

# V&V

*VERBA*



## Italie

La découverte de Benevento

## Guide

132 vins à déguster

## Sicilia

en primeur

## Cantons de l'Est

La locomotive de la province

VOL 14 • N° 1  
5,95\$

Société canadienne des postes - Envoi de publication  
considéré - Centre de vente 40030094

0 65385 22119 8

0 1

✕ VINS, BIÈRES & SPIRITUEUX ✕  
— La —  
**GRANDE DÉGUSTATION**  
DE **Montréal** 2012

**8 AU 10 NOVEMBRE 2012**  
PALAIS DES CONGRÈS DE MONTRÉAL  
**LAGRANDEDEGUSTATION.COM**

# Le vin quotidien

**A**oureux du bien vivre et du bien manger, les Québécois ont pris l'habitude de boire du vin à table avec leur repas. Curieux de la production de tous les pays du monde, ils font des expériences, des dégustations comparées, ils prennent des notes, ils se rendent aux nombreux salons des vins qui se tiennent à Montréal et à Québec, comme dans beaucoup d'autres villes du Québec. Ils aiment rencontrer les producteurs, leur parler, discuter avec eux. Ils en auront l'occasion d'ailleurs au prochain grand salon des vins de Montréal, La Grande Dégustation, qui aura lieu au Palais des Congrès de Montréal du 8 au 10 novembre prochain.

Mais en attendant, il ne faut pas oublier les producteurs de vin du Québec. Ils sont nombreux. Pour connaître leurs vins, il faut aller à leur rencontre chez eux, et discuter avec eux. Nous habitons loin des grands pays producteurs d'Europe, mais nous pouvons découvrir le vin ici même. D'ailleurs, pour parler des vins du Québec, encore faut-il les avoir goûtés. Cette année, l'été a été magnifique et grâce au réchauffement climatique, nos raisins arrivent à maturité. Il faut prendre l'habitude,

comme c'est courant en Europe, d'aller faire ses provisions de vin directement chez le producteur. Vous aurez en plus, le plaisir d'apprendre mille et une choses sur les difficultés de cultiver la vigne, les angoisses liées à la météo et surtout la grande joie de pouvoir rentrer une récolte saine.

Et si d'aventure, vous êtes tentés par le grand large, pourquoi ne pas pousser jusqu'en Ontario, dans le Niagara, où, grâce au réchauffement climatique encore une fois, les raisins atteignent une belle maturité; je pense au cabernet franc, par exemple qui se fait moins végétal que dans les années passées. La vallée du Niagara n'est pas si loin et la ville de Niagara-on-the-Lake est pleine de charme. Faites-vous plaisir et osez passer la frontière...Profitez des longues fins de semaine de l'été et allez voir ce qui se fait là-bas. Vous serez étonnés de constater à quel point le vin est rassembleur.

Je vous souhaite de faire de belles découvertes et de revenir le coffre de la voiture plein de belles bouteilles !

*Nicole Barrette Ryan*

PRÉSIDENT  
Ronald Lapierre  
1600, boul. Henri Bourassa O.  
# 425 Montréal,  
Québec H3M 3E2  
Tél. : 514 331-0661  
Télec. : 514 331-8821

ÉDITEUR ET  
RÉDACTRICE EN CHEF  
Nicole Barrette Ryan  
Courriel : baryan@sympatico.ca

ASSISTANTE À LA RÉDACTION  
Janine Saine

COLLABORATEURS  
Jean Aubry, Nicole Charest,  
David Cobbold, Corinne Delisle,  
Sébastien Durand-Viel,  
Freddie Grimwood, Nick Hamilton,  
Hervé Lalau, Jacques Orhon,  
Pascal Patron, Pierre Thomas,  
Emanuele Pellucci, Guénaël Revel,  
Janine Saine

PRODUCTION  
Picacom

PRÉ-IMPRESSION  
ET IMPRESSION  
Le Groupe Communimédia Inc.

PUBLICITÉ  
REP Communication inc.  
Tél. : 514 762-1667 poste 231

DIFFUSION  
Messageries de Presse Benjamin

ABONNEMENT  
Vins & Vignobles, Service à la  
clientèle 132, rue De La Rocque  
St-Hilaire (Québec) J3H 4C6  
Tél. : 1 800 561-2215

Vins & Vignobles est publié six  
(6) fois par année : février-mars,  
avril-mai, juin-juillet, août-  
septembre, octobre- novembre,  
décembre-janvier

Tarifs d'abonnement  
6 numéros (1 an)  
Canada : 34,49 \$ (tx. inc.)  
U. S. A. : 39,60\$CAN (tx. inc.)  
International : 49,50 \$CAN (tx. inc.)

ISSN 1488-6111  
Contrat de vente no. 40036094

**Canada**

« Nous reconnaissons l'appui  
financier du gouvernement du  
Canada par l'entremise du Fonds  
du Canada pour les périodiques  
(FCP) pour nos activités  
d'édition. »

# Sicilia

## en primeur

par Emanuele Pellucci

À partir de la vendange 2012, la Sicile vinicole s'enrichira d'une nouvelle appellation : Sicilia DOC. Il s'agit d'une appellation régionale, qui va s'ajouter aux 22 déjà existantes, et une DOCG (Cerasuolo di Vittoria), qui permettra de couvrir la production viticole entière de l'île. C'est peut-être la nouvelle la plus importante du panorama vitivinicole actuel de la Sicile. Cette décision était voulue par les producteurs de Assovini (l'association organisatrice de Sicilia en Primeur et qui s'est déroulée cette année à Castiglione di Sicilia, un des jolis villages situés sur l'Etna) et d'autres organismes du secteur avec le soutien de l'Irvos (Institut Régionale des Vins et Huiles de Sicile) et de la Regione Sicilia.

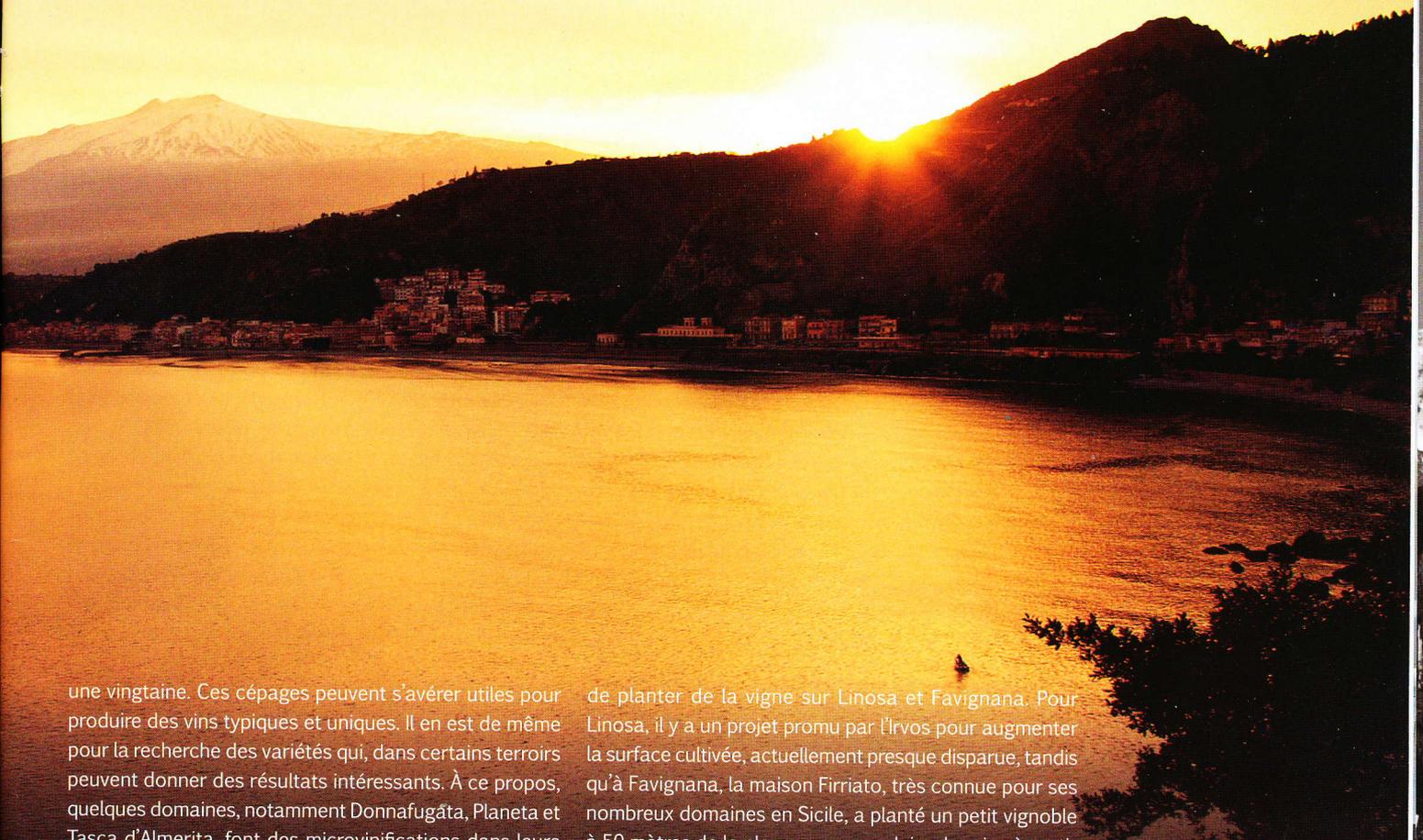
De l'avis des promoteurs, cette nouvelle appellation devrait favoriser la mise en valeur de la production sicilienne grâce à la communication. «La possibilité d'utiliser la marque Sicilia, dit Dario Cartabellotta, directeur général de l'Irvos, permettra à nos vins d'être plus facilement reconnaissables surtout aux yeux des consommateurs étrangers. Nous pourrions faire des actions promotionnelles sous un seul «chapeau», DOC Sicilia, en simplifiant le message sans perdre la possibilité de mettre en valeur les excellents microterritoires qui constituent une forte valeur ajoutée pour l'image et la biodiversité.»

Pratiquement, la nouvelle appellation permet aux producteurs des zones actuellement à DOC et

DOCG la possibilité d'ajouter le nom «Sicilia» à côté de l'appellation existante. Il en sera également ainsi pour les producteurs des zones qui sont aujourd'hui sans appellation; ceux-ci cependant devront suivre les procédures prévues au cahier des charges pour la DOC Sicilia. Celui-ci prévoit une vaste gamme de typologies pour les vins blancs, rouges, rosés et mousseux. «La nouvelle appellation, selon Antonio Rallo, président de Assovini, sera utile pour la traçabilité du produit et pour l'exactitude des contrôles qualitatifs en plus de renforcer les actions promotionnelles sur les marchés internationaux.»

Pour marquer l'entrée en vigueur de la nouvelle DOC, on a imaginé de mettre sur le marché un «vin pour tous les jours», en cubitainer de trois litres, un Catarratto en blanc, et un Nero d'Avola en rouge. Actuellement ces vins sont classifiés IGT Sicilia, mais à partir de la prochaine vendange seront à DOC. Les prix ne sont pas bon marché comme le sont habituellement les vins ordinaires vendus en cubitainer : 3,50 € le litre et 8,70 € le 3 litres. L'objectif est l'internationalisation du produit, qui veut être d'un bon rapport qualité et prix. Après une première phase de commercialisation dans les grandes surfaces de Sicile, ces vins seront distribués sur les marchés italiens et étrangers.

Au niveau technique, la Sicile continue d'investir dans la redécouverte des cépages autochtones qui avaient été abandonnés par les viticulteurs. Il y en a environ



une vingtaine. Ces cépages peuvent s'avérer utiles pour produire des vins typiques et uniques. Il en est de même pour la recherche des variétés qui, dans certains terroirs peuvent donner des résultats intéressants. À ce propos, quelques domaines, notamment Donnafugata, Planeta et Tasca d'Almerita, font des microvinifications dans leurs vignobles expérimentaux respectivement à Contessa Entellina, Milazzo et Regaleali.

Comme on peut le voir, le secteur vitivinicole de la Sicile est en grande évolution, et les résultats sont évidents du nord au sud de l'île tout comme à l'est et à l'ouest. Autrefois producteur de grandes quantités de vins vendus en vrac pour rehausser les faibles degrés alcooliques des vins du centre-nord de l'Italie et de la France, la Sicile est devenue dans les derniers 15-20 ans une région productrice de vins de qualité reconnus partout dans le monde. La production a commencé par les magnifiques vins blancs grillo et inzolia produits dans le nord-ouest de l'île et s'est étendue au nero d'avola dans le sud-est. Les dernières années, c'est maintenant le nord-est qui connaît son réveil avec les vins provenant des pentes de l'Etna issus de nerello mascalese, nerello cappuccio et carricante.

Ce développement s'est étendu jusqu'aux petites îles au large de la Sicile. Pantelleria, avec ses extraordinaires passitos naturels produits avec le zibibbo, et Lipari, où se produisent les élégantes malvoisies, sont les îles les plus connues des œnophiles. Mais aujourd'hui, on envisage

de planter de la vigne sur Linosa et Favignana. Pour Linosa, il y a un projet promu par l'Irvo pour augmenter la surface cultivée, actuellement presque disparue, tandis qu'à Favignana, la maison Firriato, très connue pour ses nombreux domaines en Sicile, a planté un petit vignoble à 50 mètres de la plage pour y produire des vins à partir des quatre cépages autochtones (zibibbo, grillo, nero d'avola et perricone). Et Firriato est le premier à le faire ici.

À l'occasion de cette 9<sup>e</sup> édition de Sicilia in Primeur, plusieurs dizaines de journalistes de la presse internationale ont pu constater les progrès réalisés par les vins siciliens lors de visites organisées dans quelques domaines de l'île par Assovini. Environ une trentaine de domaines adhérents à Assovini présentaient leurs vins. Il y a eu beaucoup d'intérêt pour les vins de l'Etna, une appellation qui s'est considérablement développée au cours des dernières années. À un point tel que les vins sont probablement aujourd'hui ceux qui sont le plus à la mode, même si, à mon avis, il faudra encore beaucoup de travail pour qu'ils atteignent une très grande qualité. Un moment intéressant de cette rencontre a été le séminaire dirigé par le professeur Attilio Scienza sur la biodiversité et la mise en valeur des territoires siciliens à travers les cépages autochtones. En ce qui concerne les vignobles de l'Etna et la récente délimitation des diverses zones de culture, le professeur Scienza dit : «Il faut affirmer le goût sicilien et non pas le goût international de ces vins, autrement ils seront hors jeu.»

Vue spectaculaire  
du littoral sicilien  
et de l'Etna



Les vignes en terrasses de Villagrande (E.Pellucci)

#### BARONE DI VILLAGRANDE

La tradition vinicole de la famille Nicolosi remonte à 1727, date où fut établi leur domaine perché à 700 mètres sur la côte orientale de l'Etna. En 1948, Carmelo Nicolosi Asmundo fut parmi les premiers en Sicile à mettre en bouteilles bordelaises la première Réserve d'Etna Rosso, et c'est encore lui qui fit la promotion du cahier des charges de la DOC Etna en 1968. Aujourd'hui, le domaine, qui comprend 18 hectares de vignes, est dirigé par son fils Carlo et son épouse Maria Valeria auxquels s'est jointe la nouvelle génération composée de leur fils Marco, œnologue, et de sa femme Barbara.

Les vignes sont toutes établies en terrasses, avec la taille Guyot et le cordon Royat, dans une densité de 7000 pi/ha et un rendement de 60-70 quintaux de raisins par hectare. On trouve de vieux plants de plus de 80 ans. Les cépages sont les classiques : nerello mascalese, nerello cappuccio, carricante, catarratto, inzolia et visperola. La production annuelle est d'environ 100 000 bouteilles, dont 50-60 % exportées. Une particularité de leurs vins est la prédisposition au vieillissement. Marco nous a fait goûter un bon Etna Bianco Superiore 2001 (barrique) et surtout un très intéressant Etna Rosso 1968. Bravo !

#### PLANETA

Planeta et sa... planète sicilienne ! En Italie, aucune autre marque de vin n'a réussi à créer, pendant 16 ans, six domaines dans des zones différentes, pour un total de 367 hectares, comme la famille Planeta. Le slogan de cette année est révélateur à ce sujet : «Chaque territoire, sa cave». Chaque domaine a donc sa cave. Celle que nous avons visitée se trouve à Buonivini, près de Pachino, où la famille produit les vins rouges Santa Cecilia et le Passito di Noto. Il s'agit de 55 hectares de vignes dans le berceau du nero d'avola et une cave écologique souterraine, entièrement invisible, dans le

respect total de l'économie durable. Ici, Planeta a préféré utiliser le système du cordon au lieu du traditionnel gobelet et le rendement est autour de 70-85 q/ha. Les sols sont d'origine marine, très calcaires; ce sont des terres idéales pour le nero d'avola. La production est de 65 000 bouteilles de Santa Cecilia et 20 000 de Passito di Noto. Grâce à son réseau de distribution, Planeta exporte plus de 55 % de sa production dans 70 pays. En compagnie d'Alessio Planeta, nous avons pu faire une dégustation verticale de Santa Cecilia (2005, 2007, 2008, 2009), des vins riches en fruit et qui ont bien évolué dans le temps.

#### FEUDO MACCARI

Antonio Moretti est un autre entrepreneur toscan qui a cru dans le potentiel du terroir sicilien, particulièrement dans la zone de Pachino. Déjà propriétaire de Tenuta Sette Ponti dans le Valdarno (son Oreno est bien connu des amateurs de vin), Moretti a acheté cette propriété à partir de l'an 2000, parcelle par parcelle, jusqu'à réunir aujourd'hui 160 hectares dont 40 ha plantés de vignes. Les cépages cultivés sont les nero d'avola, syrah, cabernet, grillo, moscato et zibibbo, avec lesquels Feudo

Maccari produit une gamme de six vins pour un total de 160 000 bouteilles (85 % exportées). Les œnologues-conseils sont Carlo Ferrini et Gioia Cresti. Les vins, élevés en barriques dans la grande et nouvelle cave, offrent intensité de couleur, élégance, souplesse et notes épicées. Grâce à l'amabilité naturelle de Antonio Moretti et son esprit toscan, nous avons pu déguster de très bons vins, notamment le vin blanc Grillo 2011, les rouges Saia 2010 et Maharis 2008, pour terminer avec un joli Sultana 2010 Moscato di Noto Passito.



Antonio Moretti (E.Pellucci)



Giuseppe Benanti  
(E. Pellucci)

### BENANTI

Ce domaine est considéré le précurseur de la renaissance de la vitiviniculture de l'Etna. Une activité commencée à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle par Giuseppe Benanti, grand-père de l'actuel propriétaire (qui porte le même prénom). Mais ce n'est qu'en 1988 que la famille a décidé de se consacrer à la production de vins de qualité en plantant des vignes dans cinq différentes zones au pied du volcan pour un total de 45 hectares. À Viagrande, où se trouvent l'ancienne villa et la cave, il y a encore une petite vigne de 100 ans cultivée en gobelet. Dans l'ensemble, les rendements sont très bas, 500 grammes par plant, et la production totale de vin est de 120 000 bouteilles. L'export atteint 40 % avec une distribution dans plus de 40 pays. Giuseppe Benanti, qui dirige le domaine avec ses fils Antonio et Salvino, a fait déguster plusieurs vins de différents millésimes. Parmi eux, les très réputés Pietramarina 2004 Etna Bianco Superiore (carricante), Serra della Contessa 2000 et 2006 Etna Rosso (nerello mascalese de vieilles vignes), Il Musico 2008 Moscato Passito di Noto (moscato bianco) et Coste di Mueggen 2005 Passito di Pantelleria (zibibbo).

### ZISOLA

Une famille aristocrate toscane au fond de l'île, au cœur du triangle du baroque sicilien. Les deux frères, marquis Filippo et Francesco Mazzei, dont la famille est propriétaire de Fonterutoli, l'un des plus anciens et plus importants vins du Chianti Classico, ont acheté en 2003 cette propriété située entre Noto et Rosolini (province de Syracuse) pour produire des vins tout à fait différents de ceux de la Toscane. L'ancien baglio est entouré par 21 hectares de vignes, parfaitement entretenues, auxquelles s'ajoutent des cultures d'agrumes, d'oliviers et d'amandiers. Toutes les vignes, plantées en gobelet, sont exclusivement en rouges, et pour la plupart nero d'avola, avec aussi syrah, cabernet franc, petit verdot et tannat. La densité est de 5555 pi/ha avec un rendement de 60-65 q/ha de raisin. Le premier millésime a été le 2005 et la production est limitée, pour le moment, à deux seuls vins, Zisola (nero d'avola 100 %) et Doppiozeta (nero d'avola 60 %, syrah 30 %, cabernet franc 10 %) pour un total de 150-160 000 bouteilles (60 % exportées). Il y aura bientôt un troisième vin à base de cabernet franc. «J'ai trouvé ici quelque chose qui me rappelle la Toscane» dit Filippo Mazzei pour justifier sa descente en Sicile, une région qu'il aime beaucoup.

Filippo Mazzei  
(E. Pellucci)



### MARABINO

Biologique et biodynamique, Marabino est un jeune domaine, propriété de Sebastiano Messina et Mario Saraceno, qui ont commencé à vinifier de façon autonome à partir du 2007, même si la première vendange a été en 2002. Le domaine couvre 30 hectares de vignes situées à Buonivini (le nom dit tout sur la tradition viticole de l'endroit), pas loin de Pachino. La plupart des vignobles sont plantés en nero d'avola, les plus anciennes taillées en gobelet et les plus récentes en cordon Royat. Il y a aussi du chardonnay,

du cabernet franc et du moscato giallo. La production totale est d'environ 110 000 bouteilles, dont 40 % exportées, mais l'objectif est d'arriver bientôt à 200 000. L'établissement a été construit dans le style du baglio sicilien traditionnel, mais tout l'équipement est très moderne tout comme la belle cave d'élevage qui contient de grands fûts de chêne. Lors de la dégustation, nous avons particulièrement aimé le rosé Rosa Nera 2011, le haut de gamme Archimede 2009 (nero d'avola) et le Moscato della Torre 2010, riche en parfums et saveurs d'abricot et de pêche. **VV**