

## Tenuta Delle Terre Nere - Etna Bianco Calderara Sottana - 2021



Autre cuvée parcellaire issue du rare cépage carricante, ce « Calderara Sottana » dont les connaisseurs s'arrachent la moindre bouteille, séduit par son remarquable équilibre entre volupté et fraîcheur florale, gourmandise des fruits blancs et jaunes crémeux, et une minéralité fumée et saline subtile.

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...

Comme Santo Spirito et Montalto, la cuvée Calderara Sottana a été conçue comme un premier cru, en isolant les raisins d'une parcelle de vigne âgées entre 20 et 60 ans (la « Vigne Niche »), située elle aussi sur le flanc nord du volcan, à 600 mètres d'altitude environ. Les pieds de carricante s'appuient sur un substrat mêlant cendres volcaniques et pierre-ponce en surface avec des blocs de roches magmatiques plus imposants en sous-sol, le long desquels le système racinaire plonge. Marco fait le choix d'une fermentation et d'un élevage d'un an, en grands fûts de chêne.

Moins marqué par la dimension marine et iodée que la cuvée Montalto, ce Calderara Sottana séduit immédiatement par la beauté sensuelle de son fruit. Dès le premier nez, de succulentes volutes montent du verre et imprègnent nos sens, sur des notes de coulis de pêche blanche, de crème de poire et de pomme, d'abricot bien mûr et de coing, relevées de touches stimulantes d'agrumes frais, entre citron jaune et pamplemousse. Une

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

évoquant de sabayon légèrement vanillé ajoute encore à la gourmandise du propos. La dimension florale évoque ici des fleurs blanches et jaunes bien épanouies : on pense au mimosa, à la jonquille ou à la marguerite. Au fil de l'aération, l'expression du sol s'imisce dans cet océan de volupté, subtile et aérienne, sur des notes de cendres en suspension et de poussière de roche.

La bouche offre un équilibre remarquable entre le volume et la densité d'une matière gorgée de fruits, et une tension omniprésente, soutenue par des saveurs franches d'agrumes. On passe allègrement de la poire au citron vert, de la pomme au pamplemousse, sans oublier le kiwi. La dimension saline de la fin de bouche nous rappelle bien sûr la proximité de la Grande Bleue...

Littéralement habité par le fruit, le sol et la mer, cet Etna Bianco Calderara Sottana, gourmand et énergique, conviendra parfaitement à une darne d'espadon grillée, des beignets de calamar ou des pâtes fraîches aux crevettes, livèche et fenouil. Nous tenons là un excellent blanc pour honorer la table d'une « trattoria » de haut vol !

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 Calderara Sottana - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, lumineuse

Nez : Gourmand et sensuel : coulis de pêche blanche, crème de poire et de pomme, abricot bien mûr, coing, des touches stimulantes d'agrumes frais, entre citron jaune et pamplemousse, sabayon vanillé, mimosa, jonquille, marguerite, cendres

Bouche : Un équilibre remarquable entre le volume et la densité d'une matière gorgée de fruits, et une tension omniprésente soutenue par des saveurs franches d'agrumes. Poire, citron vert, pomme, pamplemousse, kiwi. Finale saline stimulante

Accords mets-vins : Une darne d'espadon grillée, des beignets de calamar ou des pâtes fraîches aux crevettes, livèche et fenouil.



### 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