

'Lenza di Munti' Etna Rosso 2017 Nicosia



Incroyable mais vrai ! Le vin rouge sicilien Nicosia 'Lenza di Munti' est une véritable cuvée née sur les pentes de l'Etna et vous attend à un prix des plus abordables pour une si haute qualité. Optimal pour découvrir cette région bien spécifique et ses vins frais et minéraux !

Type	Rouge
Producteur	Nicosia
Région	Sicile
Cépage	Nerello Mascalese Nerello Cappuccio
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	13,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2027
Élevage	Cuve inox, foudre
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et notes

Robert Parker's Wine Advocate :

À propos du domaine : « La Tenute Nicosia est devenue une valeur incontournable. Les vins que j'ai dégustés dans ce rapport sont tous qualifiés de valeurs sûres grâce à leurs prix abordables. » - Monica Larner

Note de la rédaction

Il n'existe quasiment aucune autre région italienne qui a connu une envolée si vertigineuse au cours des dernières années : la zone viticole de l'Etna en Sicile. Les conditions y sont difficiles, mais optimales pour les cépages autochtones nerello mascalese et nerello capuccio. Les sols proposent différentes formations rocheuses volcaniques. Le rude climat varie entre la chaleur méditerranéenne et les influences de l'altitude, entre 500 et 1 200 mètres. Le raisin nerello permet de produire des vins que les connaisseurs classent entre les cuvées de Bourgogne et de Barolo. Les vignobles en terrasses, majoritairement ancestraux, sont très estimés. Quelle chance que la famille Nicosia ait investi dans cette région alors qu'elle venait

d'être redécouverte !

Note de dégustation

Quiconque sait que les vins rouges de l'Etna sont considérés comme des cousins du nebbiolo et du pinot noir comprend cela directement avec la cuvée 'Lenza di Munti' du millésime 2017. Ce vin rouge rubis légèrement translucide exhale des arômes intenses de petits fruits rouges et de violette, mais aussi de cerise séchée, de terre, de sous-bois, de tabac et de cuir. Il semble aussi élégant que robuste, proche du terroir et pourtant aérien. En bouche, des tanins bien présents se manifestent, ainsi qu'une acidité précise et une minéralité dynamique. Le tout est parfaitement combiné avec des saveurs fruitées mûres, sombres et croquantes. Nous nous déplaçons entre ciel et terre, entre influences chaudes et fraîches : il s'agit d'un véritable vin de terroir !

Accords mets & vin

Notre recommandation : dégustez-le avec un jambon et du salami, avec de la viande fumée ou braisée, ou encore une pizza ou des pâtes.

Domaine

Le pionnier de la renaissance de la viticulture sicilienne

Le domaine Nicosia ne se trouve pas à Chypre, dans la ville éponyme, mais sur l'île tout aussi ensoleillée de Sicile. La viticulture y prend racine au 8ème siècle avant J.C. : autrefois, les immigrés grecs cultivaient les vignes sauvages sur les pentes de l'Etna. Et ce avec un grand succès : les grandes villes de l'île, Syracuse et Taormine, étaient deux grands centres florissants dans le commerce du vin lors de l'Antiquité.

En 1898, Francesco Nicosia, l'arrière-grand-père du propriétaire actuel, décide d'ouvrir une boutique de vins à Trecastagni, sur le versant Est de l'Etna. À cette époque, la vente des vins de l'Etna était un véritable filon d'or et les bouteilles étaient connues dans toute l'Europe. Au cours du siècle dernier, cette situation prospère a changé en raisons des guerres, de l'exode rural et de l'appauvrissement de la Sicile. Cependant, depuis la fin du 20ème siècle, les vins de l'île méditerranéenne ont de nouveau le vent en poupe et les vignobles aux sols volcaniques de l'Etna ont été redécouverts. Pour Carmelo Nicosia, ce fut le moment auquel il décida de produire son propre vin. À l'aide d'importants investissements, il achète alors des vignes et construit un chai moderne. C'est ainsi que le domaine Nicosia est devenu l'un des pionniers de la renaissance du vin sicilien, en particulier celui de l'Etna. La maison est aujourd'hui dirigée par Carmelo Nicosia et ses fils Francesco et Graziano. L'œnologue Maria Carella est responsable du chai. La propriété dispose de différents certificats de durabilité et une part grandissante de la gamme est certifiée bio.

En plus des cépages internationaux, la famille s'est spécialisée notamment dans la production de vins à base de raisins autochtones, lesquels reflètent parfaitement le terroir de Sicile et sa qualité unique en son genre. Les vignobles du domaine Nicosia doivent leurs sols fertiles aux roches volcaniques du volcan Etna. Des ceps partiellement centenaires, dont le bois a déjà pris la couleur du sol de lave noir-brun, se dressent ici, ainsi que de jeunes plantes vertes et luxuriantes. À suivre de près !

Un vin rouge volcanique et minéral

Le vin rouge Nicosia 'Lenza di Munti' Etna Rosso 2017 est un assemblage de nerello

mascalese (80 %) et de nerello cappuccio (20 %). Les vignes se trouvent sur des terrasses aux sols de lave de l'Etna, à environ 720 mètres d'altitude. Le terroir est donc volcanique et riche en minéraux. L'importante capacité de drainage de ces sols et leur teneur en potassium jouent un rôle important pour la maturation des raisins. Après les vendanges manuelles, qui se sont déroulées pendant la seconde moitié du mois d'octobre, une macération à froid a eu lieu durant 24 heures avant que la fermentation ne commence. Celle-ci a duré entre dix et quinze jours, à température contrôlée entre 22 et 24°C. Le vin a été principalement élevé en cuves inox et en tonneaux.