

# **CEP CLUB DE FRANCE**

*Dégustation du 18 Avril 2026*

## **DEGUSTATION « LES VINS DE SICILE »**

**Proposée par Maria LAHHAB**

### **Présents :**

Serge ARCE, Bernard BETREMIEUX, Corinne et Alain BORRACCINO, Jane COBLENCÉ, Erick DELILLE, Louisa HARA, Sylvia et Jean-Jacques MARGUERAY, Denise PINELLI, Bernard POULIQUEN, Eric ROSENBERG, Michel STAIB, Michèle et Pierre VIGUIER, Simon ZHU.

### **Invités :**

*Calixte et Pauline : Sommeliers au Bistrot du Sommelier*  
*Candy Sangare*

**Le Président** tient à saluer tout d'abord Maria pour son engagement et cette dégustation qui nous emmènera sur les terres de sa Sicile et sera le point d'orgue des dégustations des vins étrangers cette saison. Il la remercie particulièrement car c'est la première personne qu'il a sollicitée sur ce projet de dégustation des vins étrangers ; invitation à laquelle elle a répondu sans hésitation. Déjà un grand merci à elle qui connaît si bien le Cep Club via le Bistrot du Sommelier ; Tout comme les invités présents ce jour. Bienvenue à eux ! et merci de leur présence.

Le Président informe par ailleurs les membres du Club, de la réunion du Conseil d'Administration qui a eu pour objet d'élaborer le prochain parcours de dégustation allant de septembre 2026 à juin 2027, fort des propositions faites par les membres lors de l'AG. Il reviendra vers chacun d'eux pour connaître leurs dates de prédilection.

### **Les maladies de la vigne**

#### **La flavescence dorée**

Maladie observée en France depuis les années 1950. C'est une bactérie transportée par les cicadelles (insecte suceur de la sève des végétaux) qui se développe dans la vigne. Avec l'apparition de la maladie, le feuillage change de couleur (rougissement ou jaunissement), les feuilles s'enroulent sur elles-mêmes et flétrissent les baies. Au printemps, on peut observer une réduction de la croissance des rameaux, le dessèchement des baies peut se produire en été. A l'intérieur de la plante le phytoplasme réduit l'activité photosynthétique et le transport des nutriments, ce qui diminue la qualité du raisin et entraîne un dessèchement total des grappes.

En France, la lutte est obligatoire et réglementée depuis 2001, les ceps contaminés doivent être arrachés et détruits par le feu. Si plus de 20 % des pieds d'une parcelle sont atteints, c'est toute la parcelle qui doit subir ce sort.

### **Actualité viticole**

Le 12 Février 2026, le dernier Comité de l'INAO a entériné la reconnaissance de l'AOC Montpeyrroux. Les vendanges 2026 seront le premier millésime étiqueté AOC MONTPEYROUX, Cru du Languedoc.

Le succès de WINES PARIS cette année, s'impose comme l'un des principaux événements internationaux dédiés au vin et aux spiritueux.

## L'histoire du vin

## *L'histoire du vin, c'est l'histoire de la civilisation*

### **La Sicile**

L'histoire du vin en Sicile remonte à plus de 3000 ans marquée par l'influence de multiples civilisations. Ce sont les phéniciens qui ont introduit la vigne sur l'île, suivis par les Grecs aux 8ème et 7ème siècle avant J.C., qui apportèrent leurs techniques de vinification. Mais c'est sous l'Empire Romain que la production viticole prit son essor, le vin étant exporté à travers tout le bassin méditerranéen.

Au Moyen Age, la viticulture connut des périodes de déclin influencées par les Byzantins, les Ottomans et les Normands. 800ans après J.C., les Arabes jouèrent un rôle crucial en introduisant de nouvelles techniques agricoles et systèmes d'irrigation, les Normands ont joué un rôle dans la diversification des cépages.

En 1773, le vin de Marsala devient le plus connu grâce au marchand anglais John Woodhouse qui contribua à sa diffusion en Europe et au-delà, en ajoutant de l'alcool dans chaque baril pour en préserver le goût. Marsala devint alors un vin fortifié ou muté comme les vins portugais ou espagnols «Jerez» et «Porto». Au 19ème siècle, le phylloxera frappe et décime les vignobles siciliens. Les exportations vers la France ont chuté et en 1888 les accords de commercialisation entre la France et la Sicile ont été rompus.

A partir des années 1970, l'apparition des Dénomination d'Origine Contrôlé et Garantie a poussé la région à s'intéresser aux techniques mécanisées et ainsi rendre les vins siciliens de meilleure qualité.

**Après nous avoir parlé de l'histoire de son île, Maria nous parle de l'illustration qu'elle a confectionnée sur la première page de présentation de sa dégustation...**



La photo représente une charrette sicilienne, tradition et symbole du folklore local. Son origine remonte au 18ème siècle. Les motifs colorés représentent différents thèmes : religieux, épisodes de romans chevaleresques, faits historiques, etc...

Le drapeau sicilien, adopté depuis 1296, bicolore jaune et rouge représente les couleurs des 2 principales villes Palerme et Corleone. Au centre, on trouve la Trinacria rappelant l'unité de l'île, composée de la tête de Méduse symbolisant la beauté et le danger, les 3 jambes fléchies

symbolisant le mouvement perpétuel et l'énergie mais également les 3 promontoires de l'île, et enfin les 3 épis de blé, symboles de fertilité, de prospérité et d'abondance.

### **...Et ensuite du vignoble sicilien :**

La région sicilienne est partagée en 9 provinces : Agrigento, Caltanissetta, Catania, Enna, Messina, Palerme, Ragusa, Syracuse et Trapani. La dégustation portera sur les vins de Palerme, Vittoria, Etna, Pantelleria.

On trouve des sols calcaires, des sols argileux, la présence du volcan Etna offre des terres volcaniques, les éruptions permettent la formation de lave nécessaires aux besoins des végétaux des vignes. Le climat varie d'un climat continental à un climat méditerranéen, le long des côtes hivers doux et étés chauds. Dans les montagnes, climat continental influencé par la mer, hivers froids et étés chauds. Le Sirocco provenant du Sahara provoque également des hausses de températures souvent irrespirables en été.

Le territoire viticole représente 115.000 hectares de vignes en Sicile, composé de 65 % de collines, 30 % de plaines et 5 % de montagnes. La Sicile produit 60 % environ de vins blancs, 40 % de rouges et rosés. Les cépages internationaux sont présents sur l'île mais notre dégustation portera essentiellement sur les cépages autochtones : le Frappato, le Nero d'Avola, le Catarratto, le Nerello Mascalese, le Grillo, le Zibibbo cépage emblématique de Pantelleria. Il y a 20 cépages autochtones en blanc et en rouge en Sicile. L'intérêt est de vous présenter des vins en mono-cépage cultivés sur les différents sols de l'île. Les vendanges ont lieu en août et en septembre.

La viticulture recense 4 techniques de palissage de la vigne : *l'Alberello*, plantée dans de petits vignobles pour adapter la vigne à des conditions environnementales difficiles ; *l'Espalier* planté au pied d'un mur ou de lattes de bois ; *le Guyot* en rangée ; *le Cordon Eperonné* semblable à la taille Guyot excepté que l'élagage se réalise en laissant 1 ou 2 branches.

## Et vint le temps de la Dégustation...

### LES VINS

#### Apéritif

#### *Gougères traditionnelles*

#### **DOMAINE DEI PRINCIPI DI SPADAFORA - «Cuvée Catarratto» - 2025**

Cépage : 100 % Catarratto

Domaine IGP Terre Siciliane, à Monreale (Palerme), collines situées entre 250 et 400 m d'altitude, propriété de 180 hectares, 95 hectares de vignes, 20 hectares d'olivieraie, agriculture biologique sur un sol argilo sableux – Fermentation spontanée, méthode pied de cuve, sans sulfites ajoutés, température contrôlée, Vinification : 2 mois en cuve béton et 2 mois après mise en bouteille.

#### Commentaires des participants :

*Robe jaune or aux reflets argentés... Un nez tout en finesse, délicat... fleurs blanches, amande, fruits jaunes... abricots...épices... La bouche est gourmande... sur le fruit... des agrumes... bel équilibre entre l'acidité et l'alcool... poivré en fin de bouche sur de beaux amers... longueur moyenne... fait penser à un viognier de la Vallée du Rhône... côté salin en fin de bouche... c'est un vin qui rappelle le Muscat de Hambourg...*

Prix 14 €

#### Entrée

#### *Tartare de bar – citron - coriande*

#### **DOMAINE COS – IGP Terre Siciliane - «Cuvée Pinthos Bianco» -2022**

Cépage : 100 % Grecanico

Domaine créé en 1980 par 3 amis étudiants, situé à Vittoria (Ragusa) de 37 hectares, entre 230m et 270 m d'altitude sur un terroir de tuf, de glaise, de calcaire et de sable. Agriculture en biodynamie, vignes de 12 ans d'âge balayées par les brises des monts Hybléens et par le Sirocco.

Fermentation en amphores de terre cuite qui laisse respirer le vin, de 400 l enterrées dans le sol.

#### Commentaires des participants :

*Robe vieil or... trouble... couleur miel... Au nez des notes miellées... de fruits confits, d'épices... d'herbes séchées... En bouche des notes de tabac... on retrouve le fruit confit... écorce d'orange ... petite amertume... astringence... la macération pelliculaire peut provoquer ces tanins astringents... un vin surprenant, original, pas commun.*

Prix 23 €

#### **DOMAINE CUSUMANO - DOC Etna Bianco- «Cuvée Alta Mora» - 2024**

Cépage : 100 % Carricante

Domaine créé en 1960 mais repris par les 2 frères en 1990. Superficie de 502 hectares divisée en 4 secteurs principaux : Ficcupza, Presti e pegni, San Giacomo et Monte Pietrosio. Sur un sol de roches volcaniques, altitude de 600m à 700m, vignes de + 20ans.

Vinification en cuve inox et élevage sur lies fines pendant 6 mois.

Commentaires des participants :

*Robe jaune pâle brillante... reflets argentés...disque gras... Nez de fleurs blanches...puis de fruit... la bouche est métallique... sur le fruit, pêches, agrumes...citron... amertume... la matière est grasse, complexe... puissante... minéralité en fin de bouche... on se retrouve sur la marsanne... un très joli vin.*

Prix 27 €

*En attendant le plat, un vin nous est proposé...*

**DOMAINE DEI PRINCIPI DI SPADAFORA – IGP Terre Siciliane - «Cuvée Siriki Orange» - 2017**

Cépage : 100 % Grillo

Vignoble situé à Monreale, près de Palerme, à 300 m d'altitude sur un sol argilo sableux. Vignes de + de 30ans. Fermentation spontanée en cuve inox, macération pelliculaire pendant 25 jours grappes entières. Élevage sur lies 1 an et 6 mois ensuite en bouteille.

Commentaires des participants :

*Robe orangée...brillante, soutenue... beaux reflets cuivrés... la robe fait penser à un vieux Jurançon, un vieux Sauternes... Le nez a des arômes de vin cuit, de cognac... des notes sucrées de raisins mûrs... de fruits exotiques, de fruits secs... pâte de fruit... En bouche des notes torrifiées, café, tabac... auxquelles se mêle l'abricot, la noix... le vin se fond sur l'écorce d'orange et des tanins fondus... pas d'alcool ressenti...C'est une bonne pause entre les entrées et le plat, transition qui permet au palais d'aborder les vins rouges.*

Prix 28 €

**Plat**

***Filet de Cabillaud, sauce tomate, olives, couscous***

**DOMAINE COS – IGP Terre Siciliane «Cuvée Frappato»- 2024**

Cépage : 100 % Frappato di Vittoria

Vignes travaillées en Bio de 15 ans d'âge, situées à Vittoria (Ragusa) sur un sol sablonneux et de terre rouge, présence de silice. Vendanges fin Septembre/début Octobre. Fermentation spontanée par levures indigènes. Élevage en cuve béton et en bouteilles.

Commentaires des participants :

*Robe rubis... claire... Nez de cerise... mûres... La bouche est toute en légèreté et en délicatesse... sur des notes de fruit, de cuir... légèrement perlant... bonne texture tannique... touches épicées en fin de bouche.*

Prix 17 €

**DOMAINE EDUARDO TORRES ACOSTA- «Cuvée Versante Nord» - 2022**

Cépage : 90 % Nerello Mascalese

Vigneron originaire des Canaries qui s'implante en Sicile en 2012 en achetant 2 parcelles de vignes de + 50ans sur le terroir de l'Etna à 600 m d'altitude, sols constitués de lave, sableux et d'origine volcanique. Fermentation avec des levures indigènes, 10% des raisins sont incubés et macérés avec les peaux pendant 15 jours. Elevage 16 mois dans des cuves en chêne slovène, de 750/3000 litres.

Commentaires des participants :

*Robe rubis soutenue... disque légèrement orangé... nez de fruit... cerise, cassis, mûres, prune... La bouche est gourmande, droite, tendue... les tanins sont souples... fraîcheur... des notes animales, cuir... une finale épicée... Un beau vin apprécié sur le couscous... ce vin volcanique tranche avec les 2 autres.*

Prix 19 €

### **DOMAINE COS – IGP Terre Siciliane «Cuvée Nero di Lupo» - 2024**

Cépage : 100 % Nero d'Avola

Vignes de 15 ans plantées à 250 m d'altitude sur un sol sableux, calcaires, présence de silice.

Fermentation spontanée par levures indigènes - Élevage en cuves ciment pendant 18 à 24 mois.

Commentaires des participants :

*Robe rubis...sombre... reflets grenat... Nez sur le fruit rouge... groseille...confiturés... prunes... et le fruit noir... fruits que l'on retrouve en bouche... croquant... les tanins sont souples... notes poivrées en fin de bouche... clou de girofle.... belle structure... bel équilibre... finale persistante... finesse et élégance. Parfait.*

Prix 16 €

### **Dessert**

### ***Baba au sirop, crème vanillée***

### **DOMAINE DONNAFUGATA - Pantelleria DOC «Cuvée Ben Rye» - 2020**

Cépage : 100 % Zibibbo (Muscat d'Alexandrie)

Propriété fondée en 1983, s'étend sur 320 hectares de vignes à Contessa Entellina et des parcelles sur l'Ile volcanique de Pantelleria. Altitude de 20 à 400 m sur des sols sablonneux, d'origine volcanique. Vignes conduites en alberello, méthode traditionnelle de taille en gobelet, inscrite depuis 2014 à l'Unesco. Passerillage naturel au soleil pendant 20/30 jours.

Ajout de raisins secs égrappés à la main lors de la fermentation en cuves inox à température contrôlée. Élevage 8 mois minimum en cuve et 1 an en bouteille avant commercialisation.

Le Zibibbo est le cépage emblématique de l'Ile de Pantelleria.

Commentaires des participants :

*Robe dorée... cuivrée... reflets ambrés... Au nez des arômes d'eau de vie... écorce d'orange...de fruits secs... noix... En bouche les fruits exotiques... ananas... mangue... figues... orange sanguine... épices safranées... bel équilibre entre le sucré et l'acidité... très bon vin... on a l'impression de croquer des raisins frais... Muscat d'Alexandrie... très belle expression du terroir... à boire simplement sans manger... vin de méditation...*

Prix 52 €

### **Lors du traditionnel tour de table les membres font part de leurs trois vins préférés en adressant à Maria leurs remerciements pour cette si belle dégustation...**

Le dernier vin dégusté, la cuvée « Ben Ryé » -2020 du Domaine Donnafugata fut choisi par une très grande majorité des membres - 17 voix, suivi par le vin servi entre l'entrée et le plat du Domaine Dei Principi di Spadafora «Siriki orange» 2027 -11 voix, pour terminer avec deux vins ex-aequo avec 9 voix, la Cuvée « Pinthos Bianco » 2022 du Domaine COS et la Cuvée « Versante Nord » 2022 du Domaine Eduardo Torres Acosta.



**Pour clore sa proposition de dégustation**, Maria souligne qu'elle a tenté de faire une sélection consensuelle des vins de Sicile et remercie l'ensemble du Club pour les compliments prodigués le long de cette après-midi. Le choix des vins relevait d'une volonté de faire connaître les vins typiques de Sicile, en collaboration avec des Domaines plus confidentiels qui prônent le terroir et l'agriculture bio et biodynamie.

Et Maria remercie Philippe FAURE BRAC, qui n'a pu être avec nous aujourd'hui, en rappelant son aide apportée tout le long de son apprentissage et de sa collaboration au Bistrot du Sommelier. *« J'ai beaucoup appris à ses côtés et si je suis à ce niveau, à ce stade, Monsieur FAURE BRAC m'a beaucoup aidé à m'améliorer, c'est comme un papa, d'ailleurs c'est mon témoin de mariage. »*

***Le Président reprend la parole partageant le sentiment exprimé par les membres du Club : Grand Merci Maria de nous avoir offert cette très belle dégustation, de nous avoir parlé de ta Sicile, de ta terre natale, avec cette émotion que nous avons tous ressentie. Les vins sont à ton image mêlant générosité, modestie, élégance et professionnalisme. C'est un beau moment qui clôture notre saison de dégustation de vins étrangers et qui restera dans l'histoire des dégustations du Club.***

---oooOOOooo---