



La production de vin sur les contreforts du plus haut volcan d'Europe n'est pas née d'hier: le poète Théocrite, né au III^e s. avant J.-C. à Syracuse, au sud-est de la Sicile, parlait du large succès des vins de l'Etna. DR

L'irrésistible irruption des vins de l'Etna

VIGNOBLES • *Mettre au jour de nouveaux terroirs dans la vieille Europe, ça n'arrive pas tous les jours. Les vins de l'Etna incarnent cette découverte dans les «terres noires» des flancs du volcan sicilien. Reportage.*

PIERRE THOMAS,
DE RETOUR DE SICILE

Il faut arriver à Catane en avion un jour de printemps et choisir un siège du côté gauche de la cabine. Entouré d'une écharpe blanche - «La Contessa», comme l'appellent les indigènes - ou trônant dans l'espace céruleen, l'Etna émerge dans toute la majesté de ses 3300 mètres. C'est le meilleur moment aussi pour contempler, de son flanc nord, le sommet encore enturbanné de neige, dominant la large vallée de l'Alcantara balafnée de coulées de lave et striée de murs en pierres noires, délimitant les terrasses viticoles où subsistent de curieuses pyramides.

Celles-ci ont deux explications. L'une remonte aux premiers habitants de la Sicile, dans cette partie sud-ouest, avant que les Grecs y mettent le pied au VIII^e siècle avant Jésus-Christ: ces pierres élevées en monument auraient une forme rituelle. L'autre explication, la plus vraisemblable, attribue aux paysans vigneron cet entassement méticuleux de cailloux recueillis sur le sol, pour y planter vignes ou légumes.

La première DOC de l'île

En Sicile, il y a toujours deux explications, au moins, aux choses. La «légende» des vins de l'Etna n'y échappe pas. Ils ont été les premiers à bénéficier d'une DOC (dénomination d'origine contrôlée) en 1968 déjà (lire l'encadré). Le texte légal, complété en 2011, fait remonter l'agriculture dans la région de Catane au néolithique. Et rappelle que le grand poète Théocrite, né à Syracuse (sud-est de la Sicile) au III^e s. avant notre ère, parlait du succès des vins des flancs de l'Etna. Plus tard, divers auteurs les évoquent, comme Bacci dans son «Histoire des vins d'Italie» en 1596.

La province de Catane cultivait 90 000 ha de vignes avant le phylloxéra dévastateur, au début du XX^e s. Aujourd'hui, on en

comptabilise 700 ha au pied de l'Etna, entre 400 et 1000 mètres au-dessus du niveau de la mer. Antiques origines, certes, mais récente renaissance, puisqu'on ne comptait que six caves en 2002 et plus de 80 aujourd'hui, avec des plantations de 50 ha de nouvelles vignes par an.

Des sols légers et fertiles

Les vins de l'Etna représentent un peu plus de 3 millions de kilos de vendange, deux tiers en rouge, un tiers en blanc. Le rosé et le mousseux, à majorité du «blanc de noir», connaissent un succès de mode. Entre blanc et rouge, le palais de l'amateur de vins balance... L'altitude et le microclimat expliquent la fraîcheur naturelle de ces vins, qui titrent à peine plus de 12% d'alcool. Et si on veut approcher une forme de «minéralité» - un «motto» du vin moderne, difficile à caractériser et à prouver par les faits! - les vins

de l'Etna ont quelques raisons objectives à faire valoir.

Car les sols, légers, formés de résidus du volcan qui est toujours actif - sa dernière éruption dévastatrice date de 2003 -, de scories de lave et de pierre ponce, mais aussi d'argile, sont fertiles et riches en minéraux comme le potassium, le fer, le magnésium ou le manganèse.

Chasselas et mondeuse!

Pour «traduire» cette expression minérale, l'Etna dispose aussi de ses cépages propres. En blanc, le carricante, utilisé pur dans les meilleures cuvées, mais parfois assemblé du cataratto, de la minnella bianca ou du trebbiano. En rouge, le nerello mascalese, obligatoire à 80% au moins, parfois complété par du nerello cappuccio ou des cépages blancs (10% maximum).

Mais les pionniers qui ont replanté de la vigne dans ce jardin

d'Eden ont presque tout essayé. Venu de Suisse - il a étudié l'économie à l'Université de Fribourg -, en passant par la Toscane où il a refait sa vie, Peter Wiegner a planté trois rangées de ceps de chasselas, à 800 m d'altitude, qu'il «noie» dans son fiano, un cépage blanc venu des contreforts d'un autre volcan, le Vésuve.

Il récolte aussi à mi-novembre de l'aglianico et du petit verdot, deux vins élevés en barriques dans sa cave, un bijou moderne orné de vitraux. A bientôt 75 ans, cet original transmet son domaine au fils de sa compagnie, Marco, converti à la viticulture biologique.

Non loin de là, Cottanera, une des caves les plus progressistes de la région, sur 62 hectares plantés dès 1995, s'était distinguée par sa mondeuse (mais oui, le cépage de Savoie et du Chablais vaudois!), sa syrah, son merlot et son cabernet, au milieu

des années 2000. Aujourd'hui, avec l'arrivée d'une nouvelle génération, la cave mise sur les cépages locaux de la DOC Etna et de terroirs précis, avec un élevage sur lies et en fûts pour le blanc 100% carricante.

2014, grande année

Autres beaux vins tout neufs, l'Etna Rosso Diciassettesalve 2014, pur nero mascalese, puissant, et l'Etna Rosso Riserva Zottorinoto, d'altitude (800 m) et de vignes de plus de 30 ans, élevé deux ans en grands fûts. Le 2011, premier millésime de réserve admis par la législation, tiré à 1500 bouteilles, qui sera vendu 45 euros la bouteille, est à la hauteur des ambitions, avec un beau nez vanillé, des tanins fondus par l'élevage, mais qui reste ferme, frais et fruité, sur des arômes de sureau et de grenadine.

Parmi les autres vins de l'Etna, dégustés à l'aveugle lors

de «Sicile en primeurs» à Taormina, organisé par Assovini Sicilia qui groupe les principaux domaines exportateurs, on a apprécié, en blanc, le pur carricante 2014 et Eruzione 1614 (carricante et 10% de... riesling) 2014 de Planeta, le carricante 2013 (Etna superiore) de Barone di Villagrande 2013, l'Arcuria 2013 de Graci, l'Archineri 2014 de Pietradolce et le très flatteur Luci, Luci d'Al Cantara.

En rouge, l'Arcuria 2013 de Graci, l'Eruzione 1614, 2013, de Planeta, l'O'Scuro, O'Scuro 2012 d'Al Cantara, le Vigna Barbagalli 2012 et l'Archineri 2013 de Pietradolce, le A Rina et le San Lorenzo 2013 de Girolamo Russo. A noter que 2014 est une grande année en Sicile: «La plus équilibrée et la meilleure depuis quinze ans», selon Enzo Cambria, cofondateur de Cottanera. A ne pas manquer sur les cartes des restaurants italiens! I

LA MONTÉE EN GAMME DE LA SICILE

Avec un peu plus de 100 000 ha de vignoble (sept fois la Suisse viticole), la plus grande île de la Méditerranée est aussi la plus vaste région viticole d'Italie, avec deux tiers de la surface plantée en... blanc. Depuis fin 2011, les vins de toute l'île peuvent revendiquer la DOC Sicilia générique. Son président, Antonio Rallo, de Donnafugata, grand domaine connu pour ses vins de la région de Marsala (sud-ouest) mais aussi de l'île de Pantelleria (dont la culture du cépage zibibbo est classée au Patrimoine mondial de l'UNESCO depuis novembre dernier), vise les 30 millions de bouteilles vendues cette année en DOC.

En plus des vins d'entrée de gamme, il existe 22 DOC portant un nom local. Les vins de l'Etna furent les premiers à pouvoir le faire dès 1968. Un seul cru a accédé au plus haut niveau de la classification italienne, la DOCG (dénomination d'origine contrôlée et

garantie), en 2005, le Cerasuolo di Vittoria. Ce beau vin rouge, produit sur 260 ha dans la province de Ragusa (sud-ouest), est constitué de deux cépages remarquables: le nero d'avola et le frappato. Le premier se retrouve dans tout le vignoble, de l'entrée de gamme à 3 ou 4 euros la bouteille, aux cuvées ambitieuses et souvent très boisées à plus de 50 euros.

Dans le Cerasuolo di Vittoria, le nero d'avola est assemblé au frappato (entre 30% et 50%), un cépage rouge qui donne des vins de grande fraîcheur, très à la mode «en puresse». Rarement élevé en fûts neufs, le Cerasuolo di Vittoria reste d'un excellent rapport qualité, prix et... plaisir, vendu entre 15 et 20 francs en Suisse. Les vins de Planeta (Dorilli), Feudi di Pisciotto (G. Valli), Valle dell'Acate (Clasico) et de l'étoile montante de la région, Arianna Occhipinti (Grotte Alte), sont recommandables. PTS



Peter Wiegner au milieu des quelques ceps de chasselas vaudois (de Villeneuve) qu'il a plantés dans son domaine du pied de l'Etna. Son parcours passe par l'Université de Fribourg, où il a étudié l'économie. PIERRE THOMAS