LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Munjebel Rosso Perpetuum 1
Producteur	Frank Cornelissen
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, très minéral, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOC Etna
Cépages	100% nerello mascalese
Pourcentage d'alcool	14,00% vol
Description	La cave de Frank Cornelissen se situe à Solicchiata, sur le versant nord de l'Etna, et s'étend sur quelques 15 ha, dont 12 ha sont plantés de vignes. Frank cultive ses propres vignes entre 600 et 980m d'altitude, avec des rendements très faibles (entre 300 et 600 gr par plante), exclusivement des pieds francs (non greffés) et préfère aux traitements chimiques la préparation classique de soufre en dose minimale. D'origine belge, Frank a toujours été passioné d'oenologie et décida il y a une vingtaine d'années de quitté sa patrie pour s'établir en Sicile, sur les traces des origines de la vigne. Il y trouva son bonheur puisqu'il finit par s'établir à Solichiata et sortit son 1er millésime en 2001. Aujourd'hui, Frank poursuit une agriculture sensible aux cycles de la nature, afin de s'y adapter et cela sans la plier à la volonté de l'homme. De plus, il cultive non seulement des vignes typiques de l'Etna, telles que le nerello mascalese et cappuccio, mais aussi des cépages presque disparus tels que le Grecanico, le francisi et la minnella bianca et nera. Ses vins sont des expressions authentiques du territoire de l'Etna, profonds, francs, immédiats, généreux et capables d'exprimer des expressions excellentes et suggestives, ainsi que de répondre aux normes de qualité les plus élevées. Grâce à la présence de vignes, d'arbres fruitiers, d'oliviers et de légumes, auxquels s'ajoute le précieux apport des abeilles, Frank a développé un écosystème complexe et presque autosuffisant. Au fil des ans et avec une plus grande conscience de cet environnement, la production de Frank a augmenté de façon exponentielle et, dans le verre, la pureté de ses vins, leur puissance, leur âme changeante et unique, sont de plus en plus évidentes. Le versant nord de l'Etna est devenu en quelques années 'the place to be' dans le paysage vinicole italien, et ce grâce au travail de quelques producteurs que l'on disait illuminés à l'époque. Frank Cornelissen est de ceux-là. Les premières mises en bouteilles du MunJebel® rouge classique ont été réalisées à partir de l'union de deux millésimes, un concept que Frank a toujours aimé, car il donne une meilleure idée d'une plus grande surface par opposition à un vin d'un seul millésime. Depuis qu'il a arrêté de combiner les millésimes, en 2012, pour chercher plus de précision, il avait un peu oublié ce style old school évolué des premiers vins ; alors en 2016 il a décidé de recommencer à produire un vin dans un style similaire, en appliquant la méthode perpétuelle des grands vins de solera. Dans la première édition, il y aura du vin de 2015, 2016, 2017 et 2019. Il mettra en bouteille 25% en 2021, et nous ajouterons le vin sélectionné de 2020 au reste pour remplir le réservoir. Le Perpetuum est né !
Servir sur	pot au feu, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…)
Origine	Etna, vallée du nord Vignobles contrada Piano dei Daini 2015, MunJebel® classico 2016, contrada Crasà 2017 e MunJebel® Classico 2019. (Age moyen des vignes: 60 ans et plus.
Viticulture	Biologique
Vendange	Manuellement en Octobre
Vinification	Éraflage et léger foulage des raisins, macération pelliculaire pendant environ 60 jours. Maturation en cuve époxy neutre de 7.000 litres pendant plusieurs années. 6 mois en bouteilles.
Analytique	Alc. 15%
Production	2.500 bouteilles
Notes des critiques	Monica Larner, robertparker.com: 91



