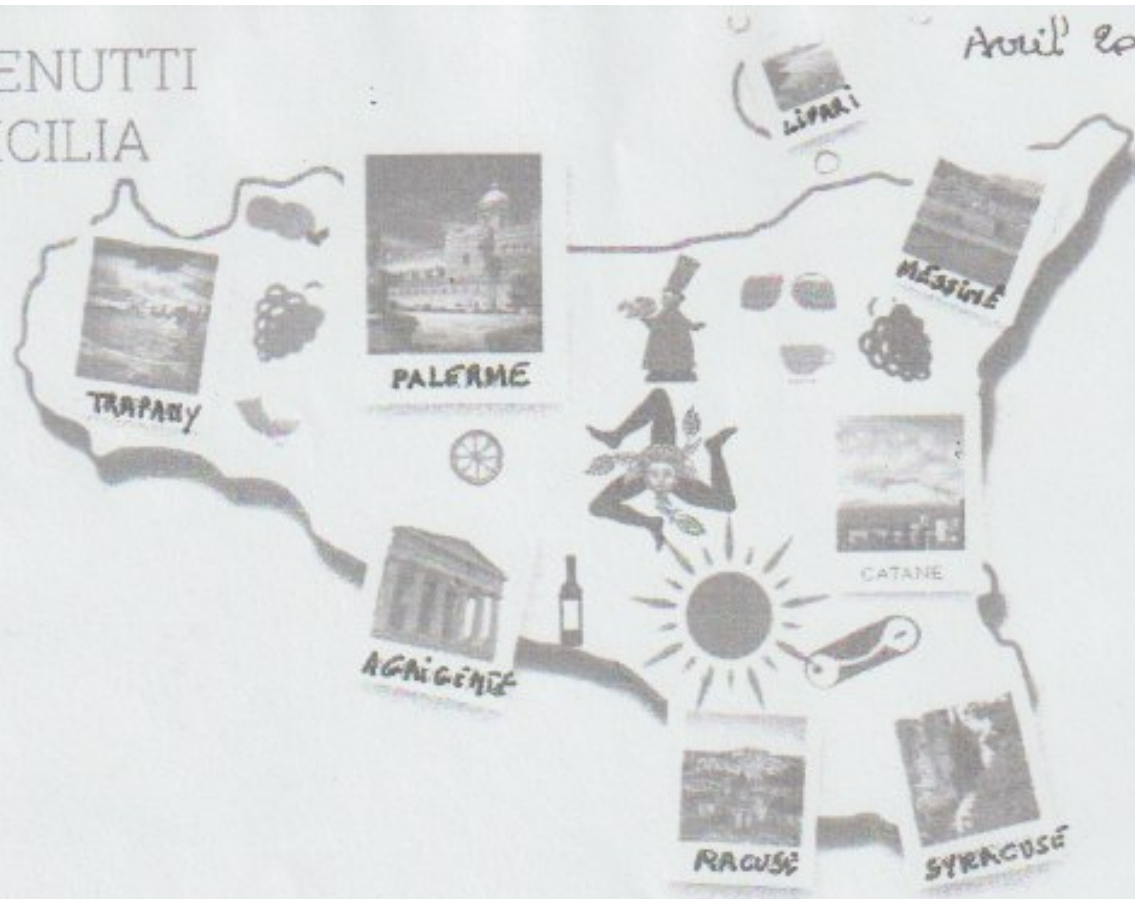


# BENVENUTTI IN SICILIA

Avril 2026



La Sicile est une grande région viticole. Le vignoble couvre 140 000 hectares (110 000 hectares dans la Bordelais). Par contre seulement 23 000 ha sont en DOC.

La production annuelle est de 8,1 millions d'hl. 90% de la production est du vin blanc. La région est très connue pour sa production de Marsala. On trouve également un vin blanc sec «DOC bianco d'Alcamo» et un muscat très réputé produit sur l'île de Pantellaria.

D'une production de masse la Sicile se tourne vers une production de qualité. De nouvelles DOC ont vu le jour, le vignoble de l'Etna fait actuellement les gros titres de la presse viticole internationale. Le prix des vins s'est d'ailleurs envolé alors que la renommée du vignoble est récente. L'IGT sicilia devrait avoir d'ici peu une reconnaissance en DOC sicilia, on trouve de très bons vins dans cette catégorie.

75% de la production provient de la coopération. Cet important volume traduit l'histoire de la région plus tournée vers les vins d'entrée de gamme. On retrouve des similitudes avec le Languedoc-Roussillon. De plus en plus de vigneron indépendants s'installent en misant sur la qualité, il est facile de produire en agriculture biologique et on trouve des cépages très typés qui attirent les dégustateurs qui ont soif de nouveauté.

Le vin est le premier produit alimentaire italien d'exportation. Pour autant, le pays continue de rechercher de nouveaux débouchés à l'export. Certains marchés en fort développement augurent un bel avenir pour les exportations italiennes de vin, notamment la Russie, qui occupe la quatrième place parmi les principaux clients de l'Italie, avec un peu plus de 5% des parts de marché.

L'Italie est le premier exportateur mondial en volume. Ses exportations oscillent entre 15 et 23 millions d'hl depuis les années 2000 (France entre 12 et 15 millions hl).

L'Italie est le premier fournisseur en volume de l'Allemagne (39%), des Etats-unis et le second du Royaume-Uni (17%). La part des vins d'Australie, du Chili et de l'Argentine vient grignoter peu à peu le marché des vins italiens et français à l'export. De part l'importance de la diaspora italienne aux Etats-unis, les liens restent forts avec la gastronomie et la viticulture italienne.

Par contre, l'Italie est très peu présente sur le marché chinois en volume comme en valeur.

La Sicile est une région autonome d'Italie. L'île principale de cette région (98% de la surface) qui porte également le nom de Sicile, est la plus grande île de la Méditerranée. Elle est située entre la pointe de la botte italienne (Calabre) dont elle est séparée par le détroit de Messine (3 km) et le Cap Bon en Tunisie (140 km). Les petites îles sont nombreuses. Avec 27 708 km<sup>2</sup>, la Sicile est la plus grande des régions italiennes. La région se découpe en 9 provinces et contient deux des 10 villes les plus peuplées d'Italie : Palerme (1 200 000 habitants) et Catane (300 000 habitants). Les autres villes importantes sont : Cefal, Messine, Taormina, Riposto, Acireale, Syracuse, Noto, Raguse, Agrigente, Marsala et Trapani. La région contient 5,1 millions d'habitants.

La Sicile offre essentiellement un paysage de montagnes et de collines avec de rares plaines. La plaine de Catane, d'une superficie de 430 km<sup>2</sup> est la région la plus fertile pour l'agriculture. La plus haute montagne est l'Etna (3 274 m), volcan en activité.

Les vignobles sont disséminés sur différentes parties de l'île et sur les petites îles proches. Sur la carte ci-dessous ce sont les zones DOC qui sont représentés, mais il manque les IGT et les vins sans indication géographique (vins sans IG = vino d'Italia).

Zones DOC → AOP.



Le vignoble sicilien est irrigué à 25%. Le goutte-à-goutte est recommandé. Les aides de l'Europe finance le passage à l'irrigation. L'irrigation limite les effets de stress lié au manque d'eau, mais limite le développement racinaire qui reste en surface à proximité de la source d'eau. Elle ne favorise pas la qualité, elle limite la mortalité dans les années très sèche, mais elle conduit à une consommation d'eau qui aggrave les problèmes environnementaux et qui augmente les charges de production.

## Les cépages

### • Néro d'avola

Ce cépage fait référence à la ville d'Avola près de Syracuse. C'est un cépage typiquement sicilien. On le trouve essentiellement dans les plaines calcaires du Sud est de la Sicile, aux alentours des villes de Rosolini et Pachino. Une grande partie de ce cépage a été arraché à cause des primes à l'arrachage de vignes pour la mise en place d'autres cultures (fruits et légumes). Il est pourtant vu comme l'un, voir le meilleur cépages de l'île.

Sa teinte est mauve-bleu, il donne des vins relativement coloré si le rendement est faible. Le raisin donne un haut potentiel en sucre et en acidité, ce qui est recherché en région chaude. Si les rendements sont trop élevé, l'acidité déséquilibre le vin. C'est pour cette raison qu'il peut être associé à d'autres cépages moins acides (nerello mascalese ou le frappato). Il peut être également assemblé avec des cépages français, Syrah, cabernet sauvignon et merlot. Les vins de Nérola sont variés en fonction des rendements, des macérations et des durées d'élevage. Cela

va du rosé, au vin rouge fruité à des vins complexes ronds à charpentés. La plupart des néro d'Avola sont produit en IGT Sicilia rosso.

**Frappato** : Ce cépage très ancien est présent dans toute la Sicile, mais surtout dans les provinces de Raguse et de Syracuse. Il est assemblé avec le néro d'Avola dans la DOGC cerasuolo di Vittoria.

**Le nerello mascalese** : Ce cépage est typique de la zone de l'Etna en province de Catane. Il est cultivé sur les pentes du volcan entre 300 et 1000 m d'altitude. Il entre dans la composition de deux DOC : Etna DOC (minimum 80%) et Faro DOC (entre 50 à 60%). Le nerello mascalese est assemblé au néro d'Avola, le nerello cappuccio et la malvoisie en particulier. La maturation de ce raisin est tardive, les vendanges se faisant dans la deuxième quinzaine d'octobre. Il donne un vin de couleur rouge cerise clair, fruité et assez généreux en alcool (13 à 14%). Il peut donner des vins de bonne garde, mais il n'est pas très charpenté.

### **Cépages blancs**

**Catarratto bianco** : Il en existe deux variétés, la comune et le lucido. On le trouve partout en Sicile. C'est dans l'Ouest de l'île, dans la province de Trapani, qu'il s'exprime le mieux. Le carratto était principalement utilisé dans la production du marsala. C'est un cépage gros producteur, qui a remplacé certains cépages comme l'insolia, considéré comme moins rentable en période de productivisme. Il y a une surproduction de vins de carratto dans la catégorie des vins sans indication géographique et une partie des vins est distillée ou transformé en moût de raisin concentré de part les consignes européennes. La production de moût concentré sert à réhausser les vins moûts des raisins produit dans la zone méditerranéenne de l'Europe qui n'ont pas le droit de chaptaliser (trop d'ensoleillement). Depuis la reconversion du vignoble vers une production de qualité, de très bons vins sont produits à base de ce cépage. Il suffit que les rendements et les techniques de production soient dirigés dans ce sens. Les vins peuvent être à 100% de carratto ou assemblé avec d'autres cépages. Il donne des vins fruités, aux arômes de pêche blanche bien mûre, de citron, de nectarine et avec quelques notes florales. Il est peu acide, la finale peut être légèrement épicée avec une pointe d'amertume plus ou moins soutenue. Il est en général élevée en cuve à l'abri de toute oxydation, sauf s'il est utilisée pour le Marsala. On le trouve dans l'IGT bianco di Sicilia, DOC alcamo, DOC etna,.

Association avec les mets : Vous pouvez le servir à l'apéritif, sur les antipasti, les volailles ou les pâtes.

**Inzolia** : Il est originaire de l'ouest de la Sicile. On le retrouve également en Toscane sous le nom de Ansonica. Il est utilisé dans la production de marsala. Il est considéré comme l'un des meilleurs cépages blancs siciliens. Il présente des arômes floraux et fruités avec des notes d'amandes. Il est souvent associé au carratto et au chardonnay afin de lui apporter du corps. Les vins à 100% d'inzolia sont fruités mais manque de corps et de complexité. IL est donc rarement seul. On le trouve alors dans l'IGT Sicilia. Il est également ajouté dans les assemblages de nombreux vins DOC (menfi, sciacca et delia novelli). Les vins sont à boire jeune sur le fruit.

Association avec les mets : Vous pouvez le servir à l'apéritif, sur les antipasti, les volailles ou les pâtes, comme le carratto.

**Grillo** : Ce cépage est très présent dans le sud de la Sicile et en particulier en Calabre. Il était réservé à la production du Marsala. depuis 1990 on l'utilise pour la production de blanc sec. Il donne des vins blancs vifs et fruités, facile à boire. Il possède des arômes caractéristiques (pêche, poire, ananas) avec quelques touches florales et une bonne acidité. Il est souvent associé en assemblage avec l'inzolia et du carratto. Il est élevé en cuve, sans oxydation s'il doit être

En Sicile, la plus grande production est en vin blanc sec.

consommé jeune, il peut également être élevé en fut de chêne. Il donne de très bons résultats en IGT bianco di Sicilia et dans la DOC marsala.

Assemblage avec des mets : fruits de mer crus avec des grillo jeunes et fruités, fruits de mers cuits si élevé en fût de chêne. Salade variée au tofu avec vinaigrette orientale.

**Grecanico** : cépage typiquement sicilien. Ce cépage fut certainement importé durant la colonisation grecque. Il est surtout cultivé dans la province de Trapani, de Palerme et d'Agrigente. Mais on le trouve sur toute l'île. C'est un cépage assez vigoureux qu'il faut tailler court et ne pas trop nourrir pour qu'il donne des vins de qualité. Il a des arômes fruités et floraux, avec parfois des notes d'amande. Il est assez vif. Il se rapproche un peu du sauvignon. Il peut être vinifié seul ou avec d'autres cépages blancs ou rouges.

**Accords mets-vin** : il est servi en apéritif à une température entre 10 et 12°C, ou sur des entrées froides, des crustacées, des salades, la viande blanche ou la cuisine asiatique.

#### • Malvasia delle ripari (malvoisie)

Les vins obtenus de raisin Malvasia ont en général des reflets qui se nuancent du jaune paille à l'or clair. Le nez est fruité, avec de légères notes d'amande et de noisette; la bouche est fruitée et ronde. Si le taux d'alcool est trop élevé, cela masque l'équilibre. Les Romains l'appréciaient beaucoup, ils l'appelaient «l'ambrosie des dieux». C'est un cépage qui donne des vins très aromatique (note de pomme mûre très marquée, pouvant rappeler le cidre) et puissant, il donne des vins très intéressants en particulier sous la forme passito (vin liquoreux). Les vins mousseux sont très biens également, on les trouve dans la région de Parme. En Sicile, la malvoisie à une DOC malvasia delle Ripari. Ce sont des îles situés au nord est de la Sicile. elle peut être en blanc sec tranquille ou en passito.

Accords mets-vin : Les Malvoisies vinifiés en vin sec se marient bien aux soupes et aux hors-d'œuvre de poisson. Elles accompagnent également très bien la langouste, le crabe et le poisson gras. Les malvoisies vinifiés en vins doux sont appréciés à l'apéritif.

**Moscato bianco (muscat blanc à petit grain)** : C'est un cépage très réputé en France et en Italie et dans de nombreux autres pays viticoles. En Italie, il sert à la production de vin blanc sec, de vin doux naturels, de vins liquoreux et de vins mousseux. Il est présent dans 15 DOC différentes. En Sicile, il donne le moscato di Pantelleria (passito ou pas), très réputé, produit sur l'île de Pantelleria entre la Sicile et la Tunisie, le moscato di noto et le moscato di Siracusa. la caractéristique des muscats est de contenir dans leur pulpe des arômes très typés. Il faut penser à des arômes de raisins très murs, de rose, d'épices. Personnellement, je suis une inconditionnelle des muscats bien travaillés.

Accords mets et vins : les muscats sont un vrai régal à l'apéritif, sur les entrées, sur les fromages à pâtes persillées et sur les desserts.

---

Un engouement existe sur les vins poussant au pied des volcans, la DOC Etna en profite. Les prix commencent déjà à être très élevés dans certains domaines. L'Italie a de très bons professionnels du vin, qui n'ont rien à envier aux professionnels français. Leur lien étroit avec les Etats-Unis leur permet d'avoir une vue plus ouverte sur les innovations technologiques.

# Mosaïque géologique entre sables volcaniques et calcaires

Les contrastes sont saisissants. Le sud offre des terres argilo-calcaires riches alors que l'Etna déploie ses sables noirs volcaniques. Ce duel géologique définit le caractère final de chaque jus.

Le Sirocco, ce vent brûlant d'Afrique, vient assécher les grappes avec force. L'altitude compense cette chaleur par une fraîcheur nocturne salvatrice. C'est l'équilibre idéal pour une maturation lente et saine.

Zone	Type de sol	Influence climatique	Profil du vin
Etna	Volcanique	Altitude	Minéral
Vittoria	Sables	Méditerranéen	Fruité
Noto	Calcaire	Chaleur sèche	Puissant
Marsala	Argile	Marin	Oxydatif

## Les appellations de Sicile

### DOGC

- cerasuolo di Vittoria

### DOC

- alcamo
- contea di Sclafani
- contessa Entellina
- delia Nivolelli
- eloro
- etna
- faro
- malvasia delle Lipari
- marsala
- menfi
- monreale
- moscato di Noto
- moscato di Pantelleria
- moscato Passito di Pantelleria
- moscato di Siracusa
- Sambuca di Sicilia
- Santa Margherita di Belice
- Sciacca

### IGT

- Colli Ericini
- Fontanarossa di Cerda
- Salemi
- Salina
- Sicilia

DOGC → Italie.

AOP → France.

I.G.P. France.

① Roche Della Salpa Grillo 2024  
Sicile blanc.

"Gri"



Description et notes gustatives :

C'est un vin biologique obtenu à partir de raisins "Grillo", un cépage typique de la région de Trapani. Le bouquet est ample, floral et fruité avec des notes d'agrumes siciliens, de pêche jaune et de fruits tropicaux. Nos terroirs lui confèrent une saveur et une minéralité caractéristiques. Corsé et avec une excellente persistance.

- Cépage  
Grillo (100%)

Accord Mets et Vin : Avec un filet de bar grillé sauce à l'estragon c'est un délice

En détail

13% d'alcool

Servir entre 8 et 10 degrés

Garde : 2 à 4 ans.

11,70 €

“ Nero ”



Cépage noir Italie

Description et notes gustatives :

C'est un vin biologique obtenu à partir du raisin « Nero d'Avola », le roi des vignes siciliennes. Avec une couleur rouge intense et des arômes de fruits rouges comme la prune et la cerise. Un bref passage de 3 mois en barriques lui confère également des notes délicatement épicées. Chaleureux, corsé et équilibré.

- Cépage Nero d'Avola (100%)

Accord Mets et Vin : Un délice accompagné d'un boeuf bourguignon.

En détail  
14% vol alcool  
A servir et conserver entre 14 et 16 degrés  
Garde : 3 à 5 ans.

11,70€

2023

Domaine Rocche della Sala Sicile Rouge





**CANTINE  
BARBERA**  
viticoltori in menfi



*Agriente*

"Vivre à Menfi, sentir l'énergie de cette terre belle et difficile, essayer de comprendre son essence et l'interpréter à travers les fruits que chaque jour nous donne". (Marilena Barbera)



Le domaine :

Pour comprendre le vignoble qui représente 14 hectares dans la région de Menfi, il faut venir voir la mer. La mer à perte de vue, la plage qui s'étend sur des kilomètres et des kilomètres, blanche, jaune et ocre, lisse et ondulée, caressée par le vent. Les dunes de sable couvertes de nénuphars sauvages,

les maquis de joncs et de roseaux, de tamaris et de lentisques, traversés par des coléoptères qui dessinent d'incessants griffonnages, par des tortues qui pondent leurs œufs, par des hérons cendrés et autres oiseaux qui viennent ici s'arrêter dans leur éternelle migrations. Les vignobles de la mer absorbent le sel de l'air et du sol, le transformant en saveur vibrante. Des vignobles qui bénéficient d'hivers doux et venteux et d'étés chauds et secs, avec des variations de température importantes entre le jour et la nuit. Raisins très doux et salins, qui sentent le soleil sicilien et la brise fraîche de la Méditerranée. Il y a l'**Inzolia**, que le grand-père de Marilena a planté dans les années 1920 et qui s'est tellement adapté au dialogue avec le sel qu'on ne croirait jamais qu'il puisse vivre ailleurs. Il y a les vignobles du père, dans un élan de modernité, qui ont apporté à Belicello : **Chardonnay**, **Merlot**, **Petit Verdot** et **Cabernet Sauvignon**, que tout le monde regarde maintenant avec méfiance mais qui alors, il y a trente ans, étaient la nouvelle frontière.

Mon avis :

Marilena produit des vins nature d'une extrême justesse, les vins sont complexes et digestes.

Domaine Cantine Barbera

Rouge

Ciàtu: 2017



Description et notes dégustatives : *Syréuse*

Ciàtu est un vin intense et passionné. Parfois caractériel et peut-être louche au début, mais extrêmement généreux avec ceux qui savent respecter leur époque et sont prêts à apprécier son évolution progressive dans le verre, même plusieurs jours après ouverture. Ciàtu est un vin de mer et de vent, dans lequel les notes de fruits noirs macérés typiques d'Alicante se dissolvent dans un fouet saumâtre qui rappelle la saumure, parfois le dégoulinant d'anchois, plus souvent les notes balsamiques et iodées du maquis méditerranéen. En bouche il est enveloppant et juteux, avec des tanins souples et bien intégrés qui épousent une veine acide fraîche et donnent une très longue persistance gustative

Cépage

Alicante (100%)

Accord Mets et Vin

Tajine de poisson ou Cacciucco alla Livornese

2017

En détail

13% d'alcool

A servir entre 14 et 16°.

Garde 5 à 10 ans.

24,70€



"Notre philosophie est simple : revenir aux traditions viticoles locales, respecter la nature, et faire preuve d'une innovation sympathique" (Aurelio Marconi, Giovanni Ferlito et Gianluca Strano)



#### Le domaine :

La jeune et petite cave sicilienne Monterosso interprète avec dévouement le territoire de l'Etna avec ses excellences œnologiques. Le domaine tire son nom du hameau de Monterosso Etneo, situé à Aci Sant'Antonio, une commune sur le versant sud de l'Etna où l'amitié et l'amour pour leur terre ont conduit les associés Aurelio Marconi, Giovanni Ferlito et Gianluca Strano à entreprendre ce projet aventureux en 2015. Le nom Monterosso dérive de l'apparence des sols, qui sont en effet rougeâtres en raison de la forte teneur en fer, un facteur qui contribue à la

particularité des vins produits ici.

Le domaine Etna Monterosso ne compte que 2 hectares de vignobles, entièrement dédiés au Nerello Mascalese et au Carricante, les cépages privilégiés de ce territoire volcanique fascinant. La production de la cave Monterosso comprend des vins blancs, rouges et rosés au style identitaire, tous caractérisés par un caractère minéral ferreux vibrant. Les étiquettes sont illustrées avec trois couleurs représentatives de l'Etna : le noir de la pierre de lave, le rouge de la lave et le blanc de la neige qui recouvre le volcan pendant les hivers rigoureux.

**Mon avis : Les vins confidentiels de chez Monterosso sont des vins d'une grande délicatesse, une extraction fine, avec une expression bourguignonne. Les vignes plantées à une altitude plus basse et plus proche de la mer leur confèrent un caractère plus salin et fruité.**



Description et notes gustatives :

Le vin dégage des notes puissantes de fumées, d'épices, de fruits rouges mûrs et de fleurs séchées. La bouche est riche et fraîche, vin puissant en bouche mais avec des tannins très soyeux et une finale fumée.

100% Nerello Mascalese

Accord Mets et vins : Une entrecôte grillée au barbecue avec une poêlée méditerranéenne.

En détail

13% d'alcool

Servir entre 16 et 18°C

5 à 10 ans de garde

45 euros.

Domaine Monterosso

~~Vin blanc~~

Crater