walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

PIETRO CACIORGNA, Italie Etna CIAURIA 2024

Rouge Sicile Etna DOC Etna Rosso



La note by Christian Walter

93-94/100

Près de Santo Spirito, à plus de 700 m d'altitude sur les sols noirs de lave et de cendres volcaniques du versant nord de l'Etna, l'œnologue Paolo Caciorgna à la renommée internationale produits de vins de nerello mascalese issus de sélection massale et pré-phylloxériques pour certaines parcelles. Ses vins sont expressifs, vifs, élégants, soyeux et riches en complexité minérale volcanique.

Avant d'être œnologue, Pietro CACIORGNA reste un homme de passion. Son histoire d'amour avec la Sicile l'a conduit à acquérir deux domaines à partir desquels il produit des flacons qui expriment non seulement son savoir-faire, mais aussi son respect pour un terroir "magique" ... De sa palette d'artiste sortent des teintes rubis, discrètes à l'œil, qui explosent en parfums et expriment une rare générosité. Les sols, riches en minéralité, favorisent la finesse aromatique de ces vins aux tanins soyeux, tandis que le vieillissement en petits fûts de chêne leur confère une belle complexité.

Les vins sont remplis d'énergie et l'aromatique est longue et complexe, ils sont purs et équilibrés, et d'une très grande finesse. Les vins montent en puissance et en volume en fonction des cuvées, avec un mélange de fruits et de minéraux provenant de ce terroir si particulier. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Pietro Caciorgna (Sicile, Italie)

Au Nord Est de la Sicile, sur les sols volcaniques de l'Etna, le climat se révèle propice à la culture de la vigne. Les sols sont riches, les températures se rafraîchissent durant la nuit (été comme hiver) et l'ensoleillement est optimal.

Situés à 700 mètres au dessus du niveau de la mer, à proximité de Santo Spirito, les deux domaines de Pietro Caciorgna, aménagés en terrasses, ont été acquis en 2006 sur les conseils d'un ami, lui-même viticulteur. La gestion du vignoble a été confiée au Maître Antonio Bordonaro, aidé de ses étudiants, tous des locaux experts de la vigne et du climat de cette région qu'ils connaissent par cœur. L'œnologue exploite aussi un autre petit vignoble et vinifie, dans sa cave de Rovitello, certains raisins fournis par ses

voisins directs, dont les vignes possèdent des caractéristiques similaires aux siennes.

Ici, le respect de l'environnement reste un impératif, avec une fertilisation exclusivement biologique et des vendanges manuelles. Autant dire que cet amoureux passionné de la Sicile a décidé d'exprimer au travers de ses créations la quintessence de cette région magique pour le vin !

De sa palette d'artiste sortent des teintes rubis, discrètes à l'œil, qui explosent en parfums et expriment une rare générosité. Les sols, riches en minéralité, favorisent la finesse aromatique de ces vins aux tanins soyeux, tandis que le vieillissement en petits fûts de chêne leur confère une belle complexité.

Le vin

Arômes de basilic, d'estragon, de fraise cuite, de framboise et d'hibiscus. Moyennement corsé avec des tannins fins et légèrement tendus. Le fruit a un caractère d'acier en bouche, avec un peu plus d'épices en fin de bouche. Meilleur après 2025. (James Suckling, millésime 2021, noté 93/100)

Aromas of basil, tarragon, baked strawberry, raspberry and hibiscus. Medium-bodied with fine, slightly tense tannins. Steely character to the fruit on the palate, with a bit more spice coming through towards the finish. Better after 2025. (James Suckling, millésime 2021, noté 93/100)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette :** 93/100 note James Suckling
- **Cépage :** 100% nerello mascalese (selection massale)
- **Pays :** Italie
- **Terroir :** Sol noir de cendres volcaniques profondes et poreuses avec des traces de sable, très riche en minéraux
- **Vignoble :** Comune di Castiglione di Sicilia e Randazzo (CT), altutude 750 m, 8000 pieds hectare, exposition Nord - Nord-Est
- **Viticulture :** Bioloqique (non certifiée)
- **Vinification :** Vendange manuelle avec tri sévère, mi octobre, fermentation alcoolique et malolactique en cuves en acier inoxydable.
- **Elevage :** Élevage 10 mois en barriques françaises
- **Millésime :** 2024
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2032
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C
- **Coup de coeur :** Non