

Donnafugata 'Tancredi' Sicilia 2010 Donnafugata



Ce fabuleux 2010 fait honneur à ce nom une fois de plus couvert d'éloges - et souligne la réputation méritée de son excellent créateur. Les 3 étoiles au Veronelli et les 4 grappes du Bibenda en sont la meilleure preuve !

Type	Rouge
Producteur	Donnafugata
Région	Sicile
	Tannat
Cépage	Cabernet Sauvignon Nero d'Avola
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	13,6 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2020
Élevage	Barrique
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et Notes

I Vini Di Veronelli 2015 : *******

Bibenda 2015 : **4/5 grappes**

« À l'œil, le vin scintille d'un rouge profond. Au nez, des arômes de violette séchée, de confiture de myrtille, de myrte - ainsi qu'une touche de réglisse. Au palais, on éprouve un corps luxuriant doté de tanins bien intégrés et d'un bon équilibre. La finale se termine de façon très agréable. »

Gambero Rosso 2015 : **YY (2/3 verres)**

Notes de dégustation

C'est un des grands chefs d'œuvres du septième art, « Le Guépard » de Luchino Visconti, fantastique adaptation du roman de Giuseppe Tomasi di Lampedusa, lequel raconte avec brio la fin de l'aristocratie sicilienne. Alain Delon y joue, comme beaucoup le savent, le jeune premier, Tancredi Falconeri, neveu de Fabrizio Corbera, Prince de Salina (incarné par Burt

Lancaster). Delon finit par rejoindre les insurgés, les Garibaldiens, et tombe amoureux de la fille du maire. Le jeune homme opportuniste explique à son oncle inquiet sa stratégie par ces phrases demeurrées célèbres : « Si nous ne nous mêlons pas de cette affaire, ils vont nous fabriquer une république. Si nous voulons que tout reste pareil, il faut que tout change ». Le récit connaît un tournant avec l'arrivée à Donnafugata (!) d'un émissaire du gouvernement Piémontais...

Ce n'est donc pas un hasard si le domaine de Donnafugata à donner à son vin le nom du rôle incarné par Delon et il faut croire qu'il a même fait de cette célèbre citation la maxime de son action. En effet, les choses ont beaucoup changé à Donnafugata, mais le but est toujours resté le même : conserver cette extraordinaire qualité qui conféra au domaine ses lettres de noblesse.

Ce remarquable 'Tancredi' Sicilia 2010 nous donne un exemple supplémentaire de la qualité du travail effectué par Donnafugata. D'un rouge dense et incroyablement profond, il offre un bouquet complexe qui ouvre le bal avec des notes fruitées (baies rouges, prunes mûres et bigarreaux) suivies d'arômes de fûts (touche balsamique et réglisse). Au palais, il montre d'une part des gros muscles, une structure ferme et une immense densité et d'autre part une minéralité fraîche, des tanins finement mûris et une grande élégance. Pas étonnant que la cuvée 2010 ait obtenu, comme les millésimes précédents, plusieurs excellentes récompenses : 3 étoiles Veronelli, 4 grappes Bibenda et 2 verres au Gambero Rosso. Fabuleux !

Quel vin délicieux ! À savoir si Alain Delon est au courant... Ça, on ne peut pas vous le dire !

Domaine

Passionnés de culture et amoureux du vin

Le domaine italien Donnafugata peut se targuer d'avoir une riche et longue tradition puisqu'il existe depuis maintenant plus de 170 ans. Pourtant, il faudra attendre 1983 et les décisions prises par Gabriella et Giacomo Rallo pour voir naître ce qui devait bientôt devenir un modèle de réussite. Cette année-là, le duo entame une expansion de l'entreprise et la guide dans sa période moderne. Ils agrandissent l'ancienne exploitation familiale bâtie en 1851 à Marsala sur la côte occidentale de la Sicile en construisant un nouveau chai à Contessa Entellina, à environ cent kilomètres à l'intérieur de l'île. C'est là que commence l'histoire contemporaine de la maison Donnafugata !

La beauté sicilienne

Donnafugata 'Tancredi' Sicilia 2010 est une cuvée de cabernet sauvignon et de nero d'Avola complétés par différents cépages, dont du tannat. Les vignes sont situées à une altitude comprise entre 200 et 600 m. Elles sont taillées en cordon et présentent une densité de plantation de 4500 à 6000 pieds par hectare.

Après des vendanges et une sélection consciencieuses, on fit fermenter le moût pendant 12 jours dans des réservoirs inox à une température allant de 26 à 28°C. Le vin, après avoir subi une fermentation malolactique, vieillit pendant 14 mois dans des fûts de chêne français vieux et neufs (barriques et tonneaux) avant de passer encore 24 mois en bouteille ! Ce n'est qu'après ce long processus qu'il fut mis en vente sur le marché. Les rendements obtenus avec le millésime 2010 ont certes été légèrement plus limités, mais les vins rouges qui en sont nés sont extrêmement raffinés et harmonieux.