

Tenuta Delle Terre Nere - Etna Bianco Santo Spirito - 2018



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 sans hésitation 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). 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 dépassant les 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, avant d'être mis en bouteille puis encavé pendant un minimum de 6 mois supplémentaires, ce Spirito Santo se révèle aujourd'hui d'une prodigieuse complexité. Il y a dans le premier nez un esprit bourguignon : les notes de fleurs blanches, d'éclat d'amande, de poussière de roche, de citron vert, de noyau de pêche, d'abricot et de fruits blancs finement beurrés. Vient ensuite une dimension épicée et végétale sophistiquée où l'on distingue le poivre gris, le clou de girofle, la réglisse, le bois de santal, le romarin et la menthe séchée.

L'équilibre en bouche est tout à fait remarquable : densité de matière et tension minérale se répondent parfaitement, sur des saveurs de citron confit, de cendres tièdes et de sel. La structure volcanique du sol a permis

de préserver une acidité parfaitement intégrée qui rend la bouche particulièrement stimulante. La finale s'étire sur une touche gourmande rappelant la pomme au miel.

Ce Santo Spirito est un beau vin de gastronomie : on pense à un tajine de volaille ou de poisson blanc aux agrumes confits, des gambas grillées accompagnées d'un beurre d'agrumes ou encore d'un lapin à la moutarde et au romarin. En fin de repas, une tomme de brebis bien affinée devrait finir de vous régaler

Important : vos vins seront expédiés à partir du 18/10/2021

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Tenuta Delle Terre Nere - Etna Bianco Santo Spirito - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune soutenu

Nez : Complexe et étagé : fleurs blanches, éclat d'amande, poussière de roche, citron vert, noyau de pêche, abricot et fruits blancs beurrés. Une dimension épicée et végétale sophistiquée entre poivre gris, clou de girofle, réglisse, santal, menthe séchée.

Bouche : Densité de matière et tension minérale se répondent parfaitement, sur des saveurs de citron confit, de cendres tièdes et de sel. Acidité parfaitement intégrée, stimulante. Longue finale sur une touche gourmande de pomme au miel.

Accords mets-vins : Bar et son beurre blanc. Un tajine de volaille au citron confit, des gambas grillées accompagnées d'un beurre d'agrumes ou encore d'un lapin à la moutarde et au romarin. Un pur brebis bien sec.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2031

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Etna DOC

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Carricante

Culture : Biologique