

# Les raisins

## DE LA JOIE



Marsala, Contessa Entelina, Pantelleria... Ces noms ne vous disent peut-être rien, et pourtant, vous les avez peut-être déjà goûtés ou y avez déjà séjourné. Fruits du soleil, les vins Donnafugata prennent racine au cœur des terres balayées par le sirocco. Et sont **à l'image d'une Sicile volcanique, diverse et passionnée.**

---

Par Delphine Gallay

---

### Entre ciel et mer

Pour comprendre la robe et le caractère de ces vins, il suffit d'observer la nature environnante et de respirer en silence la force de ces terres. Au large des côtes tunisiennes, la petite île volcanique de Pantelleria donne le ton. Des roches noires, quelques toits blancs et une côte dentelée par les vents. C'est ici même, face à la mer, que les pieds de vigne de Donnafugata se déploient. Curiosité de ses vignes autochtones, la taille et la forme disparate de leurs cep, pour certains centenaires, qui tissent leur toile dans un sol volcanique, parfois tortueux.

### Le clan des Siciliens

Difficile de vous parler de Donnafugata sans aborder les Rallo. Propriété de la famille depuis cinq générations, les Rallo veillent sur leur patrimoine et leurs terres avec cœur et dévouement. En véritables passionnés, le frère et la sœur Antonio (vigneron, œnologue et agronome de métier) et José (communiquante hors pair) sont intarissables sur la beauté de leurs vins. Un joyau familial façonné par la mère et le père, dont le désir était de produire de grands vins doux et naturels et de contribuer au développement de la vitiviniculture en Sicile. Une famille à l'image d'une Sicile colorée et généreuse qui incarne à merveille les racines et le fruit d'une vie.



© Fabio Gambina



© Fabio Gambina



© Fabio Gambina



© Fabio Gambina



© Fabio Gambina

## ADN

Des silhouettes façonnées par le temps et un climat extrême, permettant à la nature de s'abreuver au plus profond des nappes et de contrer avec souplesse un soleil écrasant et des vents incessants. Une nature à l'état brut, apprivoisée dans le plus grand respect des traditions et de l'environnement. Pour décliner la gamme, plusieurs parcelles. Du vin blanc au vin rouge, élégants, légers, puissants ou liquoreux, les Rallo donnent majoritairement la préférence aux cépages autochtones. Ultime étape sur l'île de Pantelleria, celle des vendanges nocturnes, avant que les récoltes ne transitent vers les caves de Marsala pour laisser place au vieillissement.

## Palettes de couleurs

Le succès des cuvées Donnafugata repose sur la singularité et la maturité des baies, et sur le secret bien gardé de la vinification. Les vins mis au point par Antonio Rallo sont produits à partir de cépages autochtones parfois mêlés aux cépages internationaux, et libèrent pour chacune de ces appellations des arômes de caractère et une identité propre à chaque cuvée. Au nez ou en bouche, la dégustation laisse éclater les nuances et l'intensité des fruits. Parmi les produits phares, l'élégant Mille e Una Note, assemblage rouge à dominante Nero d'Avola, et la douceur du Ben Ryé, vin passerillé dont les raisins sont séchés sur des clayettes en bois avant d'être mélangés au moût frais.

## Blue note, arte i vino

Pour illustrer ses vins de caractère, Donnafugata, la « femme en fuite », fait appel au talent du peintre Stefano Vitale. Inspiré du roman sicilien *Il Gattopardo* de Tomasi di Lampedusa, il incarne la femme libre sous ses traits les plus nobles. Chacune des étiquettes esquissées est une ode à la culture, à l'histoire et aux couleurs vibrantes des terres du Sud. Une marque de fabrique joyeuse, artistique et hautement féminine qui révèle, corps et âme, l'identité Donnafugata. Des bouteilles « œuvres d'art » qui subliment l'essence même de la création. Lors de la dégustation, les gammes de vins s'accompagnent souvent de sérénades jazzy et de quelques notes entonnées par la pétillante Josè Rallo. Art, musique, vin et littérature ne font plus qu'un. —