

L'ETNA EN CHIFFRES*

VIGNOBLE

Surface: 1063ha (70% en terrasse) vs 100k ha en Sicile
Climatologie : Méditerranéen + altitude
Pluviométrie: 500mm (W) à 1100mm / an
Expositions: N - N/E - E - S/E - S
Altitude: 350-1300m (1000m en DOC) - Etna 3326m

ENCÉPAGEMENT (RÉGIONAL)

Catarratto: 32k ha (32%)
Nero d'Avola: 15k ha (15%)
...
Nerello Mascalese: 2880ha (3%)
Nerello Cappuccio: 430ha (0.4%)
Carricante: 264ha (0.25%)

STRUCTURE SOCIO-ÉCONOMIQUE

Producteurs de raisin: 370
Domaines en DOC: 122 vs 453 en Sicile
Coopératives (1): Terre dell'Etna
Consortium: Etna DOC, I Vigneri ?

PRODUCTION

Sicile & appellations: 34k ha DOP, 56k ha IGP, 9k ha VdT
2020: 4,3M bouteilles Etna DOC (+20% depuis 2018)
Contrade (MGA): 133 (DOC 2011)
% Etna DOC avec MGA: ?

Viticulture durable Etna: c. 30% (vs 17% en IT).

EXPORT

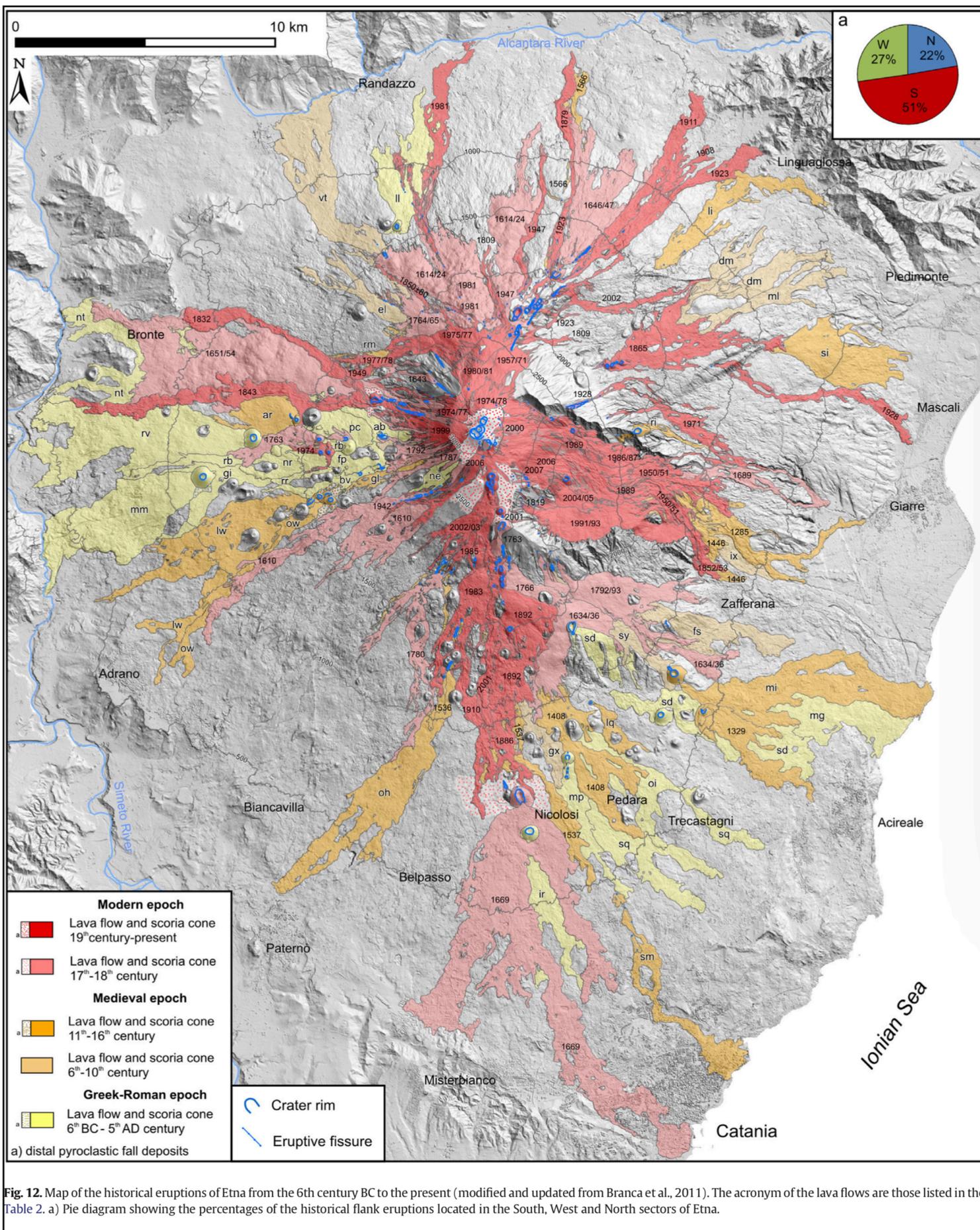
Export national région Sicile: 2% en valeur

* Sources multiples 2020

Unità Sintemica	Unità Litosomatica	Unità Litostratigrafica	
Supersintema Stratovolcano	Sintema Il Piano	Prodotti Vulcanici 3 2 1 formazione Torre del Filosofo 3: 1971 AD - Presente 2: 1659 AD - 1971 AD 1: 122 a.C. - 1668 AD	
		Prodotti Sedimentari formazione Pietracannone membro Superiore: 3.9 ka - 122 a.C. membro Inferiore: 15 ka - 3.0 ka membro Cubania (a) membro Milo (b) membro Chiancone (c)	
		formazione Portella Giumenta membro Igimbrie Biancavilla-Moniatò (c) membro Osservatorio Etno (b) membro Ragabo (a)	
		formazione Monte Calvario	
		formazione Sirello membro Contrada Ragaglia (b) membro Piano D'Aragona (a)	
	Sintema Concazze	vulcano Ellittico	formazione Piano Provenzana membro Tagliaborsa (b) membro Tripodo (a)
		Formazione Pizzi Deneri membro Superiore (b) membro Inferiore (a)	
		Formazione Serradelle Concazze	
		Formazione Canalone della Montagnola	
		formazione Serra Cuvigliuni membro Laghetto (a)	
Supersintema Valle del Bove	Sintema Zappini	vulcano Cuvigliuni	
		vulcano Salifizio	
		Formazione Acqua della Rocca	
		Formazione Serra del Salifizio	
	vulcano Giannicola		
	Formazione Valle degli Zappini		
	vulcano Monte Cerusa		
	Formazione Serra Giannicola Grande membro Belvedere (a)		
	formazione Monte Fior di Cosimo		
	Formazione Monte Scorsons		
Sintema Croce Menza	vulcano Trifoglietto		
	vulcano Rocche		
	formazione Piano del Trifoglietto		
	formazione Rocche membro Rocca Capra (b) membro Rocca Palombe (a)		
vulcano Tarderìa			
formazione Contrada Passo Cannelli			
Supersintema Timpe	Sintema S. Alfio	formazione Valverde	
		formazione Moscarello	
	Sintema Acireale	formazione Calanna	
		formazione S. Maria Ammalati membro Timpa S. Tecla (a) membro Piano Carulita (b)	
formazione Timpa membro Laucalia (c) membro Pauerio (d) membro S. Maria la Scala (a)			
formazione Timpa di Don Masi membro S. Calisto (b) membro Farnata S. Venera (a)			
Supersintema Tholeiiti basali	Sintema Adriano	formazione San Placido	
		formazione S. Maria di Licodia membro Motta S. Anastasia (a)	
	Sintema Aci Trezza	Conglomerati di M. Tiriti	
		Sabbie di San Giorgio	
formazione Aci Castello membro Isole Cicopi (a)			

MICHELE CAIMOTTO





MICHELE CAIMOTTO

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



Série 1 - Etna bianco

MICHELE CAIMOTTO

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



IGT Terre Siciliane Chardonnay « Guardiola » 2013 - Passopisciaro

Aromatique

- primaire pêche, nectarine, citron confit
- secondaire porté sur notes boisées élégantes et intégrées, nez initialement réducteur-souffré.
- tertiaire de noisette, cire d'abeille, miel acacia

Bouche à la texture crémeuse, presque sensation malique (malgré la FML faite), salin et iodé dans la finale.

Etna Bianco DOC « Vigne di Milo » 2013 - I Vigneri di Salvo Foti

Aromatique

- précurseurs oxydatifs marqués au départ, (pomme blette, noix verte), à l'oxygénation se montre salin, iodé, avec tertiaire de miel, safran, fruits à coque (noisette)

La haute acidité jointe à la composante oxydative rend le vin « mince » en milieu de bouche, mais garanti une grande élégance et allure en finale.

Etna Bianco DOC « Vigne Niche » 2013 - Tenuta delle Terre Nere en Magnum

Aromatique

- primaire de pomme golden, genêt,
- secondaire autholise et travail levures en élevage (réducteur), boisé intégré mais marquant, selon certains « cliché international ».

Bouche ample et texture onctueuse, la haute acidité amène verticalité supportée par composante souffrée qui montre un petit sec en finale.

NOTES SUR LES BLANCS:

Vin 1: équilibré, « manque de vivacité » exprimée en comparaison des Carricante dans la série.

Structure saline différente (iode-sel vs fumé, cailloux mouillé, soufre minérale des autres)

Vin 2: très évolué mais très intéressant

Vin 3: considéré bien construit au style phylo-bourguignon / « international »

Série 2 - Etna rosso: Vinifications parcelaires part 1

Etna Rosso « Idda » 2017 - Graci - Gaja

Aromatique

- primaire expressif, notes de cerise noire, coulis de framboise
- secondaire sur notes toastées (élevage en fût), fumé

A la bouche fruit expressif et ouvert. Parfaite maturation et moment de la récolte, mais avec une acidité moins mordante que sapide qu'entrevu dans le versant nord.

La qualité du tannin, l'élégance du fruit et l'intégration de l'élevage en font la meilleure cuvée de la série et celle qui réagit mieux à l'oxygène post ouverture. (Décantage)

Etna Rosso « Pettinociarelle » 2017 - Statella

Aromatique

- primaire de fruit confit (cerise noire - framboise)
- secondaire très marqué par le toasté du bois, (choco - moka, tabac) ainsi que la texture.

Il reste équilibré tout de même et de bonne longueur en finale.

Etna Rosso « Calmarossa » 2016 - Santa Maria la Nave

Aromatique

- framboise séchée, fruits secs et pot pourri de fleurs, (selon certains « notes bougie parfumée »)
- secondaire toasté

La bouche reste boisée dans la structure et flue dans la consistance aromatique, presque un pinot noir valaisan en zone chaude pour certains, longueur moyenne.

MICHELE CAIMOTTO

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



Série 3 - Etna rosso: Vinifications parcellaires part 2

Etna Rosso « Villagrande » 2014 - Barone di Villagrande

Aromatique

- primaire de fruit confit de med + intensité, notes florales
- secondaire orange amère et chocolat blanc, boisé défini, florale, boisé défini,

La bouche propose un bonne texture tannique, définition et extraction. L'élevage est bien intégré et sa longueur permet un développement aromatique fin et élégant (orange). Bonne acidité et finale med +

Etna Rosso « Rampante » 2014 - Pietradolce

Aromatique

- pivoine et cerise noire
- secondaire dominé par bret (écurie - transpiration), notes boisées de torréfaction (grossière)

Bouche à l'attaque râpeux, texture dominé par bret et boisé asséchant, malgré le milieu de bouche riche en glycerole et alcool, déséquilibré.

Série 4 - Etna Rosso: Avant les Contrade - part 1

Etna Rosso « Rovittello » 2003 - Benanti

Aromatique

- primaire de fruit rouge sec,
- secondaire/tertiaire orange amère, confiture, bois de santal, terre humide, hummus, cigare, champignon, paté de viande, transpiration selon certains.

Bouche de bonne finesse & élégance malgré la trame un peu sèche, bonne évolution aromatique et équilibre entre alcool et acidité

Etna Rosso « Passopisciario » 2003 - Passopisciario (ex Passorosso)

Aromatique

bouchon avec défaut, le profil gentiane (?) domine le tout, en arrière-plan eucalyptus et notes balsamiques, fruit rouge noire.

La bouche est précise et harmonieuse, réglissée - racinaire reste présent, ampleur et harmonie , grande plaisir balsamique, volume de bouche. Texture intéressante et harmonieuse si pas affectée pas défaut aromatique.

Série 5 - Etna Rosso: Avant les Contrade - part 2

Etna Rosso « Passopisciario » 2004 - Passopisciario (ex Passorosso)

Aromatique de figue, liqueur de framboise, chocolat, notes toastées, sous-bois umami - bolet secs.

Bouche dense et élégante, notes tertiaires balsamiques, élevage intégré, boisé résineux donne du grip.

Etna Rosso « Passopisciario » 2005 - Passopisciario (ex Passorosso)

Aromatique de champignon, cacao, évolution et finesse aromatique, retro-olfaction mentholée.

Initialement fermé au nez et au tannins, se bonifie avec oxygénation dans le verre.

Acidité med +, texture fine, élégante ou la note boisée reste légèrement présente.

MICHELE CAIMOTTO

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



NOTES SUR LES ROUGES

La composante framboise et son degré de maturité (frais, coulis, confit, sec, etc.) semblent être les indexes du niveau de maturité du raisin (voire facteurs versant et altitude), ainsi que de l'évolution en bouteille qui peut être vraiment noble et élégante.

La stylistique du domaine influence largement plus que le concept de « contrade » si interprété en sens large. Pour approfondir l'exercice il faudrait définir même parcelle & millésime sur plusieurs vigneron et puis en verticale.

La limite reste l'approvisionnement des vins, surtout sur les années mûres, pour lesquelles il n'y a pratiquement de marché secondaire.

BIBLIOGRAPHIE CONSEILLÉE

I vini del Vulcano (Terza edizione), di Salvo Foti
Giuseppe Maimone Editore

REMERCIEMENTS

Une telle soirée n'aurait pas pu être possible sans la contribution et disponibilité des vigneron etnéens:

- Salvo Foti de I Vigneri
- Vincenzo Lomauro de Passopisciaro, Vini Franchetti
- Giuseppe Parlavecchio de Pietradolce
- Agatino Failla de Benanti

Bien évidemment un grand merci à Eliane et Guillaume Potterat pour leur accueil si chaleureux au sein du domaine et à la météo qui nous a vraiment gâtés !

Bien à vous,

Michele Caimotto

MICHELE CAIMOTTO

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

