

Vins & Vignobles

La France
diverse
distincte

- Les Clos de Champagne
- Les vins de Mâcon affirment leur différence

La Grèce

- Des cépages inconnus



Le sauvignon blanc
En France et ailleurs

VOL 10 • NO 3

4,95\$

03

65385 22119

03

PLUS DE **150** VINS DÉGUSTÉS PAR VINS & VIGNOBLES



La Grèce Un vignoble millénaire !

PAR **FREDDIE GRIMWOOD**
TEXTE ET PHOTOS

En mars 2008, j'ai été invité à Oenorama, la version grecque du Salon des Vins. Je devais ensuite, pendant deux jours, visiter des vignobles à Némée et Argos dans le nord du Péloponnèse. Mon dernier voyage en Grèce remontait à la nuit des temps quand le seul vin qu'on pouvait trouver sur le marché était le retsina. Quel contraste ! La Grèce d'aujourd'hui est tout autre. La vigne pousse partout. Il y a des vignobles sur tout le territoire grec, en partant de la frontière avec la Turquie à l'est, passant par la frontière avec l'Albanie à l'ouest, en descendant au sud vers l'Attique, la région autour d'Athènes.

Ajoutez à cela, le nord et l'ouest du Péloponnèse ainsi que les Îles, particulièrement la Crète, Samos et Santorin, sans oublier Lemnos, Rhodes, Paros et Céphalonie, et vous avez-là une toute petite idée de la diversité du terroir grec. En tout, le pays compte maintenant 28 appellations (VQPRD) et 87 vins régionaux (vins de pays).

Va pour la complexité géographique, mais il y a aussi toute la panoplie des cépages, certains qu'on n'arrive à peine à prononcer en tant qu'étranger, et qui sont pourtant très qualitatifs. Cela m'a rappelé le Portugal ou même l'Italie où les cépages autochtones peuvent se comparer

favorablement avec leurs cousins, les cépages internationaux. Si je mentionne des noms comme Agiorgitiko et Xinomavro en rouge, Moschofilero et Roditis – deux cépages à peau rosée, mais qui font des vins blancs, et Assyrtiko, Malagousia et Savatiano, exclusivement blancs, le lecteur va vite comprendre que les raisins sont un peu différents en Grèce.

Notre première visite s'est effectuée à l'Association des Viticulteurs de l'Attique (ENOAA) dans la région de Marcopoulos au nord d'Athènes. Ces viticulteurs sont si près de la ville qu'ils doivent se battre sans cesse contre les prix de la valeur foncière, une situation qui

n'est pas sans rappeler celle de Pessac-Léognan dans la région des Graves à Bordeaux. En Grèce, le problème se trouve encore aggravé par les lois de zonage qui permettent à tout propriétaire d'un terrain de plus de 400 mètres carrés d'y construire quelque chose. À cause de cela beaucoup de vignobles ont disparu dans l'Attique ces dernières années et comme Athènes est en constante expansion, les besoins en immobilier sont tels qu'il y a peu de chance que les choses changent. La plupart des viticulteurs à qui nous avons parlé ne produisent pas du vin uniquement dans cette région, mais aussi dans d'autres régions du pays. Les vins de l'Attique que nous avons dégustés sont surtout blancs, avec prédominance du cépage savatiano. Cependant, il y avait aussi d'autres vins blancs faits avec les cépages roditis, assyrtiko et particulièrement l'exotique, aromatique et rare malagousia. Les quelques rouges sont produits surtout avec du cabernet sauvignon, du merlot et un peu de agiorgitiko. Autre détail, la surface sous vigne de l'Attique a diminué de 50 % depuis les années 1950 alors que c'était la plus grande région vinicole de la Grèce avec 12 000 hectares.

Le lendemain, nous avons quitté Athènes en direction du sud-ouest à travers l'isthme de Corinthe pour nous rendre à Némée dans le nord du Péloponnèse, sans conteste la région où l'on produit les meilleurs vins rouges de Grèce, faits exclusivement avec le cépage Agiorgitiko.



● Vue de Helios Semeli

La région est la plus grande AOC avec 2600 hectares divisés en trois sous-régions suivant l'altitude : a) 225-440 mètres ; b) 450-650 mètres; et c) 650-850 mètres. Les vignobles les plus bas sont plantés dans les terres les plus fertiles et donnent en général des vins plus doux qui titrent jusqu'à 15 degrés d'alcool. Dans la région b), le sol est formé d'argile sur calcaire et le climat est beaucoup plus frais. La région c) est encore plus fraîche et les sols sont lourds et surtout formés d'argile. Les précipitations annuelles dans la région de Némée sont sous les 750 mm dont seulement 25 % pendant les mois de croissance de la vigne. Nous avons dégusté les vins d'environ 20 caves de l'appellation et le style est impressionnant car il va du vin jeune et fruité jusqu'au dur et tannique.

On y fait aussi beaucoup d'expérimentations avec le chêne français et américain, en barriques neuves et usagées, et comme dans toutes les autres régions du monde, les résultats sont mitigés. Néanmoins, quand c'est réussi à Némée, les vins sont de classe internationale ; la région a gagné pas moins de quatre Grandes Médailles d'Or (96 – 100 points) au Concours Mondial de Bruxelles en 2008, ce qui n'est pas peu dire.

Avant de quitter Némée cependant, je dois mentionner Semeli-Domaine Helios, une sorte de coopérative qui met l'accent sur la qualité avant toute chose. La cave qui se trouve à Koutsis, près de

Némée, est construite dans la colline et jouit d'une vue spectaculaire sur les montagnes environnantes. Construite sur trois niveaux, tout le travail se fait par gravité ; les raisins arrivent par l'étage supérieur et la cave d'élevage se trouve au sous-sol. Ce qui est intéressant, c'est de voir que la vendange arrive des vignobles à température très élevée, et qu'elle est lentement refroidie pendant la nuit pour atteindre 8°- 9 °C avant le début des fermentations. À l'instar de beaucoup d'autres grands pays producteurs, Helios est très près des viticulteurs coopérants. La cave a recensé les meilleures parcelles et plus important encore, elle a la capacité de vinifier chaque parcelle séparément en fonction de la qualité des raisins étant équipée de 24 cuves de fermentation. La production est répartie en 30 % blanc, et 70 % rouge avec un grand vin, la Grande Réserve, qui passe deux ans dans le chêne et 12 mois en bouteille avant d'être commercialisé.

Le jour suivant, nous avons quitté notre délicieux port d'attache situé dans l'historique Naflion, la première capitale de la Grèce moderne après la guerre d'indépendance avec la Turquie, de 1829 à 1834, pour nous diriger à l'intérieur des terres en Arcadie visiter le domaine Ktima Tselepos à Mantinia près de Mont Parnon. Ce domaine a été créé en 1989 par Yiannis Tselepos et l'on y produit maintenant trois rouges, trois blancs et un mousseux de méthode



● Cépage assyrtiko cultivé en corbeille (ampella). (Jacques Orthon)



● Yiannis Tselepos du domaine Ktima Tselepos à Mantinia

traditionnelle appelé Amalia. Après avoir obtenu son diplôme de l'Université de Dijon en 1979, Yiannis a passé 10 ans à produire du vin dans la région de Mantinia avant de trouver l'endroit idéal pour créer son propre domaine là où le sol aurait la bonne composition d'argile et de schiste. La propriété de 35 hectares est plantée de moschofilero, gewurztraminer et chardonnay pour les blancs, et de merlot et cabernet sauvignon pour les rouges. Il produit aussi deux vins issus à 100 % du cépage rouge Agiortiko, et un rosé, sur cinq hectares, plus bas dans la région de Némée à Ktima Triopi, juste au-dessus d'Hélios à Koutsis. Grâce au climat plus

Quelques uns parmi les meilleurs producteurs grecs

- Evangelos Gerovassiliou
- Vasilis Tsektserlis (Domaine Bibla Chora)
- Dimitris Katsaros
- Giannis Tselepos
- Stelios Boutaris (Ki-Yianni)
- Paris Sigalas (Sigalas)
- Apostolos Mountrhas (Avantis)
- Nico Lazaridi

Il faut souligner ici le travail monumental accompli par **Evangelos Gerovassiliou du Domaine Gerovassiliou** qui a retrouvé un cépage en voie de disparition, le **malagousia**, qu'il a réussi à sauver et à propager. Il fut le premier à faire la preuve que ce cépage pouvait produire des vins de qualité dotés d'une bonne structure et d'arômes hors du commun. Il l'a assemblé avec un autre cépage autochtone, l'assyrico, pour produire le premier vin blanc de la propriété.

Quelques vins grecs vendus à la SAQ

- Domaine Gerovassiliou Blanc (20,40 \$ - 10249061)
- Domaine Gerovassiliou Rouge (26,20 \$ - 10248931)
- Domaine Katsaros (38,25 \$ - 974725)
- Domaine Bibla Chora Ovilos (25,75 \$ - 10703594)

Autres vins d'intérêt dégustés pendant les deux jours de notre visite à Oenorama

D. Kourtakis, appelé maintenant Greek Wine Cellars: Kouros Roditis 2007 blanc et Kouros Nemea 2004 rouge, tous les deux d'un excellent rapport qualité-prix, depuis longtemps disponibles à la SAQ, ainsi que Mavrodaphne, un vin rouge muté qui représente une bonne et plus légère alternative au porto avec moins d'alcool (15 %).

Boutaris. Trois bons vins blancs de 2007 produits avec du moschofilero, et un rouge appelé Ode 2005, fait avec 50/50 cabernet sauvignon et agiortiko.

Sigalas. De l'île de Santorin, il fait quelques excellents vins blancs en sec et en doux.

Gentilini. De l'île de Céphalonie, produit un vin rouge d'assemblage, un 2006, avec 60 % agiortiko et 40 % syrah-mavrodaphne.

Je dois aussi mentionner Alexander Megapanos qui possède des caves dans l'Attique et à Némée, mais qui fait aussi un rosé exceptionnel à Amynteo, près de la frontière avec l'Albanie, avec le cépage Xinomavro. Si j'avais dû deviner à l'aveugle d'où venait le vin, j'aurais juré qu'il venait du sud de la vallée du Rhône à cause de son élégante complexité.

frais de cette région montagneuse et les sols de schistes, il a pu produire quelques vins tout à fait exceptionnels dont le plus remarquable est peut-être le Gewurztraminer suivi de près par le Merlot tout simple.

Tous les vins que nous avons dégustés ici étaient de très haut niveau et incomparables en raison de leur bonne structure et acidité, des qualités qui manquent souvent aux vins provenant des vignobles des régions plus basses et donc plus chaudes. Ce domaine se démarque

aussi pour deux autres choses : d'abord les prix départ cave sont très raisonnables vu l'extraordinaire qualité des vins, et deuxièmement tous les employés qui travaillent dans le vignoble sont des œnologues. Quand on lui pose la question à savoir comment il peut justifier d'employer cinq œnologues dans le vignoble, Yiannis répond que l'enthousiasme, la motivation et l'engagement d'œnologues qualifiés valaient bien les quelques euros supplémentaires pour les salaires (du personnel).

Parmi les vins dégustés à la cave, j'ai particulièrement aimé le Mantinia 2007, un vin blanc fait avec du Moschofilero, le Gewurztraminer 2007, et les vins de cépage Merlot et Cabernet Sauvignon du millésime 2005. Si on avait des doutes sur la capacité de garde de ces vins, ils ont été dissipés en dégustant le Merlot 1998. La couleur est toujours éclatante et jeune, et la longue finale est des plus élégantes. Ce vin n'est plus disponible, mais on peut trouver quelques vins de Tselepos en importation privée chez EnoPolis.

Ce court voyage m'a permis de constater à quel point la Grèce avait progressé ces dernières années. On trouve d'excellents vins partout et l'on aimerait pouvoir les retrouver sur notre marché en plus grand nombre. ●