur 3 jours avec élevage en cuves béton.

Il a fallu plusieurs minutes pour que ce vin s'exprime pleinement. Il aurait fallu le carafer au préalable. Il a une robe plus prononcée que le précédent.

La bouche est ample avec des arômes pêches blanches et un final sur l'amande. A très bien accompagné le risotto avec du parmesan et des mini asperges.

Obli Enza Lafauci 2013

Vin rouge issu de la région de Faro près de Messine. Terroir argileux avec du calcaire dans cette région au bout de la chaîne montagneuse, proche de l'Etna.

Assemblage de Nero d'Avola et de Nerello Cappuccio. Longue macération suivie de 18 mois en barriques.

Le nez est sur le fruit. La bouche est fruitée, avec une belle structure bien fondue. Le final est typique des vins de lave (rappelez-vous le saumur de Pierre Bise en Anjou). Très belle typicité qui a bien accompagné le filet de bœuf en croûte avec son gratin dauphinois.

Cru Gulfi 2001

Vin rouge issu de la région d'Eloro au sud-est de l'île près de Syracuse.

Cépage Nero d'Avola sur un terroir calcaire. Longue macération avec les peaux suivie par un élevage en barriques pendant 18 mois puis 24 mois en bouteille.

Le vin est à la fois ample sur des arômes de pruneaux et de clou de girofle. Le final minéral acide lui procure une réelle élégance. A très bien accompagné le plateau de fromages italiens.

Milocca Baracco sweet 2006

Il est issu du terroir de Marsala à l'ouest de l'île. Etymologiquement, Marsala vient de l'arabe « port d'Allah ». Le terroir est essentiellement sablonneux avec des vignes taillées en guyot. Au départ, ce raisin donnait du gros rouge qui tâche ! Désormais, il donne des vins très typés avec un réel caractère original.

En 2006, le sirocco a desséché les vignes et le raisin quelques jours avant les vendanges. Les raisins en surmaturité n'ont pas complètement fermenté et il a persisté du sucre résiduel. Le vin a été élevé en fûts de châtaignier. Ce type de vin est rarement produit et son nom « Milocca » vient de l'arabe d'un mot qui veut dire cerise.

Il s'agit donc d'un réel vin de dessert aux arômes de fruits rouges et au final minéral qui a bien accompagné le dessert au chocolat (mi-cuit) avec des fruits rouges. Ceci doit vous rappeler le vin de Gaillac Brin de Folie que nous avons dégusté lors du voyage Fronton-Gaillac. Voici l'extrait du compte rendu : *Cabernet Sauvignon 100% vendanges tardives par passerillage. Rendement de 15 hecto/hectare. Fermentation lente pendant tout l'hiver avec arrêt de la fermentation par filtrage. Mise en bouteille précoce pour garder les arômes. Robe très tuilée. Vin extraordinaire avec du fruit intense mais une élégance particulièrement en fin de bouche. Accompagne très bien les desserts aux fruits voire au chocolat ? Expérience vécue, c'est juste génial ! Le tarif n'a rien à voir 14€ en 2018 !*