Tenuta Delle Terre Nere - Etna Bianco Montalto - 2019

Dernier-né de ses « Premiers Crus », comme Marco De Grazia aime à désigner ses confidentielles cuvées parcellaires : voici une démonstration brillante que le versant Sud de l'Etna peut produire un grand blanc, complexe, raffiné, profond et tonique, à condition de ne pas avoir peur de grimper bien plus haut en altitude…

Pendant longtemps, Marco De Grazia a mis sa faconde et sa connaissance intime des vins et des terroirs italiens au service des autres : depuis 1980, ce Toscan portait la bonne parole aux quatre coins du monde, représentant quelques-uns des Domaines italiens les plus mythiques. Au fil de ces années, il a peaufiné sa vision de ce que devait être un grand vin. Il ne lui restait plus qu'à trouver la perle rare, le terroir rêvé qui lui permette de passer de l'autre côté du miroir pour réaliser son rêve d'enfant et devenir vigneron !

Le déclic se produit en 2002 : il saisit sans hésitation l'opportunité unique d'acquérir quelques hectares de vignes sur le flanc Nord de l'Etna. Par sa grande expérience de dégustateur, il sait à quel point les pentes de « terres noires » du volcan sicilien constituent un terroir exceptionnel (trop longtemps négligé) pour la vigne ! Le domaine « Terre Nere » est né. Aujourd'hui, il compte près de 30 hectares de vignes, réparties sur une cinquantaine de parcelles. Visionnaire et inspiré par la viticulture bourguignonne, dont il est un fervent admirateur, Marco va rapidement développer une approche parcellaire poussée, afin de mettre en avant toute la subtilité et les nuances de la rencontre entre un cépage et l'identité de certains terroirs. Une approche aujourd'hui adoptée par de nombreux suiveurs…

S'il a su, depuis longtemps déjà, prouver à toute la planète « vin » que le versant Nord de l'Etna donnait de très grands vins, dans les deux couleurs, Marco a également cherché à explorer ces-dernières années les autres faces du volcan. Peu de vignerons connaissent d'une façon aussi intime et précise chaque mètre carré de l'Etna, chaque variation de sol, d'inclinaison, d'exposition… C'est ainsi qu'il a repéré une petite zone de très vieilles vignes de carricante, située sur le versant Sud, dans le secteur très élevé du Montalto (« haute montagne »), autour de 950 mètres d'altitude. Une zone où la fraîcheur des brises d'altitude compense l'ensoleillement maximal de l'exposition au Sud.

Après avoir convaincu le propriétaire de cette petite parcelle de vinifier ses raisins, presque pour « s'amuser » (ce qu'il a fait pendant 6 ans), Marco s'est finalement vu proposer d'acquérir ces vieilles vignes. C'est ainsi que ce tout nouveau Etna Bianco Montalto est né avec cet excellent millésime 2019, que Marco considère lui-même comme le plus grand

millésime en blanc depuis 2001 sur les pentes de l'Etna !

A la dégustation, c'est effectivement un régal, un modèle d'équilibre entre puissance et finesse. Au premier nez, on oscille entre une minéralité subtile autour de notes fumées et d'une nuance de poivre, la générosité des fruits à noyau bien mûrs et de la poire, la fraîcheur chlorophyllienne de notes mentholées et finement anisées et une dimension résolument tonique, acidulée, évoquant la groseille à maquereau, le citron et le pamplemousse. Une touche d'amande rôtie apporte un supplément de sensualité.

En bouche, c'est un pur bonheur : l'entame texturée, avec ses saveurs généreuses de fruits à noyau, laisse peu à peu la place à une structure saline plus effilée. Comme si le vin devenait de plus en plus vertical, poussé par une formidable énergie interne tout droit venue du volcan ! Sa dimension saline s'affirme, excitant nos papilles, tout comme ces fins amers évoquant le zeste de pamplemousse et le poivre gris. La finale est particulièrement stimulante et rafraichissante. Ce parcellaire Montalto a tout pour autoriser une belle garde d'au moins 8 ans.

Important : vos vins seront expédiés à partir du 18/10/2021

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Tenuta Delle Terre Nere - Etna Bianco Montalto - 2019

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron

Nez : Raffiné : notes fumées, une nuance de poivre, fruits à noyau bien mûrs et poire, notes mentholées et finement anisées et une dimension résolument tonique, acidulée, évoquant groseille à maquereau, citron et pamplemousse. Amande fraîche.

Bouche : L'entame texturée, avec ses saveurs généreuses de fruits à noyau, laisse peu à peu la place à une structure saline plus effilée. Sa dimension saline s'affirme, excitant nos papilles, de fins amers évoquant zeste de pamplemousse et poivre . Finale tonique

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel cuit à la braise, beurre de salicorne. Un tajine de volaille au citron confit, des gambas grillées accompagnées d'un beurre d'agrumes. Un pur brebis bien sec.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2031

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Etna DOC

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Carricante

Culture : Biologique