



club les
domaines

Domaine COS, Sicile

Vins souterrains

Pour relever son défi de produire des vins naturels, le vigneron Giusto Occhipinti du domaine sicilien COS associe méthodes biodynamiques et amphores. C'est l'amour d'un vin en particulier qui l'a poussé dans cette voie: le Cerasuolo di Vittoria.

Texte: Christian Eder

« Un vin, c'est le souvenir d'une année », explique Giusto Occhipinti, alors qu'il nous fait déguster dans sa cave ses nouveaux millésimes. Des souvenirs, ce fringant vigneron aux cheveux grisonnants en a vinfifiés quelques-uns, déjà 35 pour être exact. Les six premières années, il pressait encore le raisin avec les pieds. Aujourd'hui, la maturation

de ses vins biodynamiques certifiés se fait dans une cave moderne, sur fond de musique classique. Les harmonies de Chopin et de Mozart auraient, semble-t-il, des effets particulièrement bénéfiques sur le processus de vinification. Avec une grande passion et la gestuelle inimitable des Italiens, Giusto Occhipinti raconte ses vins, son terroir et sa philosophie: pour-

quoi il considère son vin comme un produit naturel, comment il a banni en 2005 toutes les barriques de sa cave, et pour quelle raison il aime tant les amphores en terre cuite.

Plus que son partenaire Giambattista Cilia, Giusto Occhipinti est la figure emblématique du vignoble COS. Tous deux poursuivaient leurs études quand, en



Dans la cave de Giusto Occhipinti (à gauche) et Giambattista Cilia, les vins vieillissent dans 150 amphores de 400 litres en terre cuite confectionnées en Espagne.

1980, ils commencèrent à pratiquer la viticulture pour passer le temps et fondèrent COS avec leur ancien partenaire Cirino Strano (les trois lettres correspondant aux initiales de leurs noms de famille). Une fois devenus architectes, Giambattista Cilia et Giusto Occhipinti n'ont pas perdu leur passion et ont poursuivi leur activité de vigneron-encaveur. Aujourd'hui, ils exploitent près de 37 hectares et produisent quelques 200 000 bouteilles par année.

Le domaine de Vittoria compte parmi les plus innovants d'Italie. Dans les années 80 et 90, COS a fortement contribué au boom économique sicilien. Mais au contraire des domaines Planeta, Don-

nafugata ou Tasca d'Almerita, qui s'intéressaient à des cépages internationaux et au Nero d'Avola, l'équipe de COS a choisi de se consacrer à un vin en particulier: le Cerasuolo di Vittoria. Dérogeant à la tradition viticole sicilienne qui se cantonne souvent à un cépage, ce vin est un assemblage: le Frappato aux notes florales et fruitées y est associé aux arômes de baies épicées du Nero d'Avola. Le domaine COS a été le premier à faire de ce vin un succès et l'une des plus grandes références en Sicile.

«Dans les amphores, le vin respire»

En 2000, COS a opté pour la biodynamie. A la même période, Giusto Occhipinti découvre les amphores. Dorénavant, une partie des vins - d'abord le Cerasuolo di Vittoria Pithos, puis un Pithos blanc à base de Grecanico - fermentera et vieillira dans des amphores de 400 litres. Aujourd'hui, près de 150 de ces récipients en terre cuite fabriqués en Espagne s'alignent dans le sol de la cave, et le Pithos a accédé au statut de légende.

«Comme le bois, les amphores laissent le vin respirer», explique Giusto Occhipinti lors de notre visite. Quoi de mieux qu'un matériau naturel, un produit de la terre pour faire mûrir un autre produit de la terre? C'est la suite logique de la viticulture biodynamique. «Ces choix nous ont permis de reconquérir une part de notre héritage. Et avec des vins très différents de l'image d'un vin sicilien que se font les magazines américains: ils ne sont ni musclés, ni hyperconcentrés!» se réjouit-il.

Les vins de Vittoria ressemblent à des Bourgogne: aucun autre Nero d'Avola de Sicile ne possède une telle élégance et le Frappato surprend par son incroyable finesse. Giusto Occhipinti l'affirme: «Le Cerasuolo di Vittoria, issu de ces deux cépages, ne domine pas les aliments par son arrogance, c'est juste un vrai vin de plaisir».

Dans sa cave, le vigneron se considère plus comme un accompagnateur que comme un élaborateur: «Les amphores, les cuves en béton ou les tonneaux ne sont que des auxiliaires. Le terroir fait la différence». Celui-là se compose de sols arides, de tuf, de glaise et de sable du Pliocène. Situé à une altitude comprise entre 230 et 270 m, il est balayé par les brises des monts Hybléens et par le Sirocco qui souffle du Sahara vers le nord. «Les

différences de température entre le jour et la nuit, ainsi que les microclimats de chaque parcelle varient fortement. C'est l'association de tous ces facteurs qui produit des vins uniques», poursuit Giusto Occhipinti.

Des cépages locaux

Le domaine COS produit une douzaine de références: les vins en amphores bien sûr, mais aussi un Cerasuolo di Vittoria Classico classique vieilli en foudres, un Nero d'Avola aux notes fruitées et épicées portant l'appellation Contrade et le Rami, un blanc ciselé né de l'assemblage des cépages locaux Insolia et Grecanico. Giusto Occhipinti s'essaie même au moussoux selon la méthode de seconde fermentation en bouteille. «C'est tout ce que j'aime:



«Les amphores, comme les cuves en béton ou en bois ne sont que des auxiliaires. Le terroir fait la différence.»

Giusto Occhipinti vigneron



explorer de nouvelles voies, tenter des choses inhabituelles, même si ça ne fonctionne pas toujours du premier coup.»

Il y a longtemps qu'il n'est plus seul à croire au Cerasuolo di Vittoria. Parmi les jeunes qui forment la relève figure une certaine Arianna Occhipinti, sa nièce. Avec ses manières directes et ses vins fabriqués selon des critères biodynamiques stricts, elle est l'étoile montante de la viticulture en Sicile. A tout juste trente ans, elle a déjà publié une autobiographie, *Natural Woman*, dont la première édition a été vite épuisée.

Comme son oncle, et avec son aide, elle se consacre au Cerasuolo di Vittoria et aux deux cépages qui le composent: le Frappato et le Nero d'Avola. Giusto Occhipinti explique: «Nous avons chacun notre style. Mon parcours parfois sinueux a certainement aidé Arianna à tracer sa route. Aujourd'hui, c'est elle l'exemple: il suffit de voir le sourire qu'elle affiche quand elle monte sur son tracteur pour comprendre à quel point la viticulture est un métier valorisant. Et nous avons besoin de bons exemples comme elle, surtout dans l'agriculture.»



club les domaines

Les membres du Club les Domaines, créé il y a 17 ans, ont régulièrement l'occasion de découvrir des nouveautés et des crus méconnus des quatre coins de la planète vitivinicole. Six fois par an, un paquet découverte de trois flacons différents, sélectionnés auprès de vigneron hors du commun et produisant des vins tout aussi exceptionnels, est livré directement chez vous, accompagné d'informations sur le domaine et ses vins. Laissez-vous surprendre et découvrez nos sélections en souscrivant à notre abonnement à l'essai, sans aucune obligation. Sachez qu'en tant qu'abonné VINUM vous profitez d'un tarif préférentiel pour un an d'affiliation au Club les Domaines.

Pour tout renseignement supplémentaire:

Club les Domaines, General-Wille-Str. 144, CH-8706 Meilen
Infoline 0 0800 36 62 46 37, www.clublesdomaines.com

	Pithos Bianco Anfora Sicilia IGT 2013	Cerasuolo di Vittoria Delle Fontane Classico DOCG 2010	Contrada Labirinto Sicilia IGT 2008
LES VINS DE L'OFFRE DU CLUB	Elegante interprétation d'un vin blanc fermenté en amphore avec des accents de vin orange: compact avec beaucoup de fondant et de fraîcheur, grande finesse en bouche, persistant et fruité.	Cerasuolo di Vittoria fruité, vieilli en foudre, issu du vignoble Delle Fontane: texture souple avec des tanins bien fondus, finale douce et épicée, notes de cerises.	Nero d'Avola harmonieux et au caractère affirmé, vieilli en cuve d'acier et en foudre: dégage des notes de cassis, de compote de quetsches et d'épices, équilibré et juteux.
	Cépage 100% Grecanico	Cépages 40% Frappato, 60% Nero d'Avola	Cépages 100% Nero d'Avola
	Apogée 2015 à 2017	Apogée 2015 à 2018	Apogée 2015 à 2020
	Mariage Parfait avec le risotto, les volailles et les poissons grillés ou rôtis.	Mariage Idéal avec les pâtes, le veau cuisiné, le gibier à plumes et les volailles.	Mariage Vin idéal pour viandes grillées ou rôties. Convient au gibier. Laisser décanter!

