

SICILE & MARSALA

LA REGION

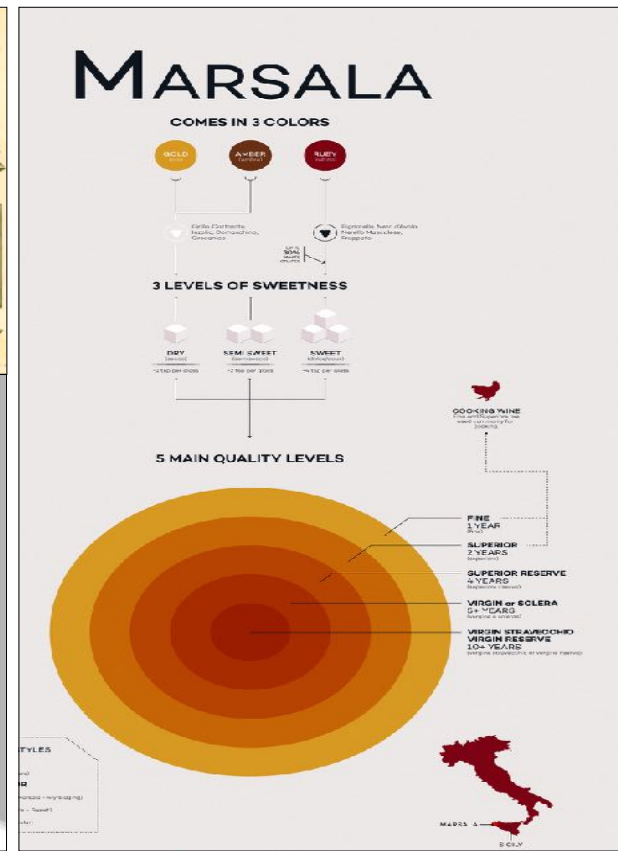
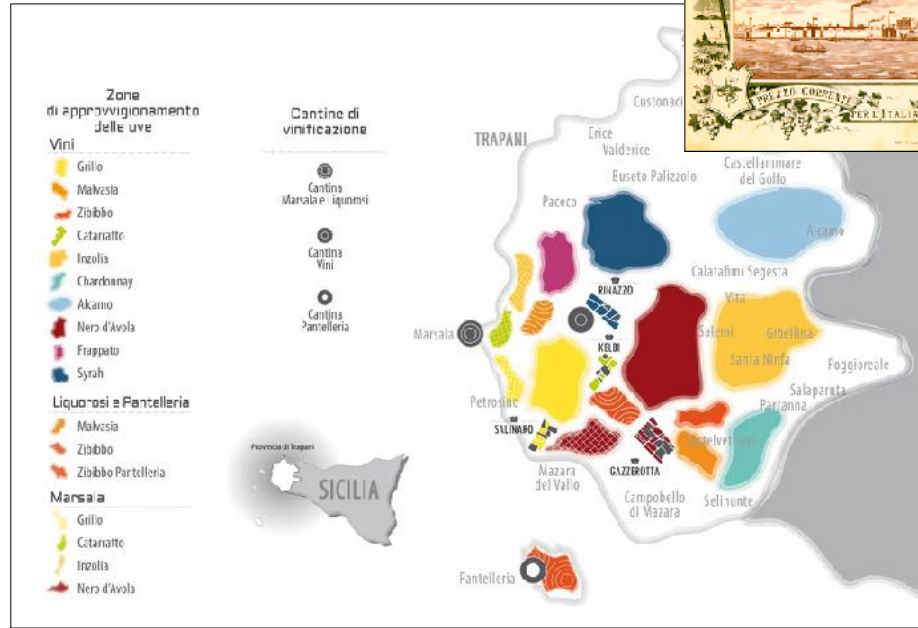
DOC: 1969
 Superficie plantée : 77'000 ha (2022)
 Encépagement:

- Catarratto: 56'000 ha
- Grillo: 6'000 ha
- + (B) Ansonica, Damaschino
- + (R) Perricone, Nero d'Avola

Sols: sablonneux / sédimentaires
 Climatologie: méditerranéenne

STRUCTURE SOCIO-ECONOMIQUE

Coopératives: 60-75%
 Maisons de négoce: 15-25%
 Artisans hors DOC: < 5%



Style	Sucre résiduel (g/L)	Alcool (% vol)	Cépages utilisés	% Production	Evolutions pratiques	
Fine (Secco / Semisecco / Dolce)	Secco ≤ 40 Semisecco 40-100 Dolce > 100	≥ 17,5 % ; élevage 1 an	Grillo, Catarratto, Inzolia, Damaschino (Rubino : + Nero d'Avola, Perricone)	80.7 %	Depuis 2013, les seuils de sucre et types d'ajouts mieux réglementés	
Superiore		≥ 18 % ; élevage ≥ 2 ans			18.6 %	Retour progressif aux cépages nobles comme Grillo depuis 1970
Superiore Riserva		≥ 18 % ; élevage ≥ 4 ans				
Vergine (Soleras)	≤ 40	≥ 18 % ; élevage ≥ 5 ans	Grillo, Catarratto, Inzolia, Damaschino (Rubino : ≤ 30 % de blancs)	Moins de 1 %	Interdiction d'ajouts sucrants ; valorisation de styles secs purs	
Vergine Stravecchio		≥ 18 % ; élevage ≥ 10 ans				
Ambra / Oro / Rubino (couleurs)	Selon catégorie	Selon style associé	Ambra : blancs + mosto cotto ; Oro : blancs sans mosto cotto ; Rubino : rouges	Répartition interne	Depuis 2013, mosto cotto autorisé uniquement pour Ambra	

MICHELE CAIMOTTO

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



LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE UN SIECLE DE MARSALA VERGINE

PREAMBULE

Le soleil, la mer, le vent...et le contexte historique

voici un résumé des éléments qui façonnent Marsala et la Sicile depuis la nuit des temps.

Il est essentiel de comprendre le contexte dans lequel ces vins naissent. Avec près de 4 000 h/an de soleil, l'humidité apportée par les embruns maritimes et le vent qui sèche et concentre les baies, le portrait des raisins au moment de la récolte se dessine clairement.

Dans les meilleurs des cas, on obtient des grappes dorées, parfois légèrement flétries, issues des cépages dominants de la région : Catarratto, Grillo, Inzolia (ou Ansonica), et quelques rares cépages rouges pour les versions rubino, aujourd'hui peu répandues.

La proximité immédiate de la mer et l'importance stratégique du port de Marsala – tout comme celui de Trapani – ont énormément favorisé le développement de la région, à l'instar d'Oporto, Funchal, Malaga, Jerez de la Frontera, mais aussi Bandol ou Bordeaux. Comme dans la majorité des grandes régions productrices de vins fortifiés, le marché et le commerce étaient entre les mains des négociants : navigateurs rusés, redoutables négociateurs, figures habiles en politique et diplomatie, puisque ces vins étaient conçus pour voyager à travers le monde.

Cela impliquait, afin de limiter le poids des structures de production – on parlerait aujourd'hui d'une stratégie « *asset light* » centrée sur la marque plutôt que sur la propriété des terres – d'adopter une grande flexibilité dans les méthodes d'élaboration pour adapter le produit au palais du client. C'est ainsi qu'est née (et demeure encore aujourd'hui) la classification des Marsala selon la couleur, la concentration en sucre, et la durée d'élevage avant mise.

La situation changea temporairement entre 1830 et 1930 : le succès des négociants leur permit d'accumuler d'importantes liquidités. Déjà à l'époque, on savait que l'argent qui dort ne travaille pas... Les négociants devinrent donc aussi des « banquiers », capables de financer l'État, de petits propriétaires mais surtout une aristocratie débauchée vivant largement au-dessus de ses moyens. Incapables de rembourser leurs dettes, nombre d'aristocrates virent leurs biens fonciers et immobiliers passer aux mains des négociants qui les avaient pris en garantie.

C'est ainsi que les *bagli* se développèrent comme lieux de production et de stockage, sous le contrôle des commerçants.

Cet épisode de l'histoire concerne quelques grands noms de Marsala : Woodhouse, Ingham-Whitaker, Florio, Pellegrino, Martinez, et quelques autres. Ce sont des producteurs fondés avant le grand boom du développement des années 1930-1970 : une explosion du nombre de licences de production et d'exportation, malheureusement accompagnée d'une baisse générale de la qualité, attirée par de l'argent « facile ».

Notre rencontre... numéro 1

Étant la première de notre cycle, cette dégustation voulait introduire le sujet Marsala et la naissance de ce type de vin.

Il était donc naturel de commencer par le « vergine ». Bien qu'aujourd'hui ce style ne représente que 0,7 % de la production régionale, il en demeure la matrice originelle et la forme la plus noble, héritée de la tradition madeiraise (vision Woodhouse).

MICHELE CAIMOTTO

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



Dans la première série, nous avons donc goûté un style pré-britannique, le *in perpetuum*, avec le Vecchio Samperi, suivi par des soleras illustrant l'inspiration andalouse de la région qui s'est répandue avec les Ingham.

Malgré ce qu'indiquent les étiquettes, il est toujours difficile de comprendre les mécanismes de production et ce qu'il y a réellement dans la bouteille. L'obscurité devient totale lorsqu'on aborde des vins de producteurs disparus. Certaines marques ou stocks / inventaires ont été rachetés par de grandes maisons encore actives, mais cela n'éclaire que très peu sur les méthodes de fabrication d'origine.

Voici dans quoi Dominique et moi nous sommes embarqués... en entraînant tout le reste de la « Compagnie de l'Anneau ». 😊

Dans la grande diversité des vins dégustés, nous avons exploré environ un siècle d'histoire et 11 producteurs différents : certains dotés d'un savoir-faire technique affirmé, d'autres plus artisanaux, parfois même féériques. Les retours des participants furent mitigés, non pas en raison du récit ou du voyage dans le temps, mais plutôt à cause de la difficulté d'approche de certains vins.

Je vous invite à traverser les commentaires et à nous aider à approfondir davantage ce sujet, avec d'autres moments de dégustation à organiser ensemble, car il le mérite à 100 % !

Bonne lecture !



MICHELE CAIMOTTO

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



LE PROGRAMME DE NOTRE SOIREE

SERIE 1

Vin n° 1 - Vecchio Samperi Solera 10 anni, De Bartoli (mise 1990s)

La robe, d'un orange brun précis et brillant, annonce déjà la profondeur du vin. Le nez s'ouvre sur une palette complexe où se mêlent livèche, sel marin, rancio affirmé et nuances animales, avec des touches de cuir, d'anis et un soupçon de caramel et de camphre. Des accents de broux de noix, de bouillon... dans un registre très Jerez, complètent ce tableau aromatique. Le fruit reste fin, sans trace de térébenthine, donnant une impression délicate et déliée. L'attaque se montre gracieuse, presque aérienne, avant qu'un milieu de bouche subtile ne prenne le relais. Le vin joue d'un équilibre délicat entre densité et structure amère, avec un boisé séveux encore perceptible, une acidité centrée et une puissance contenue qui s'intègre dans une certaine harmonie. Seul un manque de précision, lié à un boisé pas totalement net, vient troubler l'ensemble. La finale, longue et saline, témoigne d'une grande classe. Le caractère de flor / sotholone est manifeste, qu'on veuille ou pas l'admettre !)

Vin n° 2 - Marsala Vergine Soleras « Vecchia Riserva », Fratelli Montalto

Le vin se présente dans une teinte ambrée, légèrement trouble. Le nez, marqué par un rancio fin et intégré, évoque le cuir, l'ambre, la fourrure. L'ensemble, toutefois, manque de précision : la patine apparaît assez plate, dominée par des notes de caramel et une expression de l'alcool plus « féroce », moins maîtrisée. En bouche, la sucrosité se montre apparente et un peu grossière. La texture, soutenue mais irrégulièrement tissée, peine à trouver son équilibre. L'alcool s'impose, apportant chaleur et brûlure, sans véritable intégration. La finale demeure chaude, portée davantage par l'alcool que par une réelle construction aromatique.

Vin n° 3 - Marsala Vergine Soleras (Riserva del centenario 1881-1981), Lombardo

La robe, d'un ambre orangé brillant, attire immédiatement l'œil. Le nez s'exprime avec une salinité claire : iode, ambre sur un style proche de l'oloroso. On y retrouve la livèche, l'abricot sec, le zeste d'orange, l'artichaut, ainsi que des notes torréfiées de café. L'ensemble est baroque, profond. La bouche se révèle élégante, puissante et ample, avec un degré d'alcool parfaitement intégré. La longueur impressionne, portée par une salinité persistante. À mesure que le vin s'ouvre, apparaissent des accents gourmands de brioche, de caramel et de viennoiserie, qui viennent arrondir et sublimer en retro-olfaction.



MICHELE CAIMOTTO

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



SERIE 2

Vin n° 4 - Marsala Vergine, Istituto Agrario di Marsala (mise 1950s)

La robe, d'un ambre orangé, précède un nez singulier et pénétrant où dominant camphre, tourbe et encens.

S'y ajoutent des notes de feuille de sauge, de levures, ainsi qu'un registre chocolaté mêlé d'oranges corses. Le caramel, les liqueurs amères, le miel de sapin et une touche de quinine renforcent encore la complexité aromatique.

En bouche, malgré une rondeur initiale, l'impression reste fugace. L'alcool semble presque absent tant l'équilibre est maîtrisé. Des nuances de cuir apparaissent, puis une finale résolument saline, umami, sans aucune perception de sucre. La haute acidité s'impose et laisse derrière elle une trace salée particulièrement marquante.

Vin n° 5 - Marsala Vergine « Riserva Reale » 1935

Robe ambre clair. Dès le nez, le vin dévoile une personnalité forte, dominée par la térébenthine et un caractère puissant qui manque de finesse. L'impression est celle d'une vieille cave : poussière, terre, notes peu nettes de naphthaline.

La bouche offre une certaine rondeur mais manque de centre, de tenue. Le tabac se mêle à un abv élevé, accompagné de touches viandées. La finale, quant à elle, puissante mais peu harmonieuse, prolonge ce profil heurté.

Certainement une bouteille imparfaite. NC

Vin n° 6 - Marsala Vergine annata 1956, Baglio Biesina

Le vin se présente dans un ambre clair tirant vers l'orange. Le nez est exotique, marqué par un caractère de fino, des fruits confits et une papaye cuite. Le flor s'exprime, rejoint par le tabac blond, le bois de santal, des notes de cacao et des accents de légumes fermentés.

L'ensemble reste cependant relativement peu complexe, avec des touches de sotholone et un profil rappelant un vermouth ou une macération d'herbes.

La bouche est sèche, tenue par des amers structurants et un végétal balsamique. L'acidité, modérée, pointe du nez en arrière plan. L'encens et un caractère ecclésiastique donnent une dimension aromatique particulière.



MICHELE CAIMOTTO

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



SERIE 3

Vin n°7 - Marsala Stravecchio « Birgi » annata 1930, Cav. Pietro Todeschini

La robe, d'un ambre clair légèrement troublé, s'accompagne d'un nez délicatement rancio, où la térébenthine et la sauge rencontrent des touches de tourbe. La structure aromatique se révèle fine mais charnue, marquée par des nuances de caoutchouc brûlé, des notes discrètes de noix et d'amande grillée. S'y ajoutent des impressions d'abricot, de gelée de coing et même un écho médicinal, de cynar.

En bouche, le vin se montre chaleureux, ample et puissant, doté d'une belle fibre. Le rancio revient, accompagné de camphre, d'un tanin très fin et d'une noix plus présente. L'acidité centrée donne du relief et l'ensemble apparaît assez précis, porté par une finale sereinement puissante. Le sucre aide la persistance aromatique mais limite, selon certains, l'ascension finale. L'équilibre global demeure élégant. Un très beau sujet !

Vin n°8 - Marsala « Vecchio Amabile 1910 », Leone Bianchi

La robe, d'un ambre clair, montre un certain manque de densité. Le nez reste simple, presque dilué, avec du rancio discret, presque un manque de fond. On perçoit toutefois quelques notes de noix et de café torréfié, mêlées de mycelium / champignon. L'ensemble manque de direction...un ressenti de tonneau mouillé brouille le profil.

La bouche, mince et linéaire, manque d'une colonne vertébrale acide et se trouve soutenue par des amertumes en relief. Le soupçon de sucrosité présente évoque le malt. En finale on y retrouve une belle longueur, une salinité nette et des accents umami, presque de viande séchée.

Le corps, plus svelte, peine à porter plus loin cette matière fragile.

Il a plusieurs mises de cette cuvée « Vecchio Amabile » - s'agit-il d'une mise moins réussie ou d'un bouteille plus fragile ?



MICHELE CAIMOTTO

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



SERIE 4

Vin n° 9 - Marsala Stravecchio annata 1921, Gaspare Zambito

La robe, d'un ambre orangé lumineux, précède un nez délicat et d'une grande pureté. Tout y semble prêt, affiné, élégant : le rancio se mêle à des notes d'acétone / de vernis à mobilier, avec une touche de cire. L'ensemble reste porté par un fruit pur, précis, dans un esprit oloroso très propre, presque austère dans sa droiture.

La bouche caresse le palais : grasse, presque visqueuse, avec un toucher pâtissier, lisse et délié. Le degré d'alcool, élevé, s'intègre dans une harmonie où des amertumes de graine torréfiée donnent du relief. L'acidité centrée maintient le fil conducteur, tandis que le profil général oscille entre générosité et accents médicinaux. La finale se prolonge longuement sur le caramel et la pâtisserie, sans réelle salinité mais avec une impression minérale qui semble donner de la matière. Une pointe de volatile traverse l'ensemble. Un grand sujet, indéniablement.

Vin n° 10 - Marsala Stravecchio 1944, Giacalone

La robe, brunâtre et trouble, annonce un vin issu clairement d'une base rouge.

Le nez manque de finesse : cuir, chocolat, quinine, caroube, avec une matière qui paraît riche, presque épaisse. L'acidité, très marquée, croise des amertumes puissantes en milieu de bouche, évoquant la sauce soja, l'umami, le cuir, la griotte.

La bouche montre un boisé présent par sa trame amère - réglissée - résineuse (mélèze) à travers laquelle coule une matière svelte, sans accroche.

L'acidité est nue et prenante. Flacon / vin dur et décousu.

Vin n° 11 - Marsala Stravecchio 1860, Gaspare Zambito

La robe affiche un ambre brun aux reflets orange. Le nez s'ouvre sur un rancio marqué, des écorces d'orange, des notes médicinales, des herbes, une pâte de fruits secs, puis le camphre qui souligne la densité et l'ampleur de la matière. La sauge, le miel de châtaigne, une pointe de volatile et un céleri dominant complètent cette palette atypique.

En bouche, le degré d'alcool élevé s'impose, soutenu par un boisé ancien et une trame tannique amère, puissante. La matière reste massive, chaude, balsamique, avec un déséquilibre assumé sur l'alcool. On perçoit l'impact des vieux bois d'élevage. Des arômes de botrytis et d'écorce d'orange médicinale réapparaissent en finale, qui se referme sur le rancio.

Une dégustation plus singulière / impressionnante qu'harmonieuse, mais mémorable.



MICHELE CAIMOTTO

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



CONCLUSIONS

Des vins clivants

Parmi les dégustateurs présents, certains étaient habitués aux grands vins fortifiés. Quelques vins se distinguaient par leur vibrance et leur prestance (environ 25 %), d'autres étaient truffés d'imperfections (25 %), et certains encore furent perçus comme du « pipi d'ange » par les uns... et laissèrent totalement indifférents les autres (50 %).

J'ai pris beaucoup de plaisir à assister à cela. 😊

Les pourcentages reflètent bien la diversité des producteurs présentés. Les structures mieux organisées et plus grandes avaient accès à un savoir-faire œnologique et à des infrastructures permettant une meilleure définition du produit. D'autres producteurs, dont j'ignore malheureusement l'histoire, semblent avoir travaillé de manière plus « artisanale », ce qui se reflète à plusieurs niveaux :

- qualité médiocre ou vieillesse excessive de la futaille,
- vins non clarifiés ou non soutirés quand il l'aurait fallu,
- fortifications réalisées avec des alcools viniques insuffisamment purs,
- fortifications non graduelles ou faites juste avant la mise, etc.

Dans notre panel, il y avait manifestement un peu de tout cela.

Je n'aurais pas cru cela possible, mais même pour ce type de vins, il existe des bouteilles bouchonnées. L'exemple le plus parlant fut le flacon Mineo 1935, qui ne montrait pourtant aucun TCA perceptible, mais une odeur de naphthaline – selon JV, le résultat d'une combinaison de TCA et d'autres molécules responsables de cette déviance.

Oxygénation

Au moment de l'ouverture, certains vins, maintenus à la verticale depuis presque un mois, se montraient beaucoup plus « propres » que lors de la dégustation du lendemain. Aurais-je dû carafer uniquement la première moitié de la bouteille – c'est-à-dire la partie « ultra claire » ? J'ai eu l'impression que les quelques lies fines passées au tamis avaient fait perdre de la définition à certains vins.

Peu de flacons souffraient de « bottle stink » i.e. il n'y avait pas de fortes réductions, malgré les 50-60 ans (ou plus) passés sous liège par certains spécimens !

Lorsque cela était possible, j'ai procédé à trois dégustations successives (j-1, j, j+7 jours) et les vins ont gagné en propreté et en élan. Cela semble confirmer l'hypothèse d'une décantation limitée à la partie la plus claire. Encore une fois, ces vins demandent qu'on apprenne à les comprendre, à les manipuler, et qu'on accepte aussi qu'en explorant des productions rares, artisanales, parfois oubliées, on puisse se trouver confrontés à des érudits (comme le Todeschini 1930 ou le Zambito 1921)... ou des individus moins civilisés !

Prochaine étape

Un voyage dans l'histoire fascinante de la famille Florio.

Rendez-vous le 16 avril 2026 pour approfondir le sujet !

LE REPAS QUI A SUIVI

Pecorino stagionato avec ...

**Choux-croûte maison
Courge rôtie
Oignon au vinaigre
Gelée de groseilles**

INTERVIEWS PREPARATOIRES & REMERCIEMENTS

Mme Giuseppina De Bartoli - De Bartoli

Mme Anna Ruini - Cantine Pellegrino

Mme Ermelinda & M. Orazio Lombardo -
Cantine Lombardo

M. Tommaso Maggio - Cantine Florio

M. Riccardo Curatolo - Curatolo Arini

M. Ercole Alagna - Baglio Baiata Alagna

MICHELE CAIMOTTO

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

