



Vignobles en terrasses à Pantelleria



Par Janine Saine
Texte et photos

LES GRANDES MARQUES FAMILIALES DE L'ITALIE DU SUD

De la Sicile vers la Campanie jusqu'en Pouilles, une virée chez les producteurs méridionaux membres de la famille des Grandi Marchi est source d'étonnantes découvertes vinicoles et de rencontres avec des êtres charismatiques dans des paysages bucoliques.

TASCA D'ALMERITA

Bien que la Sicile ait effectivement le vin dans les voiles puisqu'il s'y est créé au cours de la dernière décennie plus de 300 nouveaux domaines, la maison Tasca D'Almerita se classe indéniablement parmi l'une des plus anciennes et des plus innovatrices.

C'est dans cette propriété d'origine espagnole enclavée au cœur de la Sicile, loin de la mer et difficile d'accès que la famille Tasca D'Almerita acquiert en 1830 la ferme Regaleali (maison d'Ali en arabe) située entre 450 m et 800 m d'altitude. De ces 380 ha de vignobles et des 4000 oliviers de plus de 100 ans, émane une richesse agricole inouïe. Ici l'autosuffisance est un luxe bien géré grâce à une nature abondante où entre l'élevage d'agneaux, la production de fromage et de miel, la culture des légumes et fruits, on élabore principalement du vin et de l'huile d'olive. «Là où Dieu a perdu sa chaussure», nous avoue promptement, Alberto Tasca, directeur commercial qui représente la septième génération.

Avec son frère Giuseppe en charge de la production, ensemble ils poursuivent cette même passion qui a habité autant leur grand-père que leur père. «On se considère plus des missionnaires que des leaders», souligne Alberto.

Chez les Tasca, vouloir atteindre la qualité vitivinicole ne s'est pas fait en une journée. Ce fut un processus de longue durée, car il fallait bien étudier la complexité de ce terroir établi sur une terre argileuse pourvue d'une mince couche de calcaire mais regorgeant aussi de minéraux. Depuis 1980, on a commencé à élaborer des vins moins lourds en les dotant de notes plus élégantes, grâce entre autre à l'installation d'un système de contrôle de température.

Le fait que cette maison sicilienne voue un culte aux cépages autochtones contribue à intensifier son image d'authenticité et de respect vinicole. En débutant notre dégustation avec le **Regaleali 2010 (15,25 \$ - 715086)**, on est frappé par la fraîcheur des arômes et des saveurs. Un assemblage bien réussi d'inzolia, grecanico et cataratto. Le **Grillo Mozia (nd)** est le résultat d'un joint venture avec la famille Whitaker sur les cinq ha de l'île de Mozia (située à l'ouest de la Sicile), pour faire revivre ce cépage issu d'un croisement de moscato et de cataratto. Notes de miel



Alberto Tasca au milieu du vignoble

et d'orange très subtiles, iodées, bien structurées et rondes. Élaboré avec inzolia et sauvignon, le Tenuta Regaleali **2009 Noze d'Oro (nd)** offre des arômes floraux et fruités, une structure et une acidité remarquables avec une finale nette et fraîche. Un régal ! **Sallier de la Tour Cru Le Bianche 2009 (nd)** est un assemblage de cépages internationaux (viognier, sémillon et sauvignon blanc), jolie complexité, rondeur et surtout fraîcheur. **Tenuta Regaleali Nero d'Avola 2009 (nd)** où la cerise domine. Net, complexe et frais. Tout est question d'adresse pour cueillir le raisin à bonne maturité, sinon le vin prend alors des notes confiturées. **Lamùri 2009 (21,55 \$ - 11029159)** produit avec du nero d'avola est épicé, minéral et complexe. Une belle performance ! **Cygnus 2008 (26,20 \$ - IP : 514 356-5222)** avec nero d'avola et cabernet sauvignon aux notes de cerise et de mûre, de style moderne et facile à boire. **Sallier de la Tour Cru La Monaca 2008 (nd)** est une syrah issue de la région de Monreale qui performe bien dans cette zone du nord-est sicilien. Frais, élégant, équilibré, délicieux avec l'agneau au romarin. Fleuron de la maison, **Rosso del Conte 2006 (48,25 \$ - IP)**, belle complexité avec saveurs souples et veloutées, tanins élégants. **Tascante 2008 (nd)** élaboré avec nerello mascalese sur les pentes volcaniques de l'Etna. Subtile acidité, notes de grenade, élégance et tanins structurés. **Capofaro Malvasia di Salina 2008 (nd)**, vin de dessert issu de Salina dans les Îles Éoliennes aux notes de fruits confits, d'abricot et de poire; élégance et fraîcheur remarquables.

Chez Tasca, on élabore aussi un Extra Brut avec du chardonnay et un Brut Rosé avec du pinot noir. Également un chardonnay et un cabernet sauvignon plutôt de style international. La propriété compte aussi plus de 18 ha sur l'Etna et 6 ha sur l'île de Salina.

«Ce n'est pas un business, dit Alberto. C'est une partie de ma vie dont je veux laisser le meilleur à mes enfants.»

Tasca d'Almerita offre des cours de cuisine dans leur magnifique propriété à plus de 100 km au sud de Palerme. Pour plus d'infos, consulter le www.annatascalanza.com

DONNAFUGATA

Du côté ouest de l'île dans la province de Palerme et d'Agrigente aux influences à la fois arabisantes et grecques, la viticulture a aussi connu un essor très favorable au cours des dernières décennies.

Un bel exemple est celui de Donnafugata dont le nom fait référence à la reine Maria Carolina, femme de Ferdinand IV de Bourbon qui, dans les années 1800, avait fui Naples devant l'arrivée des troupes de Napoléon pour se réfugier en Sicile. D'où la signification de Donnafugata, la femme qui fuit. À Marsala, le chai qui datait de 1851 et à Sciacca, la propriété viticole de Contessa Entellina avec une superficie de 260 ha, furent repris en main vers 1983 par la famille Rallo - Giacomo et sa femme Gabriella et leurs enfants José et Antonio.

Ce dernier, directeur viticole de cette entreprise familiale dynamique, évoque le grand boom vinicole de la Sicile qui a débuté vers la fin des années 80 avec la renaissance des cépages autochtones. Ce fut une étape primordiale puisque Donnafugata a commencé à utiliser une sélection des meilleurs clones siciliens ainsi que les cépages internationaux.

Puis, consciente de la fragilité de l'éco système, la maison s'est impliquée dans le développement de l'agriculture durable avec les quelques pratiques suivantes : vendanges de nuit où la température est plus basse et qui est donc plus économique car elle permet de garder la fraîcheur du raisin et en même temps plus écolo pour la santé des vendangeurs; mise en place de panneaux photovoltaïques qui permettent de capter et de sauvegarder l'énergie solaire; plantation depuis 2009 d'un demi hectare de 19 différents cépages autochtones; culture vouée à faire revivre le cépage historique zibibbo sur l'île de Pantelleria; enfin soutien et implication financière dans les domaines artistique et architectural siciliens.

Mais à travers le succès international de cette entreprise familiale, il faut rendre un hommage tout particulier à Gabriela Rallo qui a travaillé comme experte en taille dans les vignobles pendant plus de 20 ans et qui a surtout marqué les vins Donnafugata en créant l'image de la marque. Colorées et inspirantes d'histoires peu communes, les étiquettes sont la signature infiniment talentueuse de cette femme, ex professeur de littérature anglaise et d'histoire. «À la fois vigneronne et artiste, mon rôle de femme sicilienne ne fut pas facile à être accepté, me confie-t-elle. Surtout quand je courais pour travailler dans le vignoble, on se demandait si j'étais un homme ou une femme. Par contre, les dessins des étiquettes obtinrent un très vif succès dès leur apparition en 1982.»

Invitant début de dégustation avec une verticale de **Mille e Una Notte (1999-2003-2004)** dont le **2006 (70,25 \$ - 10223460)** gagnant Tre Bicchieri, fruité, encore jeune mais complexe et prometteur, calqué sur le



Gabriela Rallo a signé les étiquettes de Donnafugata

1999 qui affiche encore une fraîcheur vive avec ses notes de prune. Un grand vin pour le cellier. **Anthilia 2010 (16,95 \$ - 1054213)** élaboré avec cataratto et ansonica, notes d'agrumes et de fleurs, frais, vif et croquant. **Polena 2009 (18,10 \$ - 11355704)**, cataratto et viognier, délicieusement parfumé, frais et sans bois. **Tancredi 2007 (30 \$ - 10542129)**, nero d'avola et cabernet sauvignon, aux saveurs intenses de violette et de mûre, tanins riches, finale persistante.

Puis à une heure d'avion de Trapani, un saut à Pantelleria (83 km²), île du vent et du soleil, nous transporte dans un tout autre monde viticole. Propriétaire de Contrada Khamma, Donnafugata y est installé depuis 1989 et cultive plus de 68 hectares répartis sur 11 territoires. Balayé par les vents, dans un sol volcanique, le paysage est aménagé en terrasses où le cépage zibibbo domine planté en gobelets; certains pieds non greffés ont plus de 100 ans. Pour les protéger du vent, de grands murets de bambou s'alignent verticalement le long des vignes. En raison d'une pénurie d'eau permanente, aucune irrigation n'est permise dans l'île malgré la sécheresse qui y règne. Autrefois on cultivait le zibibbo comme raisin de table mais depuis 40 ans, il est utilisé pour élaborer les vins moscato et passito. Les conditions de culture sont extrêmement hardues mais cette aventure viticole fait partie de la philosophie de Donnafugata qui investit beaucoup d'énergie et de temps afin de conserver ce précieux patrimoine viticole.

Le **Passito Ben Ryé 2008 (375 ml - 35 \$ - 10520309)** gagnant Tre Bicchieri, est élaboré avec des raisins passerillés du zibibbo de Pantelleria (4 kg de raisins frais équivalent à 1 kg de raisins séchés), robe ambrée aux notes de zestes d'orange et de miel, velouté, avec une belle acidité. **Kabir 2009 (nd)** aux saveurs nettes de miel et de pêche, sans trop de sucre résiduel, élégant. **Lighea 2009 (nd)** frais, floral aux notes iodées, fruitées et savoureuses.

Visite guidée, dégustation et découverte de la cuisine sicilienne.
www.donnafugata.it

MASTROBERARDINO

Nous quittons ensuite la Sicile pour rejoindre Atripalda Avellino dans la région de Naples en Campanie. Ici, la maison Mastroberardino s'est toujours prévaluée depuis 1770 d'une signature de qualité et d'originalité dans l'élaboration de ses vins.

Représentant la dixième génération de cette vieille famille italienne, Piero Mastroberardino dit que la Campanie est la deuxième province italienne en terme de qualité viticole avec ses trois appellations DOCG : Fiano di Avellino, Greco di Tufo et Taurasi. Avec un domaine couvrant 220 hectares de vignes et 80 ha de raisins achetés, ce domaine familial élabore annuellement plus de deux millions de bouteilles de vin associant tradition et innovation. Le grand mérite de Mastroberardino est d'avoir préservé la viticulture du temps des Romains et des Hellènes en faisant renaître les cépages autochtones de la région.

Selon la petite histoire, la famille Mastroberardino commence à embouteiller dès 1878, sous le nom de Berardino et le succès fut tel qu'on y a rajouté le titre Mastro (maître). On doit aussi à cette famille le premier millésime de Taurasi en 1928 et la création de l'appellation Taurasi DOCG établie dès 1970.

Malgré sa destruction par un tremblement de terre en 1980, le magnifique cellier qui date du XVIII^e siècle est une véritable galerie d'art qui renferme sous ses impressionnantes voûtes une série de chefs d'œuvre d'artistes tels que Raffaele De Rosa, Maria Micozzi et Doina Botez.

Voici la gamme des vins dégustés en compagnie de Piero Mastroberardino qui ont tous une unicité de qualité peu importe la provenance de leur terroir. **Lacrima Christi 2010 (18,85 \$ - 972877)**, aux notes iodées et minérales, aux saveurs de pêche et de miel, pures, fraîches et franches. **Greco di Tufo 2010 (24,40 \$ - 411751)**, riche et intense, saveurs de pêche et de poire, équilibré et élégant. **Fiano di Avellino 2010 (23,25 \$ - 972851)** sent bon les fruits blancs, complexe et excellent avec la mozzarella fraîche arrosée d'huile d'olive. **Lacryma Christi del Vesuvio (20,55 \$ - 972869)**, rouge sec aux notes de torréfaction et de fumée, très original et sans apport de bois. **Redimore 2009 (33 \$ - IP : 514 920-0101)**, à 100% aglianico, au goût de cerise, aux notes

Piero Mastroberardino





Carlo de Corato explique le terroir de Castel del Monte.

de graphite et tanins épicés. **Radici 2006 (46 \$ - 808418)**, notes de venaison et de bois, minéral et sec, structuré et tanins pointus avec une finale légèrement ronde. Excellent ! **Morabianca 2009 (30 \$ - IP)** élaboré avec 100 % falanghina, exquis, aux arômes de fruits exotiques, saveurs minérales, souples, riches et rondes. **Historia 2005 (65 \$ - 11212447)** 100 % aglianico, expression fruitée complexe, arômes de chocolat et de bois, saveurs denses et veloutées sur une finale épicée. **Nova Serra (76 \$ - IP)** Grappa di Greco di Tufo, ronde, au goût de fenouil, intense. Savoureuse !

Pour séjourner au milieu des vignobles, le complexe hôtelier Radici de Mastroberardino situé à une heure de Naples est tout à fait charmant. www.radiciresort.com

RIVERA

Notre dernière étape nous mène à Andria sur la côte Adriatique, à l'ouest de Bari dans les Pouilles que l'on surnomme familièrement le talon de la botte. Tant de richesses agricoles émanent de cette terre méridionale où notre hôte Carlo De Corato, président de Rivera, nous confie d'emblée qu'il est issu d'une famille d'agriculteurs qui, avant les années 1950, produisaient des quantités énormes de vin et d'huile d'olive vendus en vrac dans le nord de l'Italie.

Élaborant plus de 1 300 000 bouteilles sur 85 hectares, l'Azienda Vinicola Rivera est donc née en 1950, et le premier vin mis en bouteille fut un rosé facile à boire, élaboré avec le bombino nero. Suite à cette expérience, la maison a mis l'accent sur les cépages de vins blancs qui servaient à produire le vermouth et aussi sur de nouveaux cépages. «Nous avons mis beaucoup d'emphasis sur les cépages indigènes blancs comme le pampanuto blanc et le bombino bianco, ajoute Carlo. Également, nous fûmes les premiers à introduire dans la région les cépages internationaux comme le chardonnay et le sauvignon qui font partie du DOC. Mais on a dû abandonner la culture du pinot blanc.» Pourquoi mettre tant d'accent sur le vin blanc, voire le rosé tandis que la tendance internationale lorgne plutôt vers le rouge? «Ce n'est qu'une question d'accords mets et vins qui rimaient plus avec la cuisine régionale.»

Quant aux cépages rouges, Rivera a mis de l'avant les cépages indigènes comme le bombino nero, le nero di troia, le montepulciano et puis l'aglianico qui fut introduit en 1985. Reconnu en quelque sorte comme un chef de file dans les Pouilles, Rivera a beaucoup contribué à la renaissance et à la sauvegarde des cépages autochtones et aussi à l'introduction des cépages internationaux.

La plus importante appellation DOC des Pouilles, Castel del Monte, est située dans Apulia au nord de Bari. Quatre autres appellations DOC ont aussi leur importance: Salice Salentino, Primitivo, Locorotondo et Moscato di Trani.

La fidélité de Rivera à la tradition vinicole ne l'a pas empêché il y a 10 ans d'introduire graduellement la barrique pour assouplir les vins. Mais pour éviter de faire des changements trop drastiques en risquant d'obtenir des vins boisés, on utilise aussi des foudres français qui contribuent à réduire l'apport du bois dans les vins. Également grâce à la pratique de la micro oxygénation, les tanins sont de plus en plus souples.

www.rivera.it

Tout au cours de la dégustation, nous avons aimé **Marese 2010 (nd)**, élaboré avec du bombino bianco. Aromatique, pêche et agrume, finale épicée aux notes de fenouil. **Chardonnay Preludio No1 2009 (16 \$ - 1124519310)**, le premier élaboré dans les Pouilles. Étonnante fraîcheur, notes de miel, aromatique, finesse et élégance. **Pungirosa 2010 (nd)**, intéressant rosé aux arômes de fraise, sans trop de sucre résiduel, léger et frais, facile à boire. **Violante 2007 (17 \$ - 11451923)**, élaboré avec du nero di troia, cépage le plus typique de la région, aux arômes de tabac et de fumée, au goût de violette et de mûre, minéral et tanins structurés. **Il falcone 2006 (24 \$ - 106754660)**, vin phare de la maison, assemblage de nero di troia et montepulciano, effluves de cerise et de mûre, saveurs rustiques, tanins présents mais ronds, complexité.

Puer Apuliae 2006 (nd), nero di troia, aux effluves de violette, notes de fruits intenses et de bois bien intégrées. Original et sapide. Enfin **Piani di Tufara 2008 (17,45 \$ - 11345311)**, un muscat aux arômes de fruits fins et aux saveurs veloutées et rondes, sans une finale trop sucrée. À savourer à la fin d'un repas.

GRANDI MARCHI

Regroupés depuis 1994 sous le nom de Istituto del Vino Italiano di Qualità Grandi Marchi, 17 producteurs provenant de différentes régions italiennes représentent de grandes marques de vins italiens de qualité : Alois Lageder, Ambrogio e Giovanni Folonari, Antinori, Biondi Santi, Ca' del Bosco, Carpenè Malvolti, Donnafugata, Jermann, Lungarotti, Mastroberardino, Michele Chiarlo, Pio Cesare, Rivera, Tasca D'Almerita, Tenuta San Guido, Umani Ronchi. Les critères de sélection se déclinent autour de trois points : être une entreprise familiale, élaborer des vins de qualité et faire sa marque dans une région reliée à un terroir spécifique. 