

# MADAME MONSIEUR

*Un couple, c'est un bon début !*



\* M<sup>me</sup> M dînent \* M<sup>me</sup> M sortent \* M<sup>me</sup> M voyagent \* M<sup>me</sup> M lisent \* M<sup>me</sup> M testent \*

« The place to eat cet été: Rooftop58, terrasse gastronomique | Page d'accueil | Voyage: 10 trucs pour faire sa valise vite et bien »

12  
juil

Sicile : Tenuta Regaleali, les vins Tasca d'Almerita

## ♥ LA CARTE DE NOS COUPS DE COEUR ♥

Découvrez sur une seule carte l'ensemble de nos restaurants coups de coeur.



Voyage au centre de la Sicile, dans l'un des magnifiques domaines viticoles, où l'on peut loger et dîner comme des princes (on se croirait dans le film de Visconti, "Le Guépard").

### MADAME

Mme serait bien restée tout un printemps en Sicile, chez le Comte Lucio Tasca d'Almerita à Regaleali. Son vin est réputé, sa demeure hospitalière.

Elle ne soupçonnait pas qu'un tel domaine existe, au cœur des vallées siciliennes, à 900 mètres d'altitude. La maison de la famille Tasca date du 17<sup>e</sup> siècle et se compose de plusieurs ailes disposées autour d'une cour fleurie, où les oiseaux gazouillent à la tombée du jour.

#### Sept chambres.

Le bleu du portail, couleur des Tasca, l'ocre des murs, les meubles anciens, les tableaux et la porcelaine de famille, tout exprime le polissage des années. Il y a 7 grandes chambres avec salles de bain luxueuse et terrasses plongeant sur les vignobles.

### MONSIEUR

Le centre de la Sicile offre des paysages vallonnés, boisés, où certains vallons profonds capturent les nuages, qui stationnant prennent des allures de couvercles posés sur les sommets. Superbe.

Au printemps la végétation exulte et flamboie de mille couleurs. Les zones agricoles sont luxuriantes, les vignes, les vergers et les céréales couvrent la majeure partie des terres, c'est pour l'œil urbain un spectacle enchanteur et reposant.

Dans ce cadre, de grands domaines agricoles privés se concentrent sur la production de vins. La Tenuta Regaleali est de ceux-là, couvrant plusieurs centaines d'hectares autour d'un corps de ferme en carré ancien, parfaitement rénové. Ce n'est pas un hôtel, mais on peut y loger.

Le soir, le dîner sicilien a lieu dans la salle à manger. Et si le Comte vous y invite à fumer le cigare autour d'une grappa, ne refusez pas. Il parle français.

#### Les vins

Mme a craqué pour le Nozze d'oro 2014 (Inzolia, Sauvignon). Et le Grillo 2015, aux arômes épicés et poivrés. Elle aime aussi les vins de l'Etna produits par Tasca.

En Belgique, Tasca exporte ses vins chez Colruyt.

M. a passé une excellente soirée en compagnie des convives du Comte Lucio Tasca d'Almerita.

Pour les vins, M. a beaucoup aimé l'Almerita Extra Brut, au nez très floral, à l'acidité limitée, en bouche des fruits blancs, pétillant, à la bulle légère, limite discrète; c'est un Chardonnay vinifié selon la méthode classique, qui donne un vin de plaisir et de fête.

En rouge, le Rosso del Conte, au nez cuir et fumée, bouche ronde et fruitée a fait merveille sur des viandes mijotées.

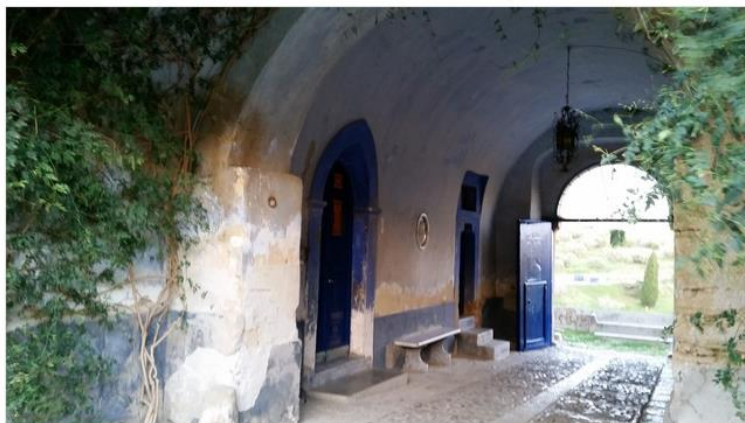
Différents importateurs proposent les vins du domaine : à Fleurus La Cantiniera, à Genk Raineri

#### Tenuta Regaleali, Contrada Regaleali

Italie 90020 Sclafani Bagni (PA)

Tél. +39 0921 544011

Tenuta Regaleali







Publié dans Mme & M voyagent | Tags : oenotourisme, vin, vignoble, coup de coeur, sicile, b&b, chambredhotes, italie, vinotourisme, voyage | Commentaires (0) | [Facebook](#) | [Like](#) { 3 }



---

Les commentaires sont fermés.