

Les choses de la vie

Les raisins du succès



Gabriella Rallo (à gauche) et José Rallo du domaine de Donnafugata

Sous l'impulsion des femmes, grâce à l'implantation de chardonnay et des méthodes originales telles les vendanges en nocturne, le vignoble sicilien fait sa révolution culturelle



L. Pomeroy/Contrasto

Les vendanges nocturnes ont commencé à la mi-août au domaine de Donnafugata à Contessa Entellina. Dans cette région au sud de la Sicile, ce sont les premiers chardonnay récoltés dans l'hémisphère boréal. Puis viendront les inzolia, les nero d'Avola, les cataratto, des cépages autochtones. Jusqu'à la fin septembre, sur les 260 hectares du domaine de Giacomo et Gabriella Rallo. C'est une vendange magique, faite à la lumière de torches électriques. « En plein jour on dépasse facilement les 35 degrés, et les

risques de fermentation sont élevés lors du transport des raisins de la vigne à la cave ; ainsi que les risques de volatilisation des arômes dans la phase de pressage », explique Gabriella Rallo.

La nuit en revanche, la température dégringole à 15-18 degrés. L'idéal pour vendanger. Et presser à l'aube les grappes cueillies à la main. Alors, depuis 1998, les Rallo ont introduit la vendange nocturne dans les classiques de l'histoire du vin. Les raisins, non stressés, peuvent du coup exprimer le meilleur de leur personnalité. Et les propriétaires de Donnafugata se réjouir d'avoir économisé 70% sur leur consommation d'énergie (malgré l'emploi des projecteurs). Car lors de la vendange diurne il fallait pour

le pressage descendre artificiellement la température à 10 degrés.

Donnafugata : un nom envoûtant, qui évoque une femme qui fuit. Tomasi di Lampedusa l'immortalisa dans « le Guépard ». On la retrouve, stylisée, sur les étiquettes des Rallo. Leur domaine couvre d'ailleurs les terres du Guépard, à l'ombre du palazzo Filangeri Cuto, dans un lieu de mémoire et d'enchantement. Les nouvelles « familles siciliennes du vin » – l'aventure de Donnafugata a commencé en 1983 – renouent ainsi avec la culture et le territoire. C'est un vaste mouvement de recherche d'identité, de réconciliation avec le savoir-vivre et le savoir-faire de cette terre (« La Sicile est au commencement de »

tout », disait Goethe). C'est aussi une volonté des Siciliens entrepreneurs. Produire est possible, disent-ils, et même faire du profit. Avec ses 2 millions de bouteilles et ses 14 millions d'euros annuels de chiffre d'affaires, le domaine de Donnafugata a donné l'exemple. Il n'est plus seul. La Sicile exploite aujourd'hui 1 300 hectares de vignobles de qualité. Autant que la Toscane et le Piémont réunis.

Donnafugata était une femme. Gabriella Rallo aussi. Beaucoup d'autres femmes peuplent la « story » du vin en Sicile. Le déclin

en Italie sont revenues il y a quatre ans à Menfi (province de Trapani), à deux pas du temple de Selinonte. Produisant en 2004 60 000 bouteilles sur leurs 10 hectares de terre sablonneuse. Ainsi sont nés un magnifique nero d'Avola aux reflets violets et un inzolia renversant.

Que signifie le choix de la qualité ? « Cela consiste à produire trois fois moins de raisin. Et à multiplier par quatre le coût de la matière première », résume, laconique, Giacomo Rallo. « La qualité, cela veut dire traiter les grappes comme des en-

de 3 à 15 personnes, plus de 15 à 50 saisonniers, selon la taille du domaine – a changé la donne, engendrant une série de petits miracles économiques.

Mais la qualité n'est pas seulement la restauration des anciens cépages. « Place à l'innovation », ont dit les nouvelles familles du vin. Avec, par exemple, l'expérimentation du chardonnay. Qui donne des résultats inattendus à Donnafugata (avec « Chiarandà »), à la cave Barbera (« Piana del Pozzo »), à celle de Grottarossa (« Haermosa »), et à

la cave Benanti (« Edelmio ») sur les pentes de l'Etna. On voit dans ce dernier vignoble les ceps sortir miraculeusement de la lave, avec leurs grappes jaunes sur fond noir, à 1 000 mètres d'altitude, au milieu d'un grand vent. « Lorsque le chardonnay s'enracine en Sicile et épouse le terrain, il devient l'un des meilleurs du monde », soutient Carolina Cucurullo, 32 ans – encore une femme – à la tête des 110 hectares du domaine de Grottarossa (province de Caltanissetta), qui a produit 70 000 bouteilles en 2004. Revenue elle aussi il y a quatre ans d'un « exil » universitaire en Italie, elle a retrouvé son frère Francesco, 31 ans, sur un latifundium autrefois féodal. Les autres secrets de la renaissance vinicole ? Une mise en bouteille à froid ultramoderne (une même machine lave, stérilise, remplit et bouche sans faire pénétrer un soupçon d'oxygène). Et enfin une prise de distance progressive de la barrique « au profit de

l'acier », comme le souligne José Rallo, l'héritière de Donnafugata. Les femmes offrent donc une clé de lecture convaincante de la renaissance sicilienne. Loin du folklore des châles noirs et des figuiers de Barbarie. Elles ont rendu à l'île sa réputation de paradis du vin. *Marcelle Padovani*

Adresses : www.donnafugata.it
info@cantinebarbera.it
www.feudogrottarossa.it www.vinicolabenanti.it



Vendanges en nocturne à Donnafugata



Carolina Cucurullo du domaine de Grottarossa

s'est produit il y a quinze ans environ. Lassées de la dégradation vinicole de leur île – on plantait des trebbiano toscans qui donnaient une bibine imbuvable, destinée seulement à couper les vins européens à faible teneur en alcool –, les femmes sont descendues dans la vigne. Ont retroussé leurs manches. Et effacé la méchante réputation des vins de l'île en faisant le choix de la qualité. Comme Marilena et Daniela Barbera, 35 et 32 ans, qui après des études

fants », soutient, poétique, Marilena Barbera. Très espacées les unes des autres (800 grammes de fruit par cep !), cueillies à la main, les grappes auront d'abord été régulièrement auscultées pour « privilégier la maturité aromatique sur les sucres ». Mais la qualité, c'est surtout la présence constante des viticulteurs sur les vignobles, en opposition avec la culture des latifundia d'autrefois, du temps où les intermédiaires mafieux faisaient la loi. Le travail direct des familles –