

guide pratique **in vino**

Sicile,

terre d'élection
des cépages
autochtones

Première au classement des régions d'Italie par le nombre d'hectares de vigne et la production de vin, la Sicile ne se distingue pas seulement par la quantité mais aussi par la diversité et la qualité de sa viticulture.

Les cépages internationaux comme les Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon et Pinots ne sont pas étrangers au succès des vins de l'île. Toutefois on retrouve parmi ses meilleures références des vins issus de cépages locaux. Parmi eux, l'incontournable et renommé Nero d'Avola. Nero (qui signifie noir en italien), parce que c'est un raisin rouge. D'Avola, du nom de son village d'origine, dans les plaines calcaires du sud-est de la Sicile. Le nero d'Avola occupe environ 12 000 des 140 000 hectares de vigne de l'île, dans les localités d'Eloro, Pachino et Noto, dans la province de Syracuse. Du simple vin de table aux grands vins de réserve, ce cépage offre une large palette pour charmer les sens. Selon les cuvées, le fruit et les épices se démarquent en

60

FRANCE PIZZA N°67 - MAI-JUIN 2017

- Nero d'Avola, DOC, Judeka.
- Nero d'Avola, Campo Reale, Tenuta Rapitalà.



Rapitalà, une cave sicilienne qui joue dans la cour des grands !

5 questions au comte Laurent Bernard de la Gâtinais, maître du domaine Rapitalà.

Commençons par l'histoire de votre cave ?

Notre cave est le fruit d'une passion : celle de mon père, le comte Hugues Bernard de la Gâtinais, français d'origine, pour ma mère, Gigi Guarrasi, sicilienne. Ensemble, ils ont redonné vie à la propriété de mon grand-père maternel dévastée par le tremblement de terre de 1968. Ils ont replanté les vignes en respectant les cépages autochtones et y ajoutant des pieds de vigne français. De cette union et de ces deux cultures sont nés des vins à la personnalité unique.

En quoi votre domaine se distingue-t-il ?

Situé à l'Est de Syracuse, Rapitalà s'étend sur 225 hectares d'un seul tenant. Implanté sur un terroir d'argile et de sable, notre vignoble jouit de conditions idéales. Baignés par le soleil et la brise marine, nos vignes se dressent sur de douces collines de 300 à 600 mètres au-dessus du niveau de la mer. De quoi cultiver les meilleurs cépages siciliens et internationaux : Nero d'Avola, Viognier, Grillo, Cattarato di Montagna, Chardonnay, Syrah, Cabernet Sauvignon... Après les vendanges, notre savoir-faire de la vinification confère à nos vins caractère et qualités exceptionnelles.

Pourquoi vos vins sont-ils adaptés à la restauration ?

Nos vins magnifient saveurs et parfums de Sicile avec élégance. Salinité, minéralité, goût du fruit et des épices sont les caractéristiques communes à nos crus. Chacun a, toutefois, sa personnalité.



Équilibrés, ils sont faciles à boire et se distinguent par leur fraîcheur. En cela, ils plaisent aux restaurateurs et à leurs clients, toutes générations confondues. En outre, nos vins se vendent aisément au verre et permettent donc de réaliser des marges confortables.

Quels vins vous préconisez aux restaurateurs français ?

Nous produisons 3 millions de bouteilles dont 1 destiné à la restauration. Trois gammes d'excellence s'adressent à ce secteur : Terroir, Mosaïque et Sélections. Deux cuvées connaissent un franc succès, notamment en France. Le Piano Maltese est un vin blanc atypique et moderne né de la fusion entre le Cataratto et le Grillo, cépages locaux, et le Chardonnay. Sa minéralité, ses arômes de fruits blancs et senteurs de fumé accompagnent à merveille les pizzas méditerranéennes et celles à base de légumes. Rubis, profond, avec un nez de fruits rouges et d'épices, le Campo Reale (Nero d'Avola) fait, en rouge, aussi l'unanimité. Il exalte ses qualités avec du thon grillé, de l'agneau, des pizzas aux fromages et aux charcuteries. À noter sa capacité à vieillir entre 4 et 5 ans.

Où se procurer vos vins ?

Propriété de Gruppo Italiano Vini, Rapitalà est distribué par sa filiale, Carniato, leader de la distribution de produits alimentaires et de vins italiens premium en France, avec laquelle nous partageons les mêmes valeurs : la passion du travail bien fait. Claire Cosson

bouche et au nez pour ce vin charnu et généreux avec une structure importante parfaite pour la garde sur les grandes cuvées. Pour en garantir encore davantage l'authenticité et la qualité, les autorités italiennes ont décidé qu'à compter des vendanges de 2017, Nero d'Avola mais aussi Grillo en blanc, ne pourront plus être produits que sous estampille DOC et plus IGT. D'autres cépages autoch-

tones font la fierté de la Sicile vinicole : Nerello Mascalese et Perricone parmi les rouges, Inzolia et Grecanico au nombre des blancs. S'il est aisé de les imaginer à table avec des spécialités de leurs terroirs d'origine, ils s'adaptent aussi très bien à nombre de recettes de la Botte. **CG**

Note : encore peu connue du grand public, Rapitalà fest des amateurs de grands crus. La maison rivalise avec les vins français quand elle ne les dépasse pas.