

LA REVUE DU
Vin
DE FRANCE

www.larvf.com

INTERNET

Les sites où acheter
les meilleurs vins "bio"

La vérité sur le millésime 2012

- Rhône, Languedoc, Roussillon,
misez d'abord sur le Sud !
- 58 coups de cœur dans toute la France
- NOS 1608 MEILLEURS VINS

STÉPHANE LE FOLL

« On ne peut pas empêcher
les Chinois d'acheter nos crus ! »

VINS ALLEMANDS,
AUTRICHIENS, PORTUGAIS...
Apprenez à lire leurs étiquettes



252 PAGES

Sicile, un hymne au métissage

Terre d'invasion, la Sicile a été nourrie de multiples civilisations. Est-ce pour cela que la viticulture y est si variée ? Peut-être, mais aussi en raison de la variété des sols, des expositions, des altitudes. Rien ne rapproche le haut vignoble de l'Etna de celui de Trapani, le plus vaste. Rien de commun entre le puissant nero d'Avola et le délicat frappato, deux cépages rouges insulaires. C'est pourtant à cette improbable synthèse que nous vous convions sur 2012, année d'inauguration de la DOC Sicilia.

La note du millésime : 16/20 (rouges), 14/20 (blancs secs), 18/20 (liqueureux)



(61 vins dégustés)

Réussites exceptionnelles

■ DONNAFUGATA Passito di Pantelleria Ben Ryé

Blanc. Vignes sexagénaires. Notes d'ananas et d'oranges amères. Aussi liqueureux qu'envoûtant. Au top ! Dépôts en France : Arkestrato (Paris) et Brusima-Brandler (Bordeaux). **52 €**

■ PASSOPISCIARO IGP Terre Siciliane Petit Verdot

Rouge. Microrendement de 15 hl/ha. Passage de six mois en barriques neuves et un an en cuves ciment. Un rouge de référence sur l'Etna... avec un cépage bordelais. Importateurs : Thunevin, Vivavin, Oenotropie. **Env. 120 €**

Grandes réussites

■ BENANTI DOC Etna Serra della Contessa

Rouge. Cet etna rouge associe nerello mascalese (80 %) et nerello cappuccio (20 %). Une cuvée suave et très aboutie. Importateur : Marco de Faveri. **40 €**

■ FEUDO PRINCIPI DI BUTERA DOC Sicilia Deliella

Rouge. Malgré la jeunesse des vignes, le nero d'avola impose sa loi. Coloré,

NOTRE COUP DE CŒUR



JOSÉ RALLO Donnafugata

Elle bichonne son passito

On parle parfois d'île au vent ou d'île sous le vent. De Pantelleria, on peut dire que c'est une île dans le vent ! Entendez par là une destination à la mode (Carole Bouquet y possède un domaine viticole), mais surtout très ventée parce que Zéphyr s'y époumone 330 jours par an ! C'est là, plus près de la Tunisie (à 70 km) que de la Sicile (à 110 km), que le zibibbo (muscat d'Alexandrie) a trouvé sa terre d'élection. C'est le seul cépage autorisé dans la composition du passito de Pantelleria, le vin mythique de l'île. Et de tous ceux de Pantelleria, le Ben Ryé de Donnafugata est le meilleur et le plus régulier. La sympathique famille Rallo le bichonne sur place depuis 1999. **R. S.**

puissant, tannique. Importateur : Le Goût du Vin. **40 €**

■ **TENUTE RAPITALÀ**
IGT Terre Siciliane Bouquet
Blanc. Une cuvée aérienne associant trois cépages blancs (55 % grillo, 40 % sauvignon et 5 % viognier). Ainsi, le comte Laurent Bernard de la Gâtinais, ne renie pas ses racines françaises. **7,50 €**

■ **CARUSO ET MININI**
DOC Delia Nivolelli Isola bianco
Blanc. Le cépage inzolia (une base du marsala) occupe la moitié de l'espace. Grecanico (35 %) et catarratto (15 %) le complètent. Cet Isola est un blanc adroitement vinifié. Importateur : Terres de Vins. **M. C.**

■ **PLANETA**
DOC Sicilia Cometa
Blanc. Pur fiano, cépage blanc assez peu répandu en Sicile, qui bénéficie ici de rendements modérés et ignore le bois. Importateur : Siagi. **28 €**

Réussites

■ **TASCA D'ALMERITA**
DOC Sicilia Regaleali
Blanc. Une cuvée unissant quatre cépages, avec une dominante de grecanico et de catarratto. Parfait pour aborder les vins blancs siciliens. Importateur : CVD. **8,30 €**

■ **CENTOPASSI**
IGT Terre Siciliane Catarratto
Blanc. Le catarratto est un cépage

blanc surtout présent dans le nord de l'île. Son passage en fûts de 500 litres l'a affiné. Vin "bio". **12 €**

■ **FEUDO MACCARI**
IGT Terre Siciliane Grillo
Blanc. Vin blanc issu à 100 % du cépage grillo. À servir à 9° C pour en tirer la quintessence. **7,80 €**

■ **VALLE DELL'ACATE**
DOC Vittoria Il Frappato
Rouge. Un rouge léger qui ne fatigue pas le palais. **8-10 €**

■ **FONDO ANTICO**
DOC Sicilia Grillo Parlante
Blanc. On appréciera ce grillo sur les délicieux fruits de mer siciliens. **8,35 €**