



CHILL & GRILL AU POOLSIDE

Déjeuner au bord de l'eau... Vin rosé rafraîchissant, piscine en toile de fond, assortiment de viandes, crustacés, poissons et légumes grillés...

CHF 59.- par personne incluant une bouteille de vin rosé
De 12h00 à 15h00. Minimum de quatre personnes demandé.

#poolsidegeneva #InterContinentalGeneva #InterContinentalLife

7-9 Chemin du Petit Saconnex 1209 Genève | +41 (0)22 919 31 95 | Parking disponible | www.geneva-intercontinental.com

Live the InterContinental life.


INTERCONTINENTAL
GENÈVE

ON PROFITE

COUP DE FOOD

VINO NOSTRO

PAR MONYA HASSINI

Ce mois de juin, vous rêvez déjà de voyager? Vous vous imaginez les pieds dans l'eau? Fermez les yeux et dégustez les nouveaux vins italiens que la rédaction a découvert ce printemps: Donnafugata. Une enseigne qui provient de Sicile, cette île dont les couleurs et les odeurs vous hantent longtemps après, et où la fureur presque parabolique use de tous les vices pour vous injecter du souvenir. Après avoir longtemps souffert de ses clichés de mafioso & co, elle nous emballe vers l'envie en offrant une qualité de vin exceptionnelle au concept atypique. La preuve par trois avec le Grillo, le Lighea et Mille e una notte terre.

1. EL PADRE

Ce nectar se dévoile au nez fabuleux, avec des arômes de tête de fruits noir comme la myrtille, le cassis et la prune. Une fois décanté comme il se doit, on y décèle de la noix de Muscat, du balsamique et une réglisse timide mais bien présente dans cette folie olfactive. Un équilibre entre finesse et charme tannique, une persistance en bouche qui fait durer le plaisir. A associer à un tournedos Rossini ou un ragoût d'agneau aux pruneaux et à consommer entre 16° et 18°C; son excellence atteindra certainement son apogée dans une vingtaine d'année.

2. LE VERSATILE

Ce vin blanc définitivement méditerranéen nous plonge au cœur du cépage Zibibbo plus connu sous le nom de Muscat d'Alexandre. Originaire d'Afrique, il est cependant cultivé dans la plupart des pays viticoles de la Méditerranée depuis l'Antiquité. Son disque est d'un brillant jaune pâle au reflet verdâtre. Son nez se dévoile avec des fleurs d'oranger mêlé à la star des pêches «Saturn peach», ou encore de son nom d'origine *Prunus persica var. platycarpa*, une véritable incandescence olfactive! Une pêche aux courbes rondes et plate à la chair blanche bien plus sucrée et sexy que sa consœur. A accorder avec des poissons frits, des pasta «aglio et olio» ou encore des plats à la provençale telle que la ratatouille ou la pissaladière. Ne pas servir trop frais, il se révèle entre 9 et 11°C. A maturation dans 4-5 ans.

3. LE PRINTANIER

Cépage sicilien autochtone datant de 1879, ce vin est principalement planté dans la province de Trapani mais c'est aussi le nom du cricket porteur de chance et prononcé «sursur» dans le jargon arabe et sicilien. Avec un disque brillant jaune paille, «Sursur 2016» offre en arôme de tête un nez frais et fruité aux notes de pêche blanche et parfum de fleur de sureau. Après quelques secondes d'oxygénation, il pointe une audacieuse touche de romarin avec un retour en bouche jeune et acidulé grâce aux arômes d'agrumes. Ce vin printanier aux parfums colorés se mariera avec élégance et simplicité à une persillade de fruits de mers, des anti-pastis de légumes ou encore un poisson rôti. Recommandé sans hésiter en apéritif ou lors d'un pique-nique gourmet. Laissons lui encore 3-4 années pour se montrer sous son meilleur jour.



1.

2.

3.

www.donnafugata.it/