LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Munjebel Bianco
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2029
Producteur	Frank Cornelissen
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, très minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Terre Siciliane
Cépages	50% grecanico, 50% carricante
Alcohol percentage	13,50% 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. Le Munjebel Bianco a une couleur jaune et un nez très complexe sur des arômes d'ananas, de mangue et de pêche, avec un petit côté bière blanche. On y retrouve également du miel et des zestes d'orange, du foin et des épices douces. En bouche, le vin est puissant, la matière est concentrée et riche. L'acidité est importante et l'équilibre finit haut. Les tanins sont bien là. Ils structurent le vin, apportent de beaux amers aussi. Pas de sécheresse, la matière s'impose et reste assez longtemps en bouche. Côté salin assez important.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits
Origine	Flanc nord de l'Etna, vignobles Calderara, Borriglione, Crasà et Picciolo. Vignes de plus de 40 ans.
Viticulture	Biologique
Vinification	Macération péliculaire et levures indigènes pendant 4 jours. Maturatoin en vasques neutres de vetrorésine de 2500 à 5000 litres. Pas de clarification. Filtration avec cartouches PP 1 micron avant la mise en bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	Vétrorésine
Production	5.500 bouteilles 0,75