

DOSSIER DE PRESSE

2022

SANGUE D'ORO, LE PASSITO DE PANTELLERIA PAR CAROLE BOUQUET



LA GENESE

Carole Bouquet a découvert l'île de Pantelleria un été, il y a 25 ans, grâce à Isabella Rossellini.

Pantelleria, dans l'archipel des Egades, un éclat d'obsidienne serré dans les mâchoires de Neptune et d'Eole. Une île noire au large de la Sicile, toute proche de la Tunisie, volcanique, ventée 337 jours par an (Bent el riah, son nom arabe signifie, « La fille du vent »).

Des vignes en terrasses sous un soleil de plomb, des orangers protégés par des murets de pierre brune à l'infini, cultures en déshérence...

Un choc esthétique et la conviction instantanée d'avoir trouvé son idéal dans ce bout d'Italie aux accents d'Orient. Carole revient sur l'île l'été suivant et décide d'y planter ses racines. Un lieu retiré de tout, protégé, à 500 mètres d'altitude, sans accès, sans eau ni électricité. Elle tombe amoureuse de cette île incroyablement austère qui produit des choses incroyablement voluptueuses.

Elle acquière alors un tas de pierres, une petite maison qui appartenait à Nunzio qui vendait avec elle deux hectares de vignes, des câpres, quelques oliviers, des friches... Au fil du temps, Carole persiste et achète d'autres parcelles à plus d'une soixantaine de propriétaires. Elle réalise alors que sur ses 10 hectares 8 sont plantés de vignes, certaines avaient plus de 110 ans. Elle les a sauvées. Il a fallu défricher, remettre en culture, restaurer les terrasses. Au début elle vend ses raisins en vrac puis décide de les faire vinifier sur un autre domaine. Le résultat n'est pas à son goût. Il lui faudra attendre 2005 pour avoir son propre chai. Carole n'est pas venue à Pantelleria pour faire du vin mais la terre a été la plus forte.

« SANGUE D'ORO », UN VIN HEROIQUE



« Sangue d'Oro, un nom christique, c'est le sang versé par les paysans pour le produire ».

Les pratiques historiques de la culture de la vigne à Pantelleria permettent de faire face au climat très difficile de cet environnement fouetté par le vent et frappé par le soleil brûlant. Les vignes sont plantées dans des bassins creusés dans le sol pour leur assurer un microclimat qui garantit la survie de la plante.

Le cépage ancestral, Muscat d'Alexandrie ou Zibbido produit un vin blanc liquoreux issu du passerillage, passito, des raisins.

La récolte, l'élaboration de Sangue d'Oro, respectent en tous points les méthodes historiques et traditionnelles de cette belle appellation DOC Passito de Pantelleria dont le vignoble est classé au patrimoine mondial de l'UNESCO.



Les vignes taillées en godet pour ne produire que 6 branches « Il alberello pantesco » sont cultivées en terrasses entre des murets sur un sol volcanique à 70% avec 30% de limon. Les raisins issus des meilleures parcelles, en fonction de leur âge et de leur exposition, sont récoltés à la main. Des raisins frais et des raisins semi-séchés au soleil (La passolatta, encore pleine de jus) sont mis en fermentation dans des cuves en inox.

Une autre partie de la vendange est séchée au soleil à même le sol près des murs réfractaires et au pied des vignes (pour que les baies s'imprègnent des odeurs de terre : fenouil sauvage, figuier...), retournée tous les trois jours, durant deux à trois semaines, puis égrappée à la main pendant l'hiver pour être ajoutée entre janvier et mars dans les cuves où fermentent le moût. Nouvelle fermentation, filtrage et embouteillage.

Aujourd'hui, le vignoble de Carole Bouquet produit 5000 bouteilles en moyenne sans oublier deux autres productions du domaine les capres et l'huile d'olive...

UN VIN COMPLEXE ET ENVOUTANT



Sa robe or aux reflets ambrés captive le regard, ses arômes délicats dévoilent des notes de bergamote, de quinquina et d'abricot sec. Sa douceur et sa belle allonge de bouche lui confèrent une longueur incomparable.

Il sera servi idéalement frais à 11 degrés avant le repas accompagnant un vieux comté, un roquefort ou un parmesan. Sinon il conviendra parfaitement au foie-gras ou aux plats aigres-doux. En dessert, il sera servi plutôt sur du chocolat noir ou des glaces à l'amande ou à l'orange.

« Le vin est émotion.

Quand on le goûte, tous nos sens s'activent : la vue, l'odorat, le goût, l'ouïe. Mais au-delà les "sensations" nous envahissent, nous enveloppent, captent le cerveau et révèlent instantanément un sentiment dans un tourbillon d'émotions sensorielles.

Le vin que nous aimons est celui que nous voulons déployer, que nous désirons toujours disponible dans notre cave comme sur nos tables pour le partager entre amis.

Le vin vient de l'amour de l'homme pour la nature, pour son territoire où il cohabite avec les vignes. De ce partage entre l'homme et le vin naît la qualité pour notre plus grand bien-être.

Le Passito ?

Les vins passiti sont aux origines du vin : on les produisait parce que c'était la seule méthode de conservation naturelle.

Aujourd'hui, seuls ceux qui sont attachés à l'histoire produisent le Passito. Ils travaillent avec amour leurs vignes pour transmettre l'âme de leur vignoble.

Produire du Passito signifie suivre pas à pas la croissance des sarments, accompagner les grappes jusqu'à la maturation et ensuite les déposer sur des murs de pierre volcanique. Cette pierre noire, avec la lumière du soleil, fait exprimer aux raisins de Zibibbo des arômes de zeste d'orange, d'abricot et de figue de Barbarie. Ils expriment toute leur saveur grâce à la complicité entre l'homme et l'énergie de son environnement.

Si l'on est authentique, vrai, ouvert sur le monde qui nous entoure, tout est possible : ce qui rend Sangue d'Oro unique c'est l'amour sans égal qu'une femme a su lui donner : Carole Bouquet. »

Donato Lanati, œnologue.

SANGUE D'ORO, LE PASSITO DE PANTELLERIA PAR CAROLE BOUQUET

SANGUE D'ORO 2021

REGION : Serraglia sur l'île de Pantelleria située entre la Sicile et la Tunisie.

DOC Passito de Pantelleria

TERROIR : Terrasses sur terre volcanique pour 70% et 30% de limon et argile

CEPAGE : 100 % Zibiddo ou Muscat d'Alexandrie

LE VIGNOBLE : 6 hectares

L'âge moyen des vignes entre 60 et 70 ans avec une densité de plantation de 800 à 1000 pieds par hectare.

Plantation en godet selon le modèle Alberello Pantesco

Avec un rendement moyen de 30 hl/ha.

DEGRE ALCOOLIQUE : 14,5%

VENDANGES MANUELLES

VINIFICATION : Assemblage de raisins ayant séché au soleil, passerillés, avec des vins fermentés en cuves inox. Nouvelle fermentation pour atteindre le meilleur équilibre entre alcool et sucre avant la mise en bouteille.

DEGUSTATION : Robe d'un bel or aux reflets ambrés, un nez riche, intense, marqué par des notes d'écorces confites d'agrumes, d'abricots mûrs. La bouche se distingue par son onctuosité et son opulence, sa longueur.

PRIX PUBLIC : 80 € TTC

