

Sicilia en Primeur 2009

La diversité des vins siciliens.

Selon les Siciliens, la Sicile est plus qu'une île; la Sicile est plus qu'une région; la Sicile est un continent à part entière, avec de multiples facettes. La grande diversité de climats, de sols et de sous-sols, de cépages, tant locaux qu'internationaux, va engendrer une diversité de vins insoupçonnée en Sicile. Le même cépage, selon qu'il est planté dans la partie occidentale ou orientale de l'île, selon qu'il a grandi sur les pentes de l'Etna ou près de la côte, va s'exprimer de façon très différente et donner des vins tout aussi différents. Ajoutez à cela la possibilité de l'assembler avec d'autres cépages locaux, et vous avez un vin d'une complexité accrue et d'une plus grande harmonie. Mettez-y encore une touche « internationale » et vous aurez un vin de grande classe, bien campé dans son identité sicilienne, tout en présentant une dimension internationale. Il n'y a donc pas un vin de Sicile, mais autant d'expressions que la nature et le savoir-faire de l'homme lui auront données.

Une œnologie tournée vers l'avenir...

En termes d'image, les vins siciliens ont souffert par le passé d'une mauvaise réputation à cause des vins produits en très grande quantité, au détriment souvent de la qualité. Conscient de cela, un **Institut Régional pour la Vigne et le Vin** s'est créé dans les années 90 en se donnant pour mission de redresser la situation et de donner aux vins de Sicile une image plus moderne, sans pour autant renier leur identité régionale. Cet institut s'est doté d'une cave expérimentale et a mené de nombreuses expériences en collaboration avec les producteurs locaux soucieux du devenir de leurs vins et de leur région. De grands noms comme Giacomo Tachis (bien connu pour son action déterminante sur les supertoscans Sassicaia, Tignanello et Solaia) ont également prêté leur concours à ce projet ambitieux. La **révolution œnologique Sicilienne** avait commencé...

Les principales actions du protocole œnologique établi par cet Institut ont été la sauvegarde et la valorisation du terroir, la sélection clonale de cépages locaux et l'introduction des cépages internationaux, telle que pratiquée en Toscane avec les succès des supertoscans que l'on connaît. Les producteurs siciliens, avec l'appui de la cave expérimentale, ont appris à cultiver ces nouveaux cépages et élever ces vins en monocépages, et les ont ensuite assemblés avec les cépages locaux sélectionnés. Cela s'est opéré par essais comparatifs, d'abord en proportions importantes, puis de plus en plus équilibrés, pour en arriver à des rapports nuancés, redonnant finalement aux cépages locaux la place qui leur revient, tout en bénéficiant d'une belle complémentarité en termes de finesse, de structure et de complexité que peuvent apporter les cépages internationaux.

La chose est entendue: il n'est pas question de remplacer les cépages locaux par des cépages internationaux. Les cépages locaux restent la base de l'encépagement, dans le respect de la tradition sicilienne, mais les cépages internationaux trouvent grâce à leurs côtés dans une recherche de modernité et d'accessibilité vis-à-vis du consommateur.

Grâce à ces expériences réussies, la Sicile a entamé un renouveau remarquable. Les Siciliens ont acquis un savoir-faire. Faut-il encore le faire savoir ! En effet, la grande diversité exprimée actuellement dans les vins siciliens est un atout, mais aussi un handicap:

- Un **handicap**, car devant une telle diversité, comment guider le consommateur qui risque d'être perdu devant le vaste choix qui se présente à lui? Il est bien question d'une grande DOC Sicilia, mais quid de la requalification des DOC existantes? Quoiqu'il en soit, il y a encore du travail de « branding » à faire à l'adresse du consommateur.
- Un **atout**, car la marché revient peu à peu de ces vins au goût unique dont on pourrait se lasser à force d'uniformité; le consommateur recherche de plus en plus des vins authentiques, qui savent exprimer leur terroir, tout en présentant une qualité technique irréprochable.

Gageons que la crise économique et financière que nous traversons en ce moment ne vienne stopper tous ces efforts d'innovations et de promotions des vins siciliens.

Le Nero d'Avola : un cépage unique en son genre !

Le Nero d'Avola est un cépage rouge italien connu aussi sous le nom de *Calabrese*, ce qui donne à penser qu'il serait originaire de la Calabre tout proche, d'où il a d'ailleurs quasiment disparu. Le Nero d'Avola s'est implanté en Sicile dans les environs d'**Avola**, une petite ville située le long de la côte orientale, au sud de Syracuse, pour progressivement envahir toute la Sicile et en devenir **le cépage emblématique**. En tant que tel, il est incontestablement le cépage qui exprime toute la typicité et la diversité de la Sicile. D'aucuns prétendent qu'il s'exprime le mieux dans la province orientale de Catania, où il entre dans l'assemblage du célèbre « Cerasuolo di Vittoria », la seule DOCG de Sicile, consacrée en 2005.

Par suite de la diversité climatique et géologique de la Sicile, le Nero d'Avola se présente sous différentes facettes, selon qu'il provienne de la partie occidentale ou orientale de l'île, qu'il soit vinifié en mono-cépage ou en assemblage, avec d'autres cépages locaux ou avec des cépages internationaux. Difficile dès lors d'en tirer un portrait unique. Néanmoins, on peut généralement lui accorder les caractéristiques suivantes. C'est un cépage qui a une forte personnalité. Il donne des vins à la robe sombre (« **Nero** ») et aux arômes de fruits noirs bien mûrs, parfois en sur-maturation. En bouche, le vin est puissant, vineux, avec une structure tannique assez importante, parfois astringente, mais présentée le plus souvent de façon arrondie grâce au fruité intense du cépage. L'acidité est moyenne et se prolonge agréablement en finale, et il n'est pas rare d'y trouver des

notes d'épices et de réglisse. Ses vins ont en général une bonne aptitude au vieillissement, tout en conservant leur fruit.

S'il fallait absolument le comparer à des cépages français, il se rapprocherait de la Syrah pour le corps et les fruits, du Malbec/Cot/Auxerrois pour la structure tannique et la finale réglissée, avec parfois une touche de Négrette, pour certaines notes « exotiques ».

Le Nero d'Avola est un cépage qui peut se suffire à lui-même, tant il a du caractère, de la personnalité et de la puissance. Cependant, il ne craint pas et gagne même à être assemblé avec d'autres cépages, en proportions toutefois « raisonnables » sous peine de perdre son authenticité.

Les combinaisons sont multiples, en commençant par l'assemblage avec d'autres cépages locaux, tels que le **Frapatto** ou le **Perricone**, ce qui donne des résultats déjà très intéressants. Ensuite, comme expliqué plus haut, des travaux ont été menés pour introduire des cépages internationaux tels que le Cabernet Sauvignon, le Merlot et la Syrah dans l'assemblage avec le Nero d'Avola. Mais à la lumière des différents résultats, et contre toute attente, il apparaît que le cépage étranger avec lequel le Nero d'Avola s'associe le mieux est, non le Cabernet Sauvignon (comme on aurait pu le penser avec les résultats obtenus en Toscane), ni le Merlot, mais bien la **Syrah**, dont on dit qu'elle a un lien de parenté avec le Nero d'Avola. Ensemble, ils se conjuguent parfaitement, se faisant écho l'un de l'autre et offrant ainsi au vin une grande complexité et une belle harmonie. Le Cabernet (qu'il soit Sauvignon ou dans une moindre mesure Franc) a par contre une fâcheuse tendance à masquer le fruit du Nero d'Avola, par des tanins austères, au détriment de l'harmonie du vin. Le Merlot, quant à lui, souffre du changement climatique et ne donne que de très modestes résultats.

En conclusion, s'il ne fallait associer le Nero d'Avola qu'avec un seul cépage étranger, ce serait assurément la Syrah, et ce n'est pas le Wine Spectator qui dira le contraire...

En route pour le Giro du Nero d'Avola en Sicile...

Pour illustrer ce qui précède et découvrir les multiples expressions du Nero d'Avola, je vous invite au petit tour de Sicile qui m'a été donné de faire avec d'autres journalistes, en prologue des Primeurs en Sicile.

Casa Vinicola **Firriato**.

Mes coups de cœur:

- En blanc, le « **Quatter Bianco 2007** » (IGT Sicilia), un assemblage rare de 4 cépages autochtones, qui exprime toute la minéralité de la Sicile, avec une finale tendue sans pour autant manquer d'élégance; une curiosité avec un beau potentiel.
- En rouge, le « **Ribeca 2006** » (IGT Sicilia), un assemblage de 60% de Nero d'Avola et 40% de Perricone, pour son élégance et ses abords délicats.

*

Casa Vinicola **Caruso e Minini**.

Mes coups de cœur:

- Dans les blancs, tous en mono-cépage, mes préférences vont au « **Terre di Giumara 2008** » (IGT Sicilia) à base de Grecanico, pour sa richesse, et au « **Isula 2008** » (IGT Sicilia) à base de Catarratto, pour sa complexité.
- En rouge, le « **Sachia 2007** » (IGT Sicilia), 100% Perricone, pour sa finesse, son élégance et ses tanins soyeux, et le « **Terre di Giumara 2007** » (IGT Sicilia), 100% Nero d'Avola, pour son expression authentique quasi exemplaire.

*

Cantine **Donnafugata**.

Mes coups de cœur:

- Dans les blancs, le « **Lighea 2008** » (IGT Sicilia), 60% de Zibbibo (ou Moscato d'Alexandria) et 40% de Catarratto, pour sa puissance aromatique et son caractère « dry », et le « **Chiarandà** » (DOC Contessa Entellina) à base de Chardonnay et d'Ansonica, pour sa complexité et ses variantes aromatiques selon les millésimes présentés (de 2000 à 2007), avec une mention particulière pour le superbe 2000, preuve en est que ce sont des vins qui savent vieillir avec bonheur.
- En rouge, le « **Mille e una Notte** » (DOC Contessa Entellina), 90% de Nero d'Avola et 10% d'autres cépages locaux, avec une préférence pour les 2002, 2005 et 2006. Un vrai conte des mille et une nuits! Une main de fer dans un gant de velours, où l'on sent toute la force contenue qui va pouvoir lentement se distiller et s'exprimer au fil des ans, avec cette touche de réglisse qui n'est pas sans rappeler les meilleurs Seigneurs de Cahors.
- En liquoreux, le légendaire « **Ben Ryé** » (DOC Passito di Pantelleria), 100% Zibbibo, un « MUST » incontournable quel que soit le millésime, pour sa richesse en bouche et sa fraîcheur en finale, le tout avec une palette aromatique allant de l'abricot sec (2000) à la fleur d'oranger (2007).

*

Cantine **Calatrasi**.

Mes coups de cœur:

- En rouge, le « **Terre di Ginestra 651 2007** » (IGT Sicilia) avec 55% de Nero d'Avola et 45% de Syrah, cultivés à 651 mètres au dessus du niveau de la mer, pour le parfait accord fruité et la complémentarité des deux cépages, avec une petite prédominance de la Syrah, ce qui me fait dire que nous sommes à la limite des proportions d'assemblage Nero d'Avola et Syrah.

- Comme curiosité, le « **Ripasso** 2006 », qui est un 100% Nero d'Avola refermenté 10 jours, un agréable vin qui fait penser à certains Porto Vintage.

*

Casa Vinicola **Lanzara**.

Mon coup de cœur:

- En rosé spumante, le « **Rosa d'Avola** » (IGT Sicilia) avec 100% de Nero d'Avola, pour sa couleur rose antique, sa fraîcheur et sa finale doucement fruitée.

*

Conclusion.

Vous l'aurez compris, le Nero d'Avola est vraiment un cépage tout à fait unique en son genre. Vinifié seul ou en assemblage, il donne des vins de caractère d'une rare diversité, et toujours avec une réelle authenticité quant à son terroir.

Par dessus tout, la Sicile est un pays d'accueil, de bonne humeur, de qualité et d'art de vivre, qui n'a vraiment rien à envier à ses consœurs régionales, ni aux grandes régions de France ou d'ailleurs, avec des vins de caractère dont je vous invite vraiment à (re)découvrir toute la diversité.

Quelques adresses internet:

Firriato : www.firriato.it

Caruso e Minini : www.carusoeminini.it

Donnafugata : www.donnafugata.it

Calatrasi : www.calatrasi.it

Lanzara : www.lanzarawines.com

Assovini Sicilia : <http://www.assovinisicilia.it/default.asp>

Sicilia en primeur 2009 :

http://www.tgcom.mediaset.it/speciale/specialecronaca_siciliaenprimeur.shtml