

Viticulture à Pantelleria

Une île de rêve pour le vin au large de la Sicile

Donnafugata est l'un des domaines viticoles les plus connus de Sicile. La famille Rallo exploite des vignobles et vinifie des vins dans cinq régions différentes de l'île. Elle est également présente sur la minuscule île volcanique de Pantelleria.

Publié: 16.08.2025 à 17:47 heures



Ursula Geiger

José Rallo a de nombreux talents. Elle est chanteuse de jazz, économiste et dirige avec son frère Antonio l'entreprise familiale Donnafugata, fondée en 1983.

Le domaine possède 467 hectares de vignes répartis sur 35 parcelles. Seize d'entre eux se trouvent sur la mini-île de Pantelleria, située entre la Sicile et la Tunisie. La famille Rallo y cultive 68 hectares de vignes, plantées de zibibbo. Cette variété de muscat est parfaitement adaptée à l'île surnommée «la fille des vents».

Un engagement énorme pour une viticulture héroïque

Lorsque José Rallo parle de Pantelleria, elle s'extasie. Elle parle de la nature variée, du climat, des sols volcaniques riches en minéraux et du paysage viticole unique en son genre, qui compense l'énorme effort que l'entreprise déploie ici depuis 1989.

Sur l'île de Pantelleria, les vignobles s'étendent en petites parcelles de 20 mètres carrés au-dessus de la mer jusqu'à une altitude de 400 mètres. Ici, seul le travail manuel est possible. José Rallo chiffre le travail supplémentaire au triple de ce qui est nécessaire dans les autres vignobles de l'entreprise. Elle raconte les débuts sur l'île: «Nous avons d'abord créé une base pour les vins que nous voulions vinifier. Nous avons remis en état les stocks avec des vignes en partie centenaires. Ensuite, nous nous sommes consacrés à l'entretien d'un total de 40 kilomètres de murs en éboulis volcaniques qui assurent le maintien et la protection contre le vent de nos parcelles en terrasses».

Le climat de Pantelleria est extrême. Les 450 mm de précipitations annuelles disparaissent rapidement dans les sols sablonneux et sont balayés par le vent chaud du Scirocco, qui souffle depuis le Sahara. «Les vignes reçoivent de l'eau supplémentaire de la rosée, qui est absorbée par les sols poreux et s'infiltré jusqu'aux racines des vignes», explique la vigneronne.

Un terroir idéal pour le zibibbo

La variété Zibibbo résiste aux conditions extrêmes de l'île. Ce sont les Arabes qui ont introduit sur l'île ce cépage résistant à la sécheresse et à la chaleur. Il est cultivé en tant que vigne buissonnante basse (alberello), dont les pousses s'abaissent près du sol pour se protéger de l'évaporation et des vents forts. L'Alberello pantesco est le nom donné à ce type de culture de la vigne, qui fait partie du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco depuis 2014.

Des vins doux emblématiques

Des vins doux iconiques sont produits à partir de raisins de zibibbo séchés. Le vent et le soleil font rétrécir les baies en raisins secs après la récolte. On en tire un élixir qui sent la datte, la mangue, la bergamote, l'écorce d'orange et le miel, comme le Ben Ryé 2021 de Donnafugata, qui compte depuis longtemps parmi les classiques des vins doux italiens. Les vins secs et demi-secs et même les vins mousseux issus de ce cépage épicé font partie du répertoire des vins de Pantelleria.