

ART DE VIVRE **AU PLAISIR DU VIN**

par Philippe de Morgny

# De quelques flacons italiens d'exception...

Dégustation exceptionnelle de six grands vins italiens, organisée en préambule à **Vinexpo 2009**, par l'Institut italien pour le Commerce Extérieur. Une occasion unique d'approfondir notre connaissance des richesses viticoles de la Botte. Il faut reconnaître que l'Italie produit depuis de nombreuses années d'excellents vins. Pas étonnant si, malgré un contexte international difficile, notre consœur latine poursuit sa croissance à l'exportation (+ 1,7 % en valeur en 2008).

**Bellavista, Vittorio Moretti, 2001**

Ce domaine de Vittorio Moretti, situé à l'est de la Lombardie se trouve dans la Franciacorta, réputée pour ses vins effervescents. Cette cuvée de prestige 2001, composée à 60 % de chardonnay et 40 % de pinot noir et blanc, fait montre d'une robe claire et de bulles nombreuses et persistantes. Frais et intense en bouche avec des arômes de poires et de pommes, il accompagnera, servi à 8°, poissons et volailles mais aussi un ris de veau crémé (80 - 100 euros chez le caviste, importateur Poletti : 01 43 77 39 49).

**Sassicaia 2004**

La Tenuta San Guido du marquis Incisa della Rochetta se trouve près de Bolgheri sur les côtes toscanes et produit ce sassicaia vite devenu un mythe. Composé à 85 % de cabernet sauvignon et à 15 % de cabernet franc, ce grand vin à la couleur rubis intense avec des arômes complexes et



Domaine viticole en Toscane

des notes de fruits rouges est un vin de garde d'une grande élégance et finesse. On doit le servir à 18° (prix moyen : 125 euros chez le caviste, importateur : Ceppo 01 56 74 14 90).

**Montevetrano 2005**

Ce petit domaine de Campanie situé entre Pompei et le Côte amalfitaine est la propriété de Sylvia Imperato. Composé à 60 % de cabernet sauvignon, 30% de merlot et 10 % d'aglianico Taurasi, c'est, avec sa robe rubis profond et ses arômes fleurs, aïrelles et mûres, un vin généreux, original et racé. Il convient de le servir à 16° (prix moyen : 58 euros chez les cavistes, importateur, Oenotropie : 06 18 44 47 32).

**San Leonardo 2004**

Vin emblématique du Trentin-Haut Adige (60 % de cabernet sauvignon, 30 % de cabernet franc et 10 % de merlot), ce vin manifeste beaucoup de fraîcheur. Avec sa robe d'un rubis profond et ses arômes de fruits mûrs et poivre noir, il sera bon compagnon, servi à 16°, des viandes rouges, d'une épaule d'agneau confite, du pigeon et de légumes provençaux (prix moyen : 45 euros chez le caviste ; importateur, Quercia : 01

43 43 01 84).

**Gaya, barbaresco 2004**

Un semi-montagnard piémontais (100 % nebbiolo) élaboré par le grand homme du vin italien, Angelo Gaya, ce barbaresco à la robe grenat, riche en tanins et équilibré est un vin de garde. Idéal à 17° avec du gibier, une pintade aux morilles à la crème, un ris de veau ou du porc aux lentilles (prix moyen : millésime 2005 chez le caviste : 170 euros, importateur CEPPPO : 01 56 74 14 90).

**Ben Ryé 2007**

Ce vin sicilien élaboré à 100 % en zibbido, muscat d'Alexandrie par la Maison Donna fugata sur la petite île volcanique ensoleillée de Pantelleria, est très authentique, généreux, avec un bouquet puissant. De couleur jaune ambré brillant, il développe des arômes de figue séchée, miel, abricot, pêche, écorce d'orange amère. Vin moelleux particulièrement intéressant, on peut dire qu'il ouvre la porte de l'Orient. Servi à 14°, il accompagnera fort bien une tarte à l'abricot, des crêpes suzette, un soufflé Grand Marnier mais également un cigare (prix moyen chez le caviste : 47 euros ; importateur Donnafugata-marino Dujardin : 01 34 80 60 19).

### Donnafugata et le Kempinski

Les chais sur le quai, la brise marine qui rafraîchit une ambiance qu'on devine assez vite surchauffée au plus fort de l'été. Donnafugata est une belle marque, établie depuis longtemps, un grand nombre de cuvées, une ambassadrice de charme en la personne de la fille de la maison, *crooneuse* à ses heures. L'endroit va bien, le chai à barriques est splendide, on expédie dans le monde entier et Ben Rye, le passito de Pantelleria de la maison, est sublime. Ce soir, nous dormons au Kempinski, énorme *resort* international d'un luxe appuyé. Il va de soi que c'est le genre d'option hôtelière indispensable pour attirer une clientèle haut de gamme, à l'exigence monomaniaque. Ils veulent le même hôtel partout où ils se déplacent, ils l'ont, le confort est parfait mais on a l'impression étrange d'avoir déjà dormi dans cette chambre...

### Planeta et Trapani

Alessio Planeta est un grand garçon préoccupé, qui dirige avec son frère un domaine familial en place depuis des générations. Il parle de plus de 400 hectares, ici dans l'ouest mais aussi vers Noto, dans le sud-est et sur les pentes de l'Etna. Il maîtrise parfaitement quelques langues vivantes et toutes les ficelles de l'œnotourisme qui gagne. Chez Planeta, il y a longtemps que l'on exporte, et on suit le développement du *mondovino* avec beaucoup d'application. Les vins sont très bien, la gamme coche toutes les cases. Cap au nord-ouest, maintenant. Nous allons vers les marais salants qui débordent

Trapani. Là, il y a le Relais Antiche Saline, un drôle d'hôtel cerné par les bassins d'eau de mer en train de sécher. Il est tenu par des gens charmants, et doté d'un restaurant et d'une cave de vins italiens absolument épatants, ce qui justifie tous les détours.

### Rapitalà et Sallier de La Tour

Rapitalà est un domaine qui a échoué par alliance à des aristocrates normands, les Bernard de La Gatinais. Sicilien comme pas un, le jeune comte qui nous reçoit est un garçon solide, très passionné par ce qu'il fait, ce qui est la marque de la plupart de ceux que nous avons rencontrés. Le domaine est implanté au creux d'une suite de collines qui lui font comme un berceau. C'est très beau. Récemment repris par un grand groupe italien, il produit une large gamme de vins à tous les prix. Ici, on irrigue (sans quoi la vigne brûlerait, l'été) et on produit beaucoup. Certains de ses vins sont de très beaux assemblages de cépages internationaux (cabernet-sauvignon) et autochtones (le nero d'avola). Nous passerons la nuit chez Sallier de La Tour, autre aristocrate de lointaine origine française. Tout le contraire de Rapitalà. Peu de terre et petite production quasiment manuelle, le blanc est excellent. Et le domaine est une maison d'hôtes assez exceptionnelle, avec coins et recoins, immense salon-cathédrale, cascades de fleurs dans toutes les cours et les patios, et Monsieur Sallier de La Tour est ravi de rencontrer, enfin, des Français. Et il sait recevoir tous ceux qui se présentent. ●



Ci-dessus : Rosso del Conte de Tasca d'Almerita, Sallier de la Tour, Nuhar de Rapitalà.

## aussi soigner l'étiquette



**Filiberto Sallier de La Tour**  
Mi-Savoyard, mi-Sicilien, cet homme raffiné fait du vin comme d'autres de la dentelle. Et le résultat est là. En plus, il sait recevoir dans sa maison-hôtel.



**Laurent Bernard de La Gatinais**  
Descendu tout droit des corsaires malouins et de la gentry palermitaine, il règne sur 3,5 millions de bouteilles. Dont quelques vraies pépites.



**Giuseppe Tasca d'Almerita**  
Monsieur le comte, septième du nom dans son vignoble, est un homme de vertu qui vit, en quasi autarcie, des ressources de son grand domaine.

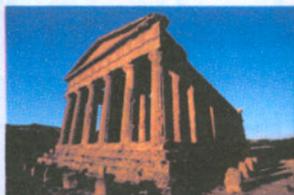
La Sicile s'aborde par Palerme. On peut toujours arriver via Catane, mais ce n'est pas la même chose. Palerme, pour être très *Sud*, est encore une ville européenne. Catane, c'est presque l'Afrique, déjà, et bizarrement presque plus la Sicile. Ou alors une Sicile *face B*, pas celle que vous préférez. Donc, Palerme. Sa rade tonique, les montagnes en fond de décor. Palerme et sa circulation dantesque, où tout se joue à l'oreille. Un crissement de pneus sur l'asphalte chaud vaut un coup de klaxon. Si vous avez grandi dans une grande ville du nord de l'Europe, Paris par exemple, vous pouvez vous piquer au jeu et conduire comme avant (*remember* ?). Le Palermitain

moyen déteste la conduite *alla parigina*, très vite vous reprenez le dessus, mais dans "*amusant*" il y a "*usant*". D'où l'importance d'arriver dans le bon hôtel, tout de suite. Nous, c'est la Villa Igiea, un grand machin Napoléon III, les jardins en pente douce vers la rade, un service comme on n'ose plus y croire. Cet endroit, c'est une retraite dont on ne veut plus sortir. Posologie : deux nuits pas plus, usage intensif du restaurant et de la piscine (ses belles Palermitaines), promenade dans le parc (ses fleurs, son ombre). Voilà, vous êtes reposés, acclimatés et prêts à attaquer la Sicile de l'intérieur, par le vignoble. Un triangle Palerme - Agrigente - Trapani. Les pentes de l'Etna ? Une autre fois. ●

## Nos adresses en Sicile



À Mazara del Vallo, le grand luxe en version internationale  
**Hôtel Kempinski Giardino di Costanza**  
[www.kempinski.com](http://www.kempinski.com)  
 Tél. : +39 0923 67 50 00



À Agrigente, le parfait hôtel de tourisme  
**Hôtel Baglio Della Luna**  
[www.bagliodellaluna.com](http://www.bagliodellaluna.com)  
 Tél. : +39 0922 51 10 61





À Paceco, confort simple,  
mais très belle cave  
**Relais Antiche Saline**  
[www.relaisantichosaline.com](http://www.relaisantichosaline.com)  
Tél. : +39 0923 86 80 29



À Piazza Armerina,  
le design ultra moderne,  
là où on l'y attend le moins  
**Hôtel Suite d'Autore**  
[www.suitedautore.it](http://www.suitedautore.it)  
Tél. : +39 0935 68 85 53



À Camporeale,  
cet hôtel est un vignoble  
**Masseria Pernice**  
[www.sallierdelatour.it](http://www.sallierdelatour.it)  
Tél. : +39 0924 36 797

