

# Vins grecs: l'heure a sonné! (2)

Incroyable, tout de même, ce mur de préjugés édifié sur le dos de la production vinicole grecque actuelle. Vins grecs? Moouuuuuais... Dionysos ne mérite pourtant pas ça. Économiquement, il est vrai, il y a malaise au pays, mais viticole ment parlant, il y a bonheur dans le pré. Voyez? ce type de bonheur tout neuf susceptible d'exciter comme une puce tout chroniqueur pour qui le mot «blasé» a de tout temps été remis aux calendes... grecques. Alors quoi? Où est le problème? Trop difficile à prononcer, ces noms de cépages malagousia: assyrtico, athiri, roditis



JEAN AUBRY

et autres agiorgitiko, xinomavro, krassato, stavroto, limnio, mavroudi ou mavrotragano? Alors, buvez-les! J'ai toujours pensé que la vérité était dans le verre. Elle a éclaté au grand jour une fois de plus lors d'une visite récente sur place à l'invitation de la Communauté économique européenne.

Les faits sont là. Les Grecs ne reconnaissent pas eux-mêmes chez eux la qualité de leur production nationale. Résultat: une consommation de «vrac» et de retsina qui ne récompense pas encore localement cette vitalité grecque en matière de vins nets, droits, équilibrés, inspirés mais surtout originaux, qui font la barbe aux meilleurs de la planète vin actuelle, comme je l'écrivais ici même pas plus tard que la semaine dernière. Peu de visibilité à la SAQ? Là, c'est à vous de voir, ami lecteur, car en achetant, vous votez (Laure Waridel) et en votant, vous actionnez la petite roue de l'économie hellénique. Une boucle de bouclée!

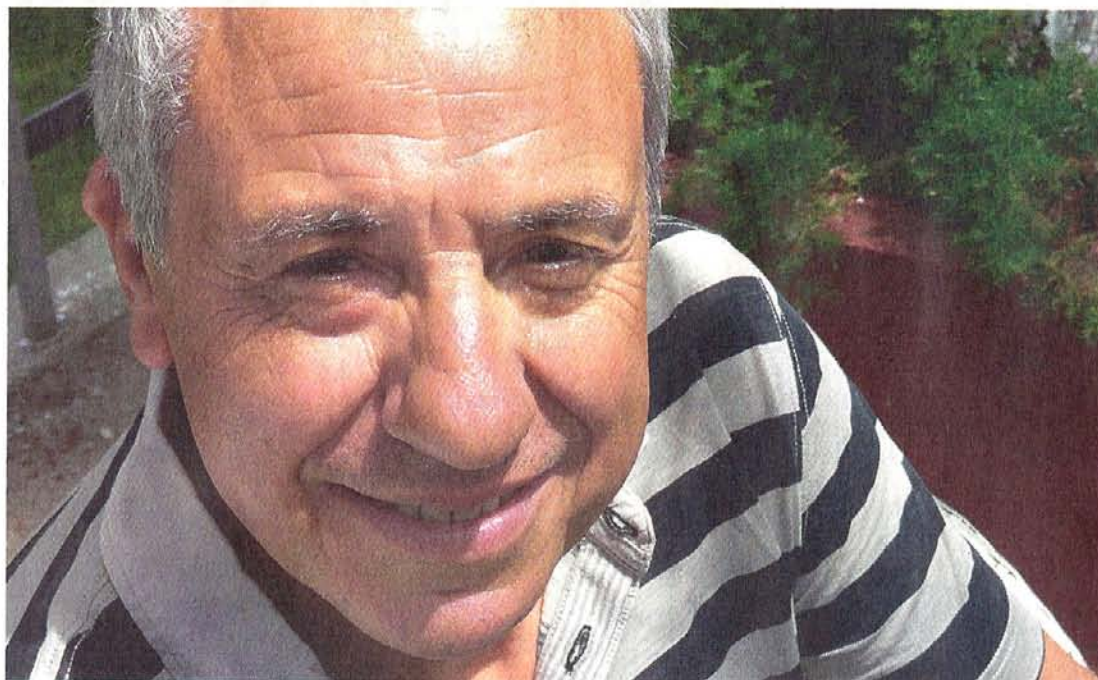
Je vous ai parlé de la «locomotive» Tsantali, de ses revigorantes cuvées Agiortikos 2010 en blanc (14,85 \$ - 861856) et Rapsani 2008 en rouge (11,70 \$ - 590836). Le temps est venu d'accéder à d'autres cuvées maison qui manifestent autant, sinon plus, d'intérêt encore,

telles ces Kanenas (blanc et rouge), Mextoxi Chromitsa, Halkidiki ou autres xinomavros de Naoussa, dont le 1997 dégusté était particulièrement troublant de complexité d'allonge. Voici brièvement résumées quatre autres belles maisons dont j'espérerais la disponibilité au Québec, autrement que par l'entremise de ces foutes importations privées.

Je vous ai parlé de la «locomotive» Tsantali, de ses revigorantes cuvées Agiortikos 2010 en blanc (14,85 \$ - 861856) et Rapsani 2008 en rouge (11,70 \$ - 590836). Le temps est venu d'accéder à d'autres cuvées maison qui manifestent autant, sinon plus, d'intérêt encore,

## Vangelis, Stelios, Vassilis, Akis et les autres

Domaine Gerovassiliou, Epanomi. Les amateurs se souviendront du fameux Château Porto Carras (Macédoine) qui, dès 1975, se voyait confier en consultation à l'œnologue bordelais Émile Peynaud. C'est là que le sympathique et très perspicace Vangelis Gerovassiliou va en partie faire ses classes avant de bâtir chai et de planter vignoble au début des années 1980 du côté d'Epanomi. Cinquante-six hectares plus tard, mais surtout un travail très méticuleux pour l'obtention des meilleurs clones du cépage malagousia, feront de Gerovassiliou un homme très respecté de ses confrères, sans compter que ce cépage, assemblé avec une touche d'assyrtico (pour le tonus), compte parmi les blancs



JEAN AUBRY

## Vangelis Gerovassiliou, roi incontesté du cépage malagousia

les plus percutants de la production grecque contemporaine. L'impression d'un grand chablis pour la profondeur minérale et d'un vermentino corse, façon Antoine Arena, pour l'aspect balsamique. Ses autres cuvées, dont la prodigieuse et intrigante Avaton (limnio, mavroudi, mavrotragano), offre à la fois puissance et élégance, densité, autorité, mais aussi grande flexibilité et vitalité. Une bombe à retardement. Unique mais, surtout, décoiffant. Une maison à suivre!

Kir Yianni, Naoussa. Dans la foulée du père Yiannis, c'est Stelios Boutaris qui assure aujourd'hui les destinées du domaine qui a vu le jour dans les années 1960. Nous sommes au pays du xinomavro (*xino* veut dire «acide» et *mavro*, «noir»), cépage noir difficile à gérer qui

ne décourage nullement Stelios, qui joue sur tous les tableaux pour le ramener à l'ordre et lui soutirer le meilleur: densité et axe de plantation, taille vigoureuse, multiplication des meilleurs clones, repères pédologiques au niveau parcelle (et même recherche de crus potentiels), fermentations appropriées, etc. Bref, du sérieux, mais dans la joie. Ici, non seulement les vins sont-ils d'une exceptionnelle «propreté» sur tous les plans, mais ils offrent tous ce contraste saisissant entre une acidité naturelle élevée, un indice tannique qui l'est tout autant sans jamais donné l'impression de rigueur et d'austérité. Tesseris, Paranga, Yianakoho, Dyo Elies ou la grande cuvée Ramnista: des cuvées qui feront parler

d'elles hors frontières si ce n'est déjà fait. Le rosé Akakies (100 % xinomavro) créerait un tsunami chez nous!

Ktima Biblia Chora, Kavala. Les œnologues Vangelis Gerovassiliou et Vassilis Tsaktsarlis unissent leur savoir-faire en 2001 au pied du mont Pangeon en créant la boutique winery la plus *in* du moment. Quarante hectares cultivés en bio, mais surtout deux hommes à qui aucun, je dis bien aucun, détail n'échappe. Presque trop sérieux pour être vrai. L'investissement sur place est considérable, mais très futé, pas du tout m'as-tu-vu. Les vins paraissent déroutants au premier abord, comme repliés dans des retranchements où acidité et densité tannique cohabitent, énergies qui ne demandent qu'à être li-

berées. Modernes, oui, mais farouchement personnalisés. Nous sommes ici au début d'une aventure qui marquera certainement la production de la Grèce tout entière pour les décennies à venir. Recherchez les cuvées Olivos, Areti, Biblia Chora (syrah ou encore merlot), vins disponibles chez Milos à Montréal.

Wine Art Estate, Microchori. C'est le jeune Akis, diplômé de Bordeaux, qui prend les rênes des mains de son père Giannis Papadopoulos, et ce, graduellement depuis 1995. Voilà d'ailleurs l'exemple type de ce que justement l'on ne connaît pas de la Grèce d'aujourd'hui. Vins grecs? Moouuuuuais... Et bien là, faudra revoir l'intérêt à la hausse! Pas encore de grands vins ici, mais une avancée raisonnée, intuitive, mesurée, à la hauteur de la compréhension des paramètres cépages-terroirs-climat, un travail au chai logique, sans en faire trop, tout cela résumé dans des cuvées où l'on sent Akis et son père s'investir à fond, à l'intérieur d'un travail bien fait. Ils peuvent être fiers! Rapport qualité-plaisir-prix-authenticité exceptionnel. Vivement la cuvée Arte Vera (agiorgitiko, limniona, cabernet) sur nos tablettes. Je parie un euro grec non dévalué qu'elle y sera bientôt!

■ Potentiel de vieillissement du vin: 1, moins de cinq ans; 2, entre six et dix ans; 3, dix ans et plus. ©: le vin gagne à séjourner en carafe.

■ Jean Aubry est l'auteur de *Guide Aubry 2011 - Les 100 meilleurs vins à moins de 25 \$*.

Collaborateur du Devoir