

## Tenuta Delle Terre Nere - Etna Bianco Montalto - 2021



Dernier-né de ses « Premiers Crus », comme Marco De Grazia aime à désigner ses confidentielles cuvées parcellaires, ce Montalto nous livre une démonstration brillante que le versant Sud de l'Etna peut produire un grand blanc subtil et raffiné, d'une fraîcheur et d'une énergie interne incroyables, à condition de ne pas avoir peur de grimper très 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 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 vigneronns 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 d'une 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 son Etna Bianco Montalto est né avec le millésime 2019.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Aujourd'hui, Marco nous gratifie d'un tout nouveau 2021 d'une subtilité et d'une grâce remarquables.

A la dégustation, c'est un modèle d'équilibre entre intensité et finesse. Au premier nez, on oscille entre une minéralité subtile et lumineuse, évoquant embruns marins et éclats de roche, et une atmosphère bucolique et printanière, gorgée de fraîcheur herbacée et mentholée, de notes raffinées de boutons de fleurs. Puis vient le fruit, plein d'éclat et d'énergie, autour de la pêche blanche, du brugnon et de la pomme Granny, complétés de nuances balsamiques évoquant aiguilles et pommes de pin.

On retrouve cette même sensation de fraîcheur tonique en bouche : les papilles s'affolent sur des saveurs de citron vert et de pomme Reinette, de kiwi, de poire finement acidulée et de noyau d'abricot ou de pêche de vigne. Cette fraîcheur est parfaitement servie par des notes plus vertes et chlorophylliennes de coriandre, de roquette poivrée et de peau de concombre. L'équilibre entre densité fruitée et acidité juteuse est superbe. La finale, vibrante et étirée, est habitée par le sol qui lui donne de stimulants accents poivrés.

On se réglera sur un tartare de loup ou de daurade aux herbes fines, un vitello tonnato ou quelques crustacés grillés sur la plancha, accompagnés d'un beurre citronné aux herbes.

Important : vos vins seront expédiés à partir du 19/10/2022

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Tenuta Delle Terre Nere - Etna Bianco Montalto - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Jaune citron

Nez : Raffiné : une minéralité subtile et lumineuse, embruns marins et éclats de roche, fraîcheur herbacée et mentholée, boutons de fleurs, pêche blanche, brugnion et pomme Granny, nuances balsamiques évoquant aiguilles et pommes de pin.

Bouche : Fraîche et énergique sur des saveurs de citron vert et de pomme Reinette, de kiwi, de poire finement acidulée et de noyau d'abricot ou de pêche de vigne. Une touche chlorophyllienne de coriandre et de roquette. Finale vibrante et poivrée

Accords mets-vins : un tartare de loup ou de daurade aux herbes fines, un vitello tonnato ou quelques crustacés grillés sur la plancha, accompagnés d'un beurre citronné aux herbes. Un pur brebis bien sec.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Etna DOC

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Carricante

Culture : Biologique