

Dégustation

# Les somptueux crus de la Donnafugata

**Des vins de belle naissance provenant de plusieurs terroirs de Sicile et de l'île de Pantelleria**

Alain Giroud

Le Domaine de la Donnafugata met en exergue de superbes crus siciliens. Antonio et sa sœur José Rallo représentent la cinquième génération de cette famille qui cultive la vigne et élabore des vins depuis cent soixante ans.

En 1983, ils ont choisi de baptiser leur entreprise Donnafugata («La femme en fuite») en souvenir de la reine Maria Carolina, épouse de Ferdinand IV de Bourbon, qui s'enfuit en Sicile lorsque les troupes napoléoniennes approchaient de Naples.

**Dix terroirs distincts et cépages autochtones**

Le domaine se diversifie aujourd'hui dans plusieurs régions de Sicile. Son vignoble de Contessa Entellina, situé au sud-ouest de l'île, est le plus étendu (270 ha), suivi par celui de Pantelleria, une île d'origine volcanique. Mais l'ensemble de la production réunit dix terroirs distincts mettant en



Le vignoble de Khamma sur l'île de Pantelleria. DONNAFUGATA

valeur de multiples cépages autochtones.

Les raisins sont traités dans les caves de Marsala, lieu d'origine de la famille qui était spécialisée à ses débuts dans la production de ce vin muté qui a perdu au fil des décennies une renommée pourtant méritée. Découvrons ici trois crus offrant un aperçu sur la qualité des vins produits.

**Notes de dégustation**

**Fragore 2016**

Cru 100% de cépage nerello mascalese, né sur le ver-

sant nord de l'Etna: Sous une robe rubis assez claire et brillante, il exprime des arômes de petits fruits rouges, mûre, cassis, groseille et des notes d'épices douces et de fleurs. La bouche offre une jolie fluidité matinée de nuances boisées et minérales. Une immense persistance conduit à une finale marquée par des tanins présents, mais soyeux.

**Mille e Una Notte 2016**

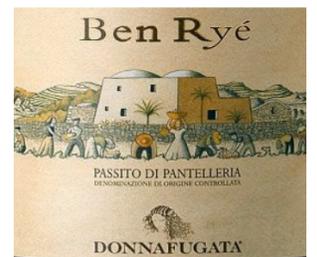
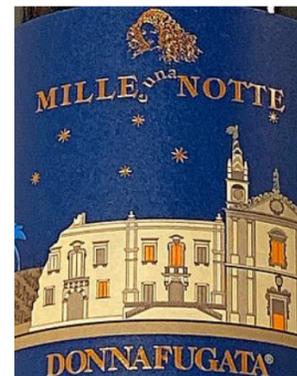
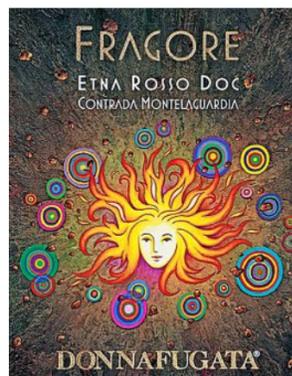
Assemblage comptant principalement du nero d'avola, du petit verdot et de la syrah mûris dans les vignes

**du Domaine Contessa Entellina au sud-ouest de la Sicile:**

Une robe grenat soutenu illumine un nez expressif dominé par le poivre blanc, les petits fruits rouges (cassis, framboise) et la réglisse. En bouche, une vinosité élégante aux tanins doux s'exprime sur des notes fruitées, offrant une longueur impressionnante et une finale épicée.

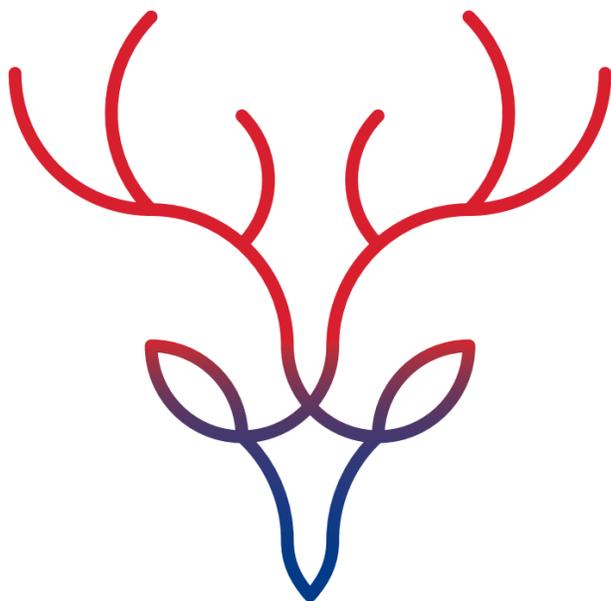
**Ben Ryé 2017**

100% de Zibibbo (muscat d'Alexandrie) pour ce vin élaboré sur l'île de Pantelleria. Les raisins de la première vendange à la mi-août sont passerillés pendant trois à quatre semaines. Ils sont pressés avec la récolte de fin septembre: La robe est magnifique, dorée, très soutenue. Le nez très intense se déroule sur des saveurs de miel, de fruits confits, de confiture d'oranges. La bouche ample et liqueuse offre une persistance interminable et une finale envoûtante.



PUBLICITÉ

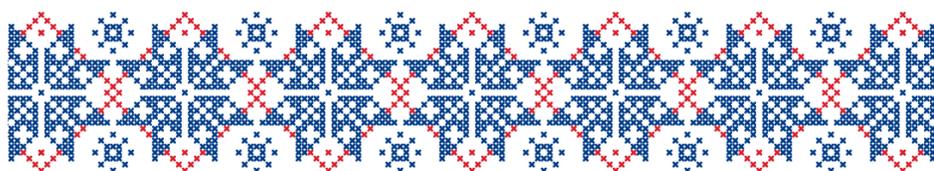
DECouvrez NOS MENUS DU REVEILLON ET NOTRE PROGRAMME COMPLET DES FETES DE FIN D'ANNEE SUR NOTRE SITE INTERNET [HOTELPRESIDENTWILSON.COM](http://HOTELPRESIDENTWILSON.COM) ET TELECHARGEZ NOTRE BROCHURE ONLINE



CHRISTMAS  
SPIRIT

HEBERGEMENT  
+41 (0)22 906 6113  
[RESA@HOTELPWILSON.COM](mailto:RESA@HOTELPWILSON.COM)

RESTAURATION  
+41 (0)22 906 6524  
[FB@HOTELPWILSON.COM](mailto:FB@HOTELPWILSON.COM)



HOTEL PRESIDENT WILSON ★★★★★ 47 QUAI WILSON / 1211 GENEVE 1 [HOTELPRESIDENTWILSON.COM](http://HOTELPRESIDENTWILSON.COM)

**Menu de la soirée Saint Sylvestre 2019**

Menu à CHF 115.-  
Cuisse de Prosecco et liqueur de pêche  
Découverte des antipasti à l'italienne  
Foie gras sur son lit de pommes caramélisées et Chutney de mangue  
Frites croustillantes au Limoncello  
Filet de bœuf avec ses morilles  
Graisin d'apéro - Epaves du marché  
Le Vaccarini glacé  
Café et ses mignardises

Sur réservation\* jusqu'au lundi 23 décembre 2019  
\*un acompte de CHF 50.- par personne sera demandé.  
Votre personne de contact: Nella Gerber-Vallée  
Lundi au vendredi de 11 h à 16 h  
Les enfants mangent chez du boning...  
Chaque enfant reçoit un cadeau!!!!

Lors de votre réservation, merci de nous communiquer son prénom et son âge.  
The Boning Salazar - Avenue du Rainy 21 - 1220 Les Ananchets  
Réservations au 022 796 05 33 Mail: [info@theboningsalazar.ch](mailto:info@theboningsalazar.ch) Site: [www.theboningsalazar.ch](http://www.theboningsalazar.ch)

Soirée animée par notre DJ Fibre  
All Styles et animation  
Des années 80's à Aujourd'hui  
Karaoke  
Cocktails  
Dancing des minuit

Menu des enfants CHF 35.-  
Cocktail de bienvenue  
Suprême de volaille aux morilles  
Graisin d'apéro  
Le Vaccarini glacé

**HÔTEL MÉTROPOLE**  
GENÈVE  
1854

LE 31 DÉCEMBRE 2019

**COCKTAIL DÎNATOIRE**

LIVE COOKING & CHAMPAGNE À DISCRÉTION  
TOUT AU LONG DE LA SOIRÉE.

TRIO D'ARTISTES - CHANTEUR, PERCUSSIONNISTE & SAXOPHONISTE.  
ACCÈS AU ROOFTOP POUR MINUIT.  
CHF 290.- par personne.

LE 1<sup>ER</sup> JANVIER 2020

**LE BRUNCH  
DES FAMILLES**

du Parc des Eaux-Vives FAIT SON GRAND RETOUR.  
CHF 115.- par personne.

METROPOLE.CH | Réservations au 022 318 34 63 ou [fbadmin@metropole.ch](mailto:fbadmin@metropole.ch)