

Tenuta Delle Terre Nere - Etna Bianco Calderara Sottana - 2018



Autre cuvée parcellaire issue du rare cépage carricante, ce « Calderara Sottana » dont les connaisseurs s'arrachent la moindre bouteille, séduit par l'extraordinaire souffle de fraîcheur qui s'en dégage, sa finesse de grain et son équilibre magistral entre tension et puissance de bouche.

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...

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. Marco fait le choix d'une fermentation et d'un élevage long, en grands fûts de chêne.

Ce qui frappe le plus aujourd'hui, c'est la sensation de fraîcheur qui se dégage immédiatement du verre, sur des notes florales et herbacées de coriandre, de verveine, de menthe, de basilic ou de roquette. La nature du sol imprime une fine composante fumée, évoquant les cendres froides. Le fruit resplendit sur des notes de pomme Granny, de poire Conférence, de kiwi et de nombreux agrumes : on pense au citron de Menton, à la clémentine ou au zeste de pamplemousse. A l'aération, le nez gagne en densité, en « épaisseur » : les fleurs s'ouvrent sur des évocations de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

violette, de jasmin, de géranium et d'huile essentielle de citronnier. Les fruits frais laissent place à un délicieux coulis de fruits blancs bien mûrs.

La bouche offre un équilibre remarquable entre le volume et la densité du vin, et une tension omniprésente. Les saveurs de coing et de poire sont relevées de touches épicées évoquant réglisse et cardamome et de la présence vivifiante des agrumes, sur le citron vert et le pamplemousse. La finale impressionne par sa longueur et sa sapidité. Poissons grillés (aussi bien une darne d'espadon que des sardines !), linguine aux langoustines et aux palourdes, beignets de calamar, accompagnés de courgettes et autres aubergines grillées : nous tenons là un excellent blanc pour honorer la table d'une « trattoria » de haut vol !

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 Calderara Sottana - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune soutenu

Nez : Complexe et frais : coriandre, verveine, menthe, basilic ou roquette. Une note fumée de cendre froide. Pomme Granny, poire Conférence, kiwi, citron Amalfati, clémentine, écorce de pamplemousse, violette, jasmin, géranium et huile de citronnier.

Bouche : Un équilibre remarquable entre densité et tension. Les saveurs de coing et de poire sont relevées de touches épicées évoquant réglisse et cardamome et de cette présence vivifiante du citron vert et du pamplemousse. Finale sapide, stimulante

Accords mets-vins : Poissons grillés (aussi bien une darne d'espadon que des sardines !), linguine aux langoustines et aux palourdes, beignets de calamar, accompagnés de courgettes et autres aubergines grillées.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

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