



3/6

Vins : Donnafugata, l'art et la matière

Cela fait 160 ans que la famille Rallo cultive la vigne en Sicile. Aujourd'hui, c'est Antonio et sa sœur José (cinquième génération) qui président aux destinées de Donnafugata, un nom créé en 1983 et inspiré de l'histoire d'une reine qui trouva refuge sur les terres siciliennes du domaine. Nous avons rencontré Antonio récemment.

Quand vient le temps de parler de sa Sicile, Antonio Rallo est intarissable. C'est compréhensible, puisqu'en plus d'être le vigneron de Donnafugata, cet agronome et œnologue est à la tête du consortium qui veille à l'encadrement de l'**appellation Sicilia DOC**. Il doit cependant faire une entorse à sa préférence sicilienne, car il cumule aussi depuis 2016 la fonction de président de l'**Union Italiana Vini** (UIV) qui s'occupe entre autres de la promotion du vin italien dans son ensemble. Sa sœur José (Josè) s'occupe de la mise en marché et des communications.



Antonio Rallo (crédit : Frédéric Arnould)



Josè Rallo (crédit : Donnafugata)

Voilà de quoi occuper cette famille bien implantée dans trois régions siciliennes, la plus importante étant celle du domaine **Contessa Entellina** (270 hectares), suivie de **Pantelleria**, située sur une île volcanique entre la Sicile et l'Afrique. L'ensemble de la production converge ensuite vers **les caves de Marsala** où les Rallo procèdent au vieillissement et à l'embouteillage du vin. Depuis, ils se sont diversifiés pour produire aussi sous les appellations populaires auprès des aficionados de vin italien, comme l'**Etna Rosso** ou encore le **Frappato**.

CÉPAGES AUTOCHTONES

Ce qui est toujours fort appréciable dans certaines régions du monde, c'est de pouvoir échapper aux cépages traditionnels (souvent appelés internationaux) qui poussent aux quatre coins de la planète. La Sicile regorge de vignes autochtones qui valent le détour : **nero d'avola, zibibbo, catarratto, ansonica**, voilà autant de raisins qui se comportent bien dans le terroir sicilien et qui donnent des vins typés. Même si Donnafugata utilise certains cépages internationaux dans ses assemblages (tels la syrah ou le cabernet sauvignon), la priorité est donnée aux cépages autochtones.

LE VIN, UN ART

Du vin blanc léger au liquoreux, en passant par les élégants et néanmoins puissants rouges, Donnafugata semble mettre un point d'honneur à faire du beau jus dans de jolis flacons finement illustrés. Bref, il y a de l'art et de la matière. D'ailleurs, entre deux gorgées de ses vins qu'il aime partager pour les faire découvrir, Antonio Rallo n'est pas peu fier de vanter le côté très artistique de ses produits, avec les étiquettes soignées des bouteilles, résultat de l'inspiration de Gabriella Rallo, sa mère, qui aime rendre hommage à l'art et la littérature. Des étiquettes très « classe » qui donnent envie de déboucher les flacons de l'entreprise.

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Ceux qui ont déjà eu la chance de visiter la Sicile ont pu constater le côté sauvage et brut de ce coin de pays. Pour le préserver, les Rallo ont décidé de minimiser l'empreinte environnementale de leurs opérations en n'utilisant pas d'herbicides ni de fertilisants chimiques et en privilégiant l'économie d'énergie et de ressources naturelles. Enfin, Donnafugata calcule aussi sa production de CO₂, qui contribue à l'émission de gaz à effet de serre, et prend des mesures afin de contrebalancer son impact environnemental.

DÉGUSTÉS RÉCEMMENT DU CÔTÉ DE CHEZ DONNAFUGATA



Anthilia 2015, Sicilia DOC, Italie, vin blanc, code SAQ : 10542137, 17,45 \$

Que voilà un délicieux vin blanc, résultat d'un assemblage de cépages autochtones mais surtout de catarratto! Ce cépage est le deuxième en importance en Italie (30 000 hectares), après le sangiovese. On goûte ici la pêche blanche, les amandes et une délicieuse salinité. Une belle fraîcheur, une acidité revigorante et une texture un peu grasse, doublée d'une pointe d'amertume. Un poisson grillé fera des merveilles avec ce vin.



Mille e una Notte, 2011, Sicilia IGP, Italie, vin rouge, code SAQ : 10223460, 79,50 \$

C'est le porte-étendard de Donnafugata. Ce rouge concentré est le fruit d'un assemblage de nero d'avola (très sicilien!), de petit verdot et, entre autres, de syrah. Ce vin est mûri en fût de chêne pendant 14 mois et continue sa maturation en bouteille pendant trois ans, avant d'être libéré sur le marché. Pour avoir dégusté récemment les millésimes 1995 et 2008, force est de constater que ce vin peut se bonifier avec l'âge. Le fruité est mûr, avec du cassis, de la prune et des notes poivrées. Bâti pour durer au moins 10-12 ans.



Ben Ryé 2014, Passito di Pantelleria DOC Sicilia, Italie, vin blanc de dessert, code SAQ : 11301482, 33,50 \$ (375 ml)

Qui dit blanc liquoreux pense forcément aux habituels suspects que sont les Sauternes, les Montbazillacs et autres vendanges tardives. Rarement nous vient à l'esprit la Sicile comme région de liquoreux. Donnafugata confond les sceptiques avec ce vin élaboré à base de zibibbo (mieux connu sous le nom de muscat d'Alexandrie). Cultivé dans le sud-ouest de la Sicile, ce zibibbo donne ici un vin aux arômes d'abricot sec, de figue fraîche, de miel et de marmelade d'orange. Superbe acidité qui contrebalance un sucre résiduel d'environ 200g par litre. Le millésime 2011 montrait des notes grillées et de caramel; le 2014 semble aussi très prometteur.

Par Frédéric Arnould

INSCRIVEZ-VOUS AU CLUB XKI, C'EST GRATUIT!

AUTRES ARTICLES DE LA MÊME CATÉGORIE



VINS : ERRÁZURIZ, DES VINS CHILIENS PURE LAINE

Par Michelle Bouffard. Errázuriz est une maison réputée, sur laquelle on peut toujours compter pour le meilleur rapport qualité-prix.



VIGNERONS : RENCONTRE AVEC FRÉDÉRIC SIMON DU VIGNOBLE PINARD & FILLES

Exquis est allé à la rencontre du nouveau domaine québécois de l'heure, Pinard & Filles et son propriétaire, Frédéric Simon.

PLUS DE CONTENU EXQUIS