



Cully, le 3 Septembre 2020

## DEGUSTATIONS WINE ROSE ETNA ET TERROIRS VOLCANIQUES

Ses cratères entourés par une auréole de neige et de fumée sont une image gravée dans l'esprit de nous tous...Etna le tout-puissant !

En descendant, il y a presque deux mil mètres de dénivelé entre le sommet et le premier parchet de vignes qui grimpent sur ses coteaux et s'étendent presque tout le long du périmètre.

L'intérêt croissant dans ces derniers 30 permet la renaissance de l'appellation, qui atteint de nos jours 3000+ ha.

A l'intérieur de cette ample surface il a une diversité époustouflante :

Les expositions vont de nord ouest à plein sud selon les aiguilles d'une montre, la localisation du vignoble sur les coteaux peut varier de 300 à 1000+ mètres d'altitude, et en dernier les sols...chaque coulée de lava, ou « sciara » est différente au niveau de ses composantes minérales, le taux de matière organique ou le pouvoir drainant.

Est il donc possible de parler d'identité de lieu dans un milieu déjà dominé par la forte connotation volcanique ?

Lors de notre rencontre nous chercherons à saisir l'âme de ce vignoble « sulfureux » et à comprendre à travers nos papilles le sens cette subdivisions « philo-bourguignonne » en « contrade » (parcelles) qui a pris pied depuis 2008.

Avec Guillaume Potterat, le producteur qui nous fait l'honneur de nous recevoir en plein cœur du bourg de Cully (Bourg en Lavaux), nous explorerons en plus les tenants et aboutissants de la vinification parcellaire face à la « continuité de style » amenée par l'assemblage.

LIEU: Domaine Potterat, Rue du Temple 15, 1096 Cully

DATE: le jeudi 3 septembre entre 18h30 et 21h00

PLACE LIMITEES A 14

PRIX : 180.- CHF

### Description de la dégustation :

**Série 1** Etna Blanc: Coteaux nord, west et facteur altitude (Carricante & Co.)

**Série 2** Etna Rouge: vinification parcellaire/par Contrada (producteurs émergents)

**Série 3** Etna Rouge: vinification parcellaire/par Contrada (producteurs classiques)

Avant les « Contrade » ...

**Série 4** Verticale de Passopisciaro 2005 - 2004 - 2003

A la fin de la dégustation, à bien plaisir, une dégustation à base de produits « fait maison » à la mode sicilienne vous sera proposée en accompagnement des vins.

Inscription auprès de Michele Caimotto, [mc@winerose.ch](mailto:mc@winerose.ch)

PRIX CHF 180.- TTC avec règlement à l'inscription en faveur de Wine Rose Sarl

IBAN: CH89 0483 5115 9971 9100 0

**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sarl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**