

Tenuta Delle Terre Nere - Etna Bianco Santo Spirito - 2021



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 lorsqu'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...

La cuvée Santo Spirito, créée sur le millésime 2014, illustre parfaitement sa démarche. Conçue à la façon d'un « Premier Cru » parcellaire, elle met à l'honneur le rare cépage sicilien carricante (qui représente à peine 4% de l'encépagement de l'île) : un cépage à l'aromatique plutôt discrète, subtile, mais véritable transmetteur de sol et de terroir, un peu à la façon d'un chenin. Les vieilles vignes (dont les plus jeunes ont 40 ans et certaines ont atteint le siècle !) sont plantées sur une parcelle d'un peu plus d'un hectare, à une altitude élevée, autour des 700 mètres, sur la commune de Castiglione de Sicilia. Le substrat volcanique, à la structure aérée, mêle sables et cendres.

Fermenté en cuve béton, sur levures indigènes, puis élevé en grands fûts de chêne pendant un an, ce Spirito Santo se révèle aujourd'hui d'une grande finesse, tout en verticalité, en fraîcheur minérale et chlorophyllienne. La robe, brillante avec ses légers reflets verts, évoque d'emblée un univers de fraîcheur et de raffinement. Effectivement, dès le premier nez, les notes d'eucalyptus, de menthe, de zeste de citron et de racine de gingembre s'entremêlent avec des évocations délicates de cendre froide, de poussière de roche et de sable fin. Le fruit, plutôt discret de prime abord, semble avoir été juste cueilli sur l'arbre, évoquant les quartiers d'une pomme Reinette juteuse et croquante ou d'une pêche blanche. Quelques délicates fleurs blanches virevoltent de-ci de-là.

On retrouve en bouche l'empreinte tonique du sol autour d'une dimension iodée évoquant le sel marin et des fruits blancs relevés de touches de poivre et de gingembre. La structure volcanique du substrat a permis de préserver une acidité parfaitement intégrée qui rend la bouche particulièrement stimulante. La finale, légèrement tannique et d'une belle précision, est parcourue de saveurs d'écorce de pamplemousse et d'une touche végétale évoquant peau de carotte ou de concombre : autant d'éléments qui renforcent sa sapidité.

Ce Santo Spirito est un compagnon idéal pour les fruits de mer et les crustacés : on pense à des huîtres Utah Beach bien charnues, des brochettes de gambas à la plancha ou une belle assiette de langoustines cuites au court-bouillon. A moins que vous n'optiez pour maquereaux ou sardines grillés ! En fin de repas, une tomme de brebis bien affinée sera parfaite.

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 Santo Spirito - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune soutenu

Nez : Frais, minéral : fleurs blanches, eucalyptus, menthe, zeste de citron et racine de gingembre, de délicates notes de cendre froide, de poussière de roche et de sable fin, pomme Reinette juteuse et croquante, pêche blanche

Bouche : Une empreinte fraîche du sol autour d'une dimension iodée évoquant le sel marin et des fruits blancs relevés de touches de poivre et de gingembre. Milieu de bouche fuselé, acidité stimulante, finale sapide, tonique, relevée d'une touche de pamplemousse

Accords mets-vins : Des huîtres Utah Beach bien charnues, des brochettes de gambas grillées ou une belle assiette de langoustines cuites au court-bouillon. Sardines ou maquereaux grillés. Un pur brebis bien sec.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

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