CLUB LES DOMAINES

Tenuta di Castellaro, Lipari

Feu, eau, vent et vin

Photo: m.à.d.

I Vigneri

La «Maestranza dei Vigneri», une association de viticulteurs, actifs sur l'Etna notamment, a été fondée en 1435 à Catane. Elle a donné naissance à «I Vigneri», des «vignerons autochtones», emmenés par l'œnologue et agronome Salvo Foti. Le groupe d'une trentaine de personnes s'est donné comme mission de perpétuer les traditions viticoles de la région. Cette philosophie s'appuie sur l'alberello etneo, une taille en gobelet typique de la région alliée à une méthode de culture qui n'a besoin que d'une chose: du temps. «Il faut quinze à vingt ans aux ceps pour atteindre un équilibre, qu'ils peuvent conserver jusqu'à l'âge de cent ans», déclare Salvo Foti. Les vins de l'association se reconnaissent à la mention «1435 I Vigneri» apposée sur le col de la bouteille.

Des vins bio de cépages autochtones, des alberelli plantés à une densité de 9000 pieds par hectare sur des sols volcaniques et une cave ultramoderne: bienvenue à la Tenuta di Castellaro de Lipari. **Texte: Christian Eder**

Les îles Lipari sont le jouet des éléments, comme le vent, l'eau et le feu, ce qui leur a valu le surnom d'îles Eoliennes (en italien Isole Eolie) dès l'Antiquité en référence au dieu du vent Eole, un nom qui est resté jusqu'à aujourd'hui. L'archipel au nord-ouest de la Sicile est une région volcanique et sismique instable, située sur une ligne entre l'Etna et le Vésuve. Le Stromboli, le seul volcan actif d'Europe crache du feu chaque jour, tandis que le Vulcano, sur l'île éponyme, sommeille depuis 1890. Comme on le sait, les sols volcaniques constituent un excellent terroir pour le vin, qui y est produit depuis des siècles et expédié en Italie, ainsi que dans le reste de l'Europe.

Lorsque l'entrepreneur de Bergame Massimo Lentsch jette l'ancre en 2005 devant l'île Lipari à l'occasion d'une croisière, cet héritage était pour le moins poussiéreux. Si des ceps poussaient encore de façon sporadique, il n'y avait plus de vin. Il fallait que cela change, s'est-il dit lors d'une balade sur le plateau de Castellaro. Dans le hameau de Quattropiani, il découvre une parcelle, qui lui semble idéale pour accueillir de la vigne: elle est située à 350 mètres d'altitude, avec une vue magnifique sur Alicudi, Filicudi et Salina, trois des vingt îles de l'archipel. «C'est sûrement un coucher de soleil qui m'a donné cette idée, se souvient-il, car tout me paraissait si pittoresque, comme tout droit tiré d'un tableau.» Peu de temps après, il photocopie une feuille, qu'il accroche à tous les bureaux de poste, boucheries et boulangeries: il veut acheter des vignes, y indique-t-il, les intéressés doivent le contacter. «Mon téléphone n'a pas arrêté de sonner: en quelques jours, plus de cent personnes se sont manifestées, raconte Massimo Lentsch, c'est ainsi que la Tenuta di Castellaro a vu le jour.»

Savoir-faire de l'Etna

A ce moment, le néo-vigneron n'avait que des vignes. Il lui fallait aussi un spécialiste de la viticulture sur sol volcanique. Il a donc pris contact avec l'agronome et œnologue Salvo Foti, qui dirige sur l'Etna l'«I Vigneri». Ce groupe de défenseurs du vin et de la vigne «autochtones» utilise exclusivement l'alberello etneo, la taille en gobelet traditionnelle de l'Etna et élève des vins de terroir sur des microparcelles. Salvo Foti décline dans un premier temps: le terroir, trop froid et trop venteux, ne serait pas adapté à la viticulture, sans compter la logistique entre l'île et la Sicile.

Massimo Lentsch ne renonce pas et Salvo Foti finit par accepter. Mais le projet doit d'emblée s'appuyer sur des fondements scientifiques: en collaboration avec un spécialiste français de la vigne, ils multiplient des cépages autochtones Malvasia delle Lipari et Corinto Nero pour ne sélectionner que les ceps les plus résistants, qui seront plantés à partir de 2008 dans les sols riches en sable volcanique. Massimo Lentsch explique que: «à l'époque,

Vins de l'offre du club

IGT Terre Siciliane
Bianco Pomice 2017
2019 à 2024
Robe jaune d'or brillante; fruité et floral au nez, notes d'agrumes, de garrigue, d'amande amère; élégant et juteux en bouche, la structure de la Malvasia s'allie à l'élégance du Carricante, finale minérale et salée.
Mariage: entrée de poisson, risotto aux fruits de mer, poisson de mer grillé.

IGT Terre Siciliane
Bianco Porticello 2017
2019 à 2022
Jaune d'or aux reflets verts; bouquet fruité et herbacé aux notes de pomme; frais en attaque, compact, doté d'une vive acidité bien intégrée et d'une finale minérale. De la finesse et un beau potentiel d'évolution.
Mariage: pâtes aux fruits de mer, dorade, truite au bleu.

IGT Terre Siciliane
Rosso Nero Ossidiana 2014
2019 à 2025
Rouge pourpre aux nuances violettes; parfum de cerise et d'épices, de garrigue et de tabac; texture généreuse avec des tanins fins et une vive acidité, élégant et raffiné jusqu'en finale.
Mariage: excellent sur de la viande rouge ou des plats de poisson épicés.

le Corinto Nero était en passe de disparaître. Nous avons permis au cépage de renaître de ses cendres et en sommes devenus les plus gros producteurs.» Cependant, Castellaro ne se prêtait pas à la culture du plus célèbre cépage des îles Lipari. «Le terroir était trop froid pour la Malvasia Bianca, se rappelle Salvo Foti, mais nous avons trouvé une parcelle idéale près de Cappero et de la mer, où le raisin peut accumuler beaucoup de sucre. C'est là que notre Passito est encavé.»

«Sur Lipari, la viticulture est un travail de titan. Tout ou presque est fait à la main, chaque pied de vigne est entretenu manuellement.»

Le Malvasia se plaît beaucoup sur les îles Lipari, qui bénéficient de l'appellation Malvasia delle Lipari DOC: il résiste très bien au sel. Vendangé précocement, il donne des vins secs offrant une acidité optimale, ainsi que des notes de fleurs et d'aromates. Surtout, il dévoile toute sa palette aromatique lorsque le raisin est vendangé tardivement ou mis à sécher pour le Passito: A la salinité viennent s'ajouter d'autres arômes évoquant la garrigue, le miel, les noix et les fleurs.

A l'heure actuelle, des cépages siciliens entrent aussi dans la composition d'une poignée de vins rouges, blancs et rosés de la Tenuta di Castellaro: du Carricante, du Moscato et du Nerello Mascalese surtout, tous très bien adaptés aux sols volcaniques, comme ils le prouvent sur Pantelleria et sur l'Etna. La vigne est conduite en gobelet comme le veut l'alberello etneo. Seul 1 à 1,5 kilogramme de raisin est récolté par pied. L'alberello plonge ses racines jusqu'à deux mètres de profondeur dans les sols riches en sable volcanique, où il puise les sels minéraux, caractéristiques de tous les vins. Le chai a été construit en 2013 au beau milieu des vignobles cultivés en agriculture biologique de Castellaro: un complexe très moderne intégré au paysage, qui fait la part belle au traitement naturel.

Avec trente hectares de terres – dont 18 de vignoble – et une production qui devrait bientôt avoisiner les 100 000 à 150 000 bouteilles, Lipari a atteint ses limites, estime Massimo Lentsch. Il considère que toute augmentation de la superficie du vignoble entraînerait des efforts logistiques trop importants.

Cependant le terroir volcanique lui colle à la peau: c'est pourquoi il a acheté un domaine sur le flanc nord de l'Etna près de Passopisciaro, où il produit des vins typés épaulé par Salvo Foti, cela va sans dire. «Par rapport à Lipari, la viticulture est un jeu d'enfant sur l'Etna, affirme Massimo Lentsch. A la Tenuta di Castellaro, tout est beaucoup plus compliqué. Tout ou presque est fait à la main, chaque pied de vigne est entretenu manuellement et la nature est omnipotente: c'est un travail de titan.»

Il est facile de faire abstraction de tous ces inconvénients quand on est assis à la terrasse de la Tenuta di Castellaro: les vins – du blanc Bianco Pomino au rouge Nero Ossidiana, en passant par le Malvasia Passito à la robe d'or – s'expriment avec virtuosité, tandis que le soleil plonge dans la mer derrière les îles.

C'est un moment unique et Massimo Lentsch le sait, c'est pourquoi les visiteurs commencent la dégustation une heure avant le coucher du soleil. «Avec le soleil, le vent et la mer, la dégustation se transforme en une expérience inoubliable sur les îles Eoliennes, déclare le vigneron, dont nos vins font partie intégrante.»

Profitez de nos découvertes!

Et adhérez dès maintenant au Club les Domaines. Nous, les rédacteurs de VINUM, sommes toujours sur les routes. Nous partons à la découverte de régions et de domaines viticoles, où nous dégustons des vins uniques. Nous sélectionnons les meilleurs pour vous préparer, six fois par an, un coffret de trois grands vins que vous, en tant que membre du club, recevrez directement chez vous. Nous rédigeons aussi pour vous des articles sur les pays visités et leurs habitants et vous dévoilons les meilleurs bons plans. Vous aurez ainsi tout le loisir d'organiser votre prochain voyage, un verre de vin à la main, ou de vous laisser transporter par la pensée avec délectation dans les plus belles régions viticoles à travers le monde. Vous en avez l'eau à la bouche? Alors, laissez-nous vous ouvrir les portes des meilleurs domaines au monde et commandez un coffret découverte à l'adresse suivante:
www.clublesdomaines.com

Bon plan

Trattoria del Vicolo
www.trattoriadelvicolo.info
Plus d'un demi-siècle de tradition au cœur de la ville de Lipari: le chef Giuseppe associe la tradition culinaire sicilienne aux poissons et aux herbes aromatiques des îles Eoliennes. Les ingrédients, régionaux pour la plupart, sont récoltés à la main.
D'autres bons plans dans l'offre du club

La cantina de la Tenuta est nichée à 350 mètres d'altitude au milieu des vignes.

Photo: m.à.d.