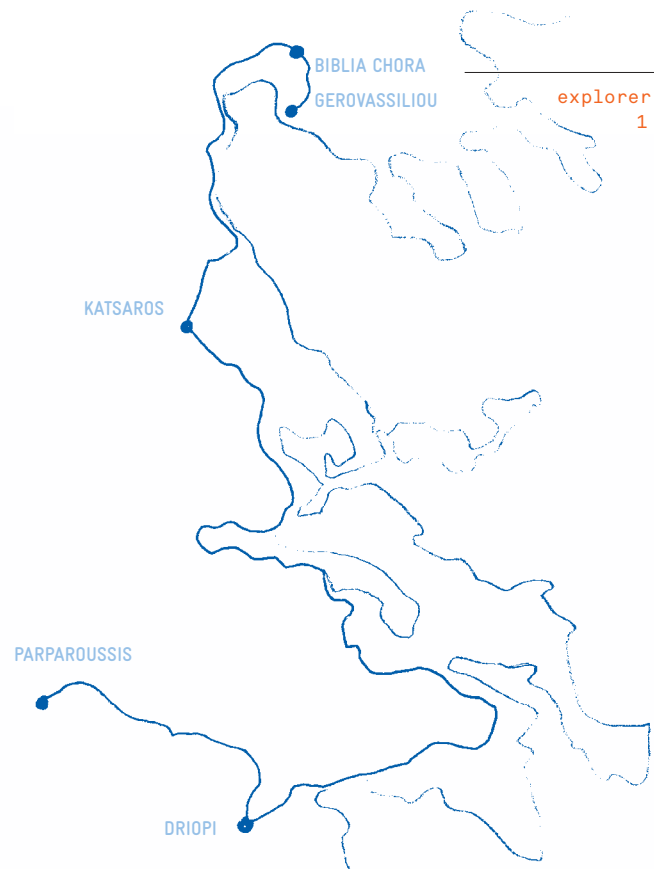


PLAISIRSDEVIVRE
LIVINGWITHSTYLE



explorer o exploring
1 / 14

Le cépage agiorgitiko, l'un des plus nobles cépages rouges grecs, est indigène de la province de Corinthe. Il a été nommé d'après l'ancien nom de la région « Agios Georgios » (Saint-Georges) et, vu sa teinte rubis, on le surnomme « sang d'Hercule » en référence à l'ancien héros grec qui a marqué la région.

PHOTOGRAPHE y PHOTOGRAPHER
Dominique Lafond (dominiquelafond.com)

The Agiorgitiko varietal, one of the finest red Greek grapes, is indigenous to the province of Corinthia. It was named after the region's former name, Agios Georgios (St. George) and is nicknamed "Hercules' blood" for its ruby red hue, in honour of the mythological Greek hero who left his mark on the area.

explorer o exploring
2 / 14

DES PRÉJUGÉS QUI PLANENT AU-DESSUS DES VINS GRECS, IL Y EN A AU MOINS DEUX TONNES! MON RÉCENT PARCOURS VITICOLE RELIANT THESSALONIQUE À PATRAS CONFIRME QUE LE SOUFFLE NOUVEAU QUI BALAIE CERTAINS VIGNOBLES HELLÉNIQUES S'EST DONNÉ POUR MISSION D'EN ABATTRE UN MAXIMUM. TOUR D'HORIZON DE QUELQUES-UNS DES ARTISANS DE CETTE BONNE NOUVELLE.

/ Au Québec, lorsqu'on réfère aux vins grecs, on pense d'emblée au muscat de Samos et à la retsina, ce vin blanc à base de rhoditis et de savatiano additionné de résine de pin qui entretient une image populaire sans envergure. Le fait que la très grande majorité des restaurants grecs montréalais se rangent dans la catégorie « Apportez votre vin » n'arrange rien à l'affaire, pas plus que la tendance des consommateurs à ne « boire grec » qu'en « mangeant grec » (et surtout pas l'inverse). Mais cette vision réductrice devrait bientôt s'élargir avec le vent nouveau qui souffle sur les viticulteurs du pays d'Hercule qui ont amorcé un important virage dans les 10 dernières années.

C'est avant tout une histoire liée à la tradition que celle des vins grecs, composés d'une majorité de vins blancs. Les domaines sont petits, la plupart des producteurs ont à peine un hectare, ce qui équivaut à un terrain de football américain! Si on la compare aux principaux pays européens comme la France, l'Italie ou l'Espagne, la Grèce est un petit producteur, mais ses vins

WHEN IT COMES TO GREEK WINES, A TON OF PREJUDICES EXIST! MY RECENT WINE-TASTING JOURNEY FROM THESSALONIKI TO PATRAS CONFIRMED THAT A NEW WIND IS BLOWING THROUGH MANY HELLENIC VINEYARDS, WITH THE MISSION TO ELIMINATE AS MANY OF THESE PRE-CONCEIVED NOTIONS AS POSSIBLE. HERE IS A ROUNDUP OF A FEW PRODUCERS WHO ARE PART OF THIS CHANGE.

/ In Quebec, whenever Greek wines are mentioned, we tend to immediately think of Muscat from Samos or retsina, the white wine made from Rhoditis and Savatiano grapes, to which pine resin has been added, which is popular on a small scale. The fact that most Greek restaurants in Montreal fall into the BYOB category does not help the situation, nor does the public's tendency to "drink Greek" only when "eating Greek" (and never vice-versa!). But this reductionist vision should soon grow, thanks to the winds of change blowing through vineyards in the land of Hercules, where producers have initiated tremendous changes in the last decade.



RENAISSANCE DIONYSIAQUE

GREEK
REVIVAL

PROPOS D'ÉLYSE LAMBERT RECUEILLIS PAR CÉLINE TREMBLAY
BY ÉLYSE LAMBERT, INTERVIEWED BY CÉLINE TREMBLAY

élaborés à partir de cépages indigènes locaux comme l'assyrτικο, le malagousia et l'agiorgitiko connaissent une remarquable renaissance. La génération de viticulteurs qui est en place en ce moment, enrichie d'études effectuées le plus souvent en territoire français comme le Bordelais et la Bourgogne (au détriment de l'Amérique ou de l'Australie, par souci de proximité avec la famille), est la première avec laquelle on peut véritablement parler de qualité. Leur récente ouverture sur le monde sur le plan de la viticulture et de l'œnologie les amène à produire dans leur climat propice à la culture de la vigne (les raisins peuvent se rendre à maturité à chaque année et être exemptés des problèmes de pourriture) des vins résolument plus modernes.

L'assyrτικο, qu'on ne trouve pratiquement nulle part ailleurs qu'en Grèce, est la star des cépages blancs, mais il n'est pas l'unique. Tout en fraîcheur et en élégance, il donne des vins qui ont un beau mordant, une belle acidité au départ et un bon potentiel de vieillissement. Par manque de repères, il peut s'avérer un peu déstabilisant, mais associé à des cépages aromatiques comme le malagousia ou le moschofilero, il se fait plus facile d'approche parce que plus floral et plus fruité.

Dans le rouge, l'agiorgitiko est probablement le cépage le plus intéressant actuellement. C'est le plus abouti et le plus ouvert sur le monde. C'est un rouge comportant une belle trame tannique, sans excès, avec beaucoup de fruit à l'attaque. Après, il y a le xinomavro, un autre cépage indigène comportant beaucoup de tanins sur lequel on jongle encore.

Les cépages internationaux — chardonnay, sauvignon blanc, cabernet sauvignon et merlot — ont aussi été récemment plantés et on voit clairement l'influence de la Bourgogne et du Bordelais dans leur implantation.

Les vins grecs sont proposés à des prix plus qu'intéressants : autour de la barre des 20 \$, on peut déjà bien s'amuser. L'utilisation du fût de chêne hausse les prix aux environs de la trentaine, mais le rapport demeure très honnête en fonction de la qualité du produit.

Côté vins de dessert, le muscat de Patras et le muscat de Samos, pour ne mentionner que ceux-là, sont de beaux produits que l'on trouve chez nous à prix très avantageux.

Les viticulteurs que j'ai rencontrés au cours de ce voyage — pas de grands parleurs, plutôt des gens qui laissent parler leurs vins, ce qui pour moi est un signe de sagesse — font partie de ceux qui ont initié le virage qui s'opère et, malgré une situation économique difficile, ils se sont confirmés attentifs, généreux et investis dans leur passion. Ils nous ont assurément pris par le nez, la bouche et le ventre, leurs épouses respectives ayant été mises à contribution à travers de gargantuesques agapes. Un beau beau moment! χ

The story of Greek wines, whites for the most part, is one tied to tradition above all. The estates are small: most producers own less than a hectare, or the equivalent of an American football field! Compared to the major European wine-producing countries—France, Italy or Spain—Greece is a small player. But the wines developed from indigenous grapes such as Assyrτικο, Malagousia and Agiorgitiko are undergoing a remarkable renaissance. The current generation of winemakers, armed with studies undertaken in French regions such as Bordeaux and Burgundy (America and Australia are ignored because of distance from family), is the first with whom one can genuinely speak of quality. Their recent openness to the world with regard to winemaking and oenology has led them to produce resolutely more modern wines in their climate, which is ideal for growing vines (grapes can reach maturity every year without the threat of rot).

Assyrτικο, found almost solely on Greek soil, is the star of the white wine varietals but is not the only one. With freshness and elegance, it gives wines a nice bite, pleasant initial acidity and good aging potential. For lack of comparison, it can be somewhat bewildering, but when blended with aromatic varietals such as Malagousia or Moschofilero, the increased floral and fruity aromas make it more approachable.

As for reds, Agiorgitiko is probably the most interesting varietal at the moment. The most fully developed and open to the world, this red offers a lovely tannic base, without excess, and much fruit at the attack phase. It is followed by the Xinomavro, another local varietal with considerable tannins, still being juggled.

International varietals—Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon and Merlot—have also been planted recently, and the influence of Burgundy and Bordeaux is clear in their introduction.

Greek wines are available at more than interesting prices. Already, around the \$20 mark, one can get along quite nicely. The use of oak barrels raises the price to about \$30, but the quality-price ratio remains very honest, given the taste.

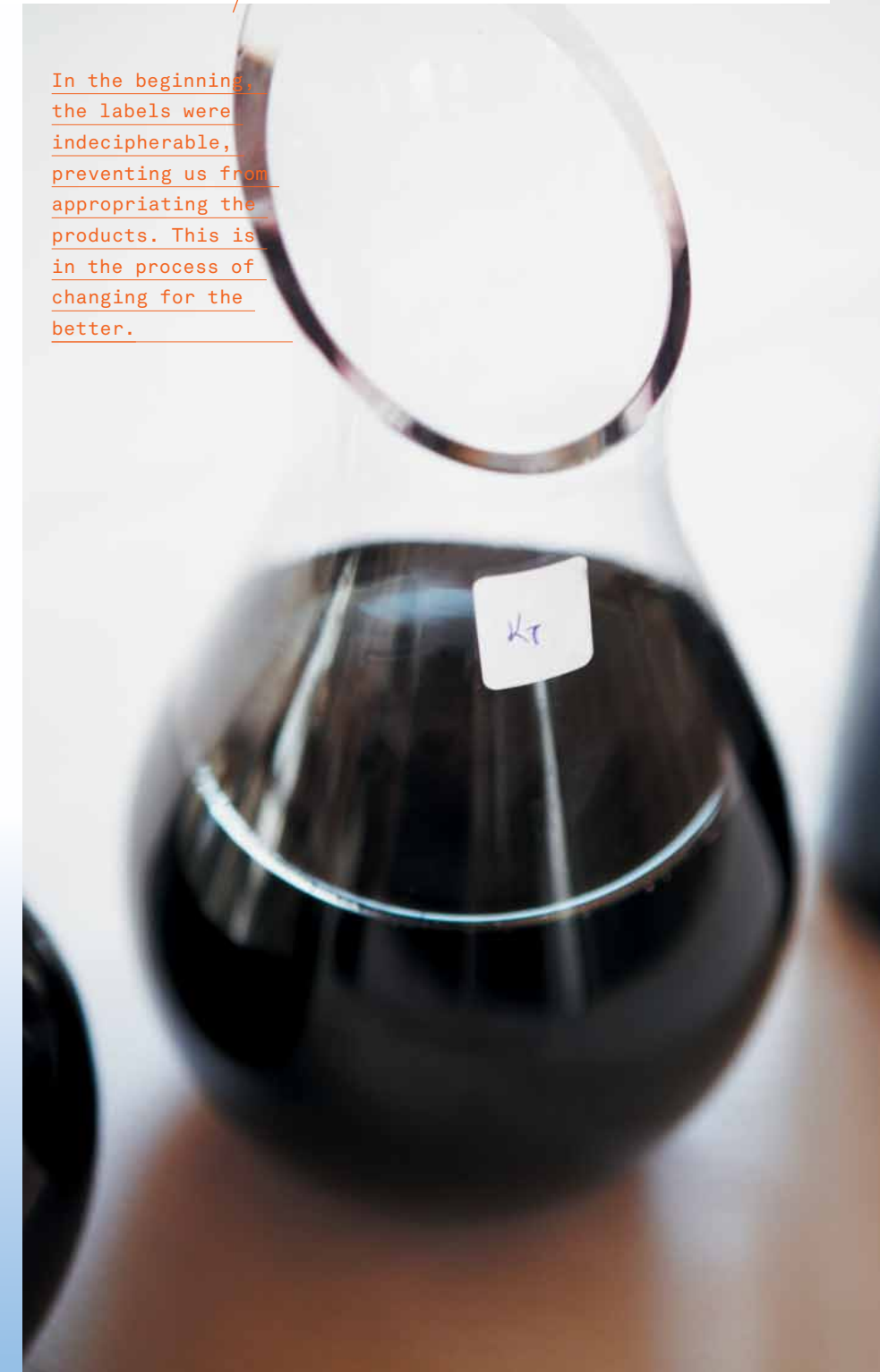
As for dessert wines, the Muscat from Patras and the Muscat from Samos, to name only two, are fine products that can be found here at very good prices.

The producers that I met during this trip—not big talkers, but people who let their wines speak for themselves, a sign of wisdom in my opinion—are among those who initiated the current change, and despite the difficult economic situation, they proved to be attentive, generous and devoted to their passion. They definitely won us over, charming our noses, mouths and stomachs, while their respective spouses contributed sumptuous feasts. The moment couldn't have been finer! χ



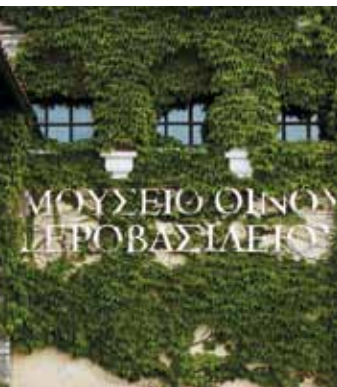
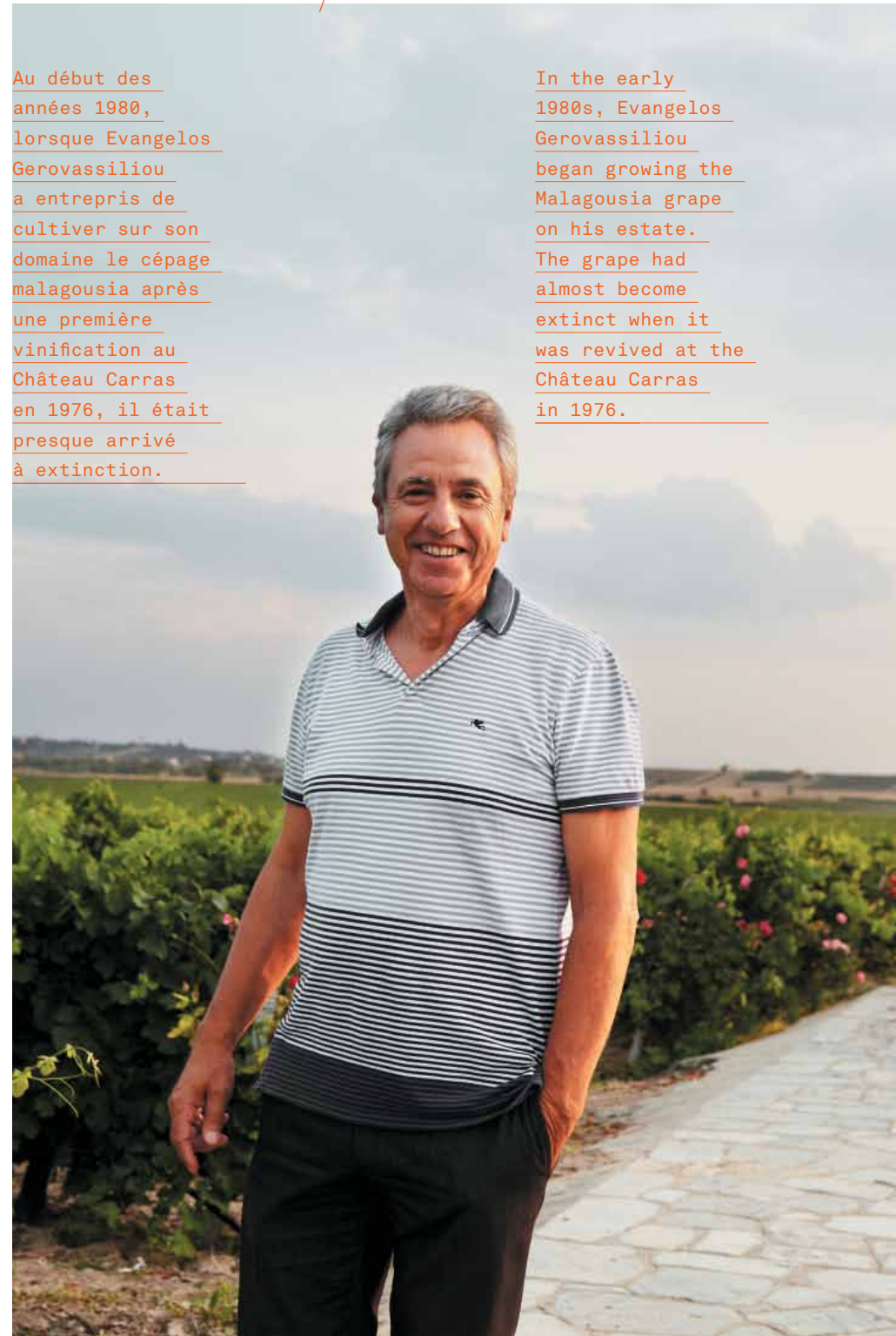
Au début, on recevait des étiquettes indéchiffrables qui nous empêchaient de nous approprier les produits. C'est en voie d'être réglé.

In the beginning, the labels were indecipherable, preventing us from appropriating the products. This is in the process of changing for the better.



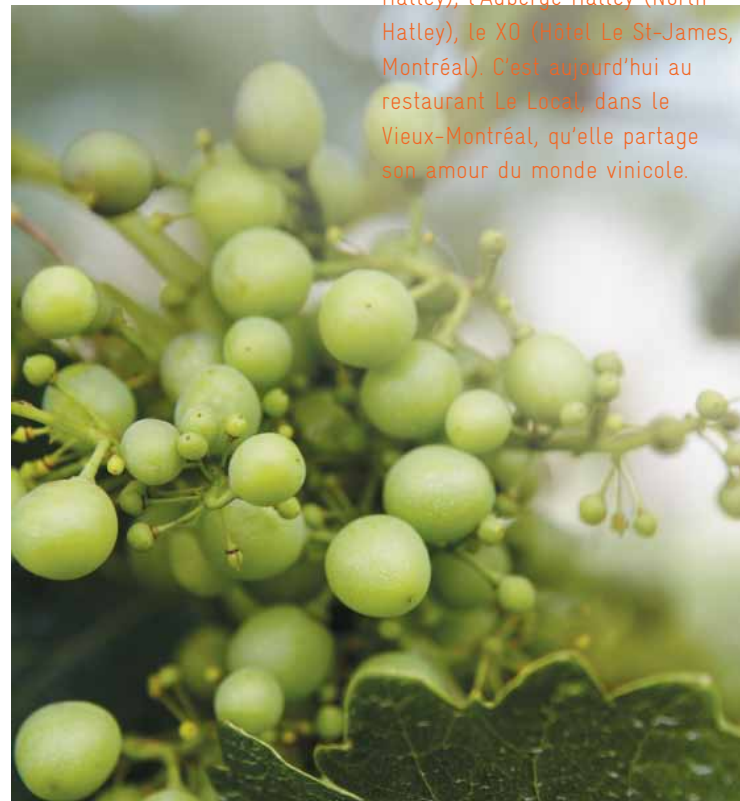
Au début des années 1980, lorsque Evangelos Gerovassiliou a entrepris de cultiver sur son domaine le cépage malagousia après une première vinification au Château Carras en 1976, il était presque arrivé à extinction.

In the early 1980s, Evangelos Gerovassiliou began growing the Malagousia grape on his estate. The grape had almost become extinct when it was revived at the Château Carras in 1976.



ÉLYSE AU PAYS DES MERVEILLES

Élue Meilleur sommelier du Québec en 2004, puis Meilleur sommelier des Amériques à Buenos Aires l'an dernier, la Québécoise Élyse Lambert a accompli l'exploit de se hisser parmi les « top 12 » à l'échelle mondiale. Son parcours, jonché de reconnaissances de son talent, l'a menée dans des institutions telles que L'Eau à la Bouche (Sainte-Adèle), le Manoir Hovey (North Hatley), l'Auberge Hatley (North Hatley), le XO (Hôtel Le St-James, Montréal). C'est aujourd'hui au restaurant Le Local, dans le Vieux-Montréal, qu'elle partage son amour du monde vinicole.



LE DOMAINE GEROVASSILIOU

Evangelos Gerovassiliou est le premier à avoir eu une vision de modernité pour les vins grecs. En faisant ses études à Bordeaux avec le grand Émile Peynaud (père de l'œnologie moderne), il a su s'entourer des meilleurs. Une cinquantaine d'hectares au sud de Thessalonique lui appartiennent, il n'achète donc pas de raisin, ce qui lui donne le contrôle de tout ce qu'il fait. Il y a longtemps que je goûte ses vins et je note beaucoup de constance dans tout ce qu'il produit.

Gerovassiliou est un homme solide, qui a de la vision, de la patience et qui croit en ce qu'il fait. Relativement peu loquace, il bichonne avec son comparse Thrassos Giantsidis un domaine à faire rêver dans son village natal, Epanomi, et laisse parler ses vins. Sur les cinq blancs et les deux rouges qu'il produit, difficile de choisir, mais s'il fallait n'en retenir qu'un, j'irais vers son assemblage d'assyrtiko et de malagousia, disponible à la SAQ en spécialité. C'est floral, fin, frais, aromatique, c'est charmeur. La porte d'entrée de Gerovassiliou pour moi, ce serait ça. Servi au verre au resto, il a reçu un très bel accueil des Montréalais. Le viognier, mûr juste comme il faut et tout en fraîcheur, et le chardonnay, avec ses notes d'ananas et de pêche et sa bouche très texturée, m'ont aussi beaucoup plu.

Leur seule faiblesse repose sur leur distribution en petite quantité. Dès qu'ils sont un peu connus, ses vins disparaissent des tablettes. Si vous allez sur place, ne manquez pas son musée du vin et sa collection de tire-bouchons. Du jamais vu.



GEROVASSILIOU ESTATE

Evangelos Gerovassiliou was the first Greek winemaker to see Greek wines in a modern light. In studying at Bordeaux with the great Émile Peynaud (father of modern oenology), he sought out the very best expertise. He owns about 50 hectares south of Thessaloniki, so does not have to purchase grapes, which gives him control over the whole operation. I've been tasting his wines for a long time and I've noticed a consistency in everything he produces.

Gerovassiliou is a solid man, with vision, patience and a belief in what he's doing. A man of few words, he tends a stunning estate in his native village, Epanomi, with his partner Thrassos Giantsidis, and lets the wines do the talking. Choosing from the five whites and two reds that he produces is not easy, but if I had to keep just one, I'd go for his blend of Assyrtiko and Malagousia, available as a specialty at the SAQ. It's delicate, floral, aromatic and charming, and it makes a good port of entry to Gerovassiliou wines. Served by glass in restaurants, it received a very good welcome from Montrealers. I very much liked the Viognier, perfectly ripe and fresh, and the Chardonnay, with notes of pineapple and peach and a very textured mouth, as well.

Their only weakness is the small distribution. As soon as they're somewhat known, these wines fly off the shelves. If you go in person, be sure to visit the owner's wine museum and corkscrew collection—they're unique!

GEROVASSILIOU.GR

Situé aux abords du mont Pangeon, le domaine Biblia Chora bénéficie d'un sol siliceux doucement balayées par les brises fraîches du golfe Strymon et cultivées en conformité avec les normes établies pour la viticulture biologique.



Located on the slopes of Mount Pangeon, Biblia Chora estate benefits from a siliceous soil, which is planted with vines gently swept by the fresh breeze off Strymonian Gulf and farmed according to organic wine-producing standards.



LE DOMAINE BIBLIA CHORA

Fruits d'une collaboration entre Evangelos Gerovassiliou et Vassilis Tsaktsarlis, les vins signés Biblia Chora sont produits au fin fond de la Macédoine dans un chai ultramoderne très représentatif de leur volonté de s'actualiser en matière de vinification. Le tandem, assisté de l'œnologue Annagret Stamos, une femme colorée et investie dont l'apport humain ajoute au charme du domaine, nous livre des produits travaillés avec précision. Si près de 50 hectares sont plantés de cépages locaux et internationaux, ce sont encore les produits locaux qui m'ont le plus charmée, car la signature et la beauté des vins grecs reposent beaucoup à mon avis sur leur unicité. Mon coup de cœur, qui se confirme à table : Ovilos, un blanc à base de sémillon et d'assyrtiko. Il est disponible pour environ 28 \$ à la SAQ. On voit l'influence du Bordelais, le sémillon étant un cépage de Bordeaux. Le millésime 2009 s'attarde en bouche avec des notes de miel, d'abricot et d'agrumes, il offre de la rondeur, de la texture et un beau boisé.

BIBLIA CHORA ESTATE

The fruition of a partnership between Evangelos Gerovassiliou and Vassilis Tsaktsarlis, the Biblia Chora wines are produced in the very heart of Macedonia region in an ultra-modern set-up that fully shows their determination to update winemaking. Assisted by oenologist Annagret Stamos, a colourful, dedicated woman whose warmth adds to the charm of the estate, the duo delivers carefully elaborated products. Nearly 50 hectares are planted with local and international varietals. But once again, the local products charmed me the most, because in my opinion, the beauty and character of Greek wines lies in their uniqueness. My favourite, a choice confirmed at the table, is Ovilos, a white made from Sémillon and Assyrtiko. The SAQ carries it at about \$28 a bottle. One sees the influence of Bordeaux, the Sémillon being a Bordeaux varietal. The 2009 vintage lingers in the mouth with notes of honey, apricot and citrus, offering roundness, texture and pleasant woody aromas.

BIBLIACHORA.GR



Après avoir parcouru une petite route qui serpente pour se rendre au sommet d'une montagne et aller à la rencontre de gens investis dans un terroir, une fois arrivés là, quand il fait 10 degrés plus frais qu'en bas, que le vent souffle, il y a quelque chose qui s'imprime et on ne peut plus voir le vin de la même façon.



DOMAINE KATSAROS

Aux abords du mont Olympe, à près de 800 mètres d'altitude, le domaine Katsaros est celui d'un rêveur prénommé Dimitrios, qui a initié l'affaire pour le simple plaisir de faire un bon vin. Le domaine Katsaros, c'est 21 parcelles éclatées dans la montagne sur 9 hectares. De la folie. Ici, on a affaire à des gens un peu timides, extrêmement généreux de leur temps et de leur personne, avec une belle finesse. Les vins sont à n'en point douter à l'image de ceux qui le produisent. Les vins — biologiques — des Katsaros ont besoin de temps pour se livrer, et ils évoluent de façon magnifique. Leur chardonnay est l'un de ceux qui m'ont le plus plu du voyage. Avec un peu de boisé à l'attaque, de la minéralité à fond (on sent le caillou) et de magnifiques acidités naturelles, on se retrouve pratiquement en Bourgogne quant au style, ce qui est assez remarquable. Leurs vins ont un beau potentiel de garde, et c'est là qu'on comprend qu'on a affaire à de grands vins. Le chardonnay, sur des millésimes un peu plus vieux, ne devenait que meilleur. Pour les rouges, un cabernet et un merlot, la maison fait usage depuis quatre ans d'une nouvelle technique (micro-oxygénation) qui nous procure des vins un peu plus patinés. On a goûté le millésime 1997 qui était encore d'une jeunesse incroyable. On peut imaginer bientôt des rouges avec un peu plus de rondeur et avec de beaux fruités. On a vu apparaître le petit sourire du vigneron satisfait quand il nous a offert de goûter son 2008. Quand on a la chance de déguster ses vins accompagnés de la cuisine de sa femme Stella, le bonheur est complet.



KATSAROS ESTATE

On the slopes of Mount Olympus, at nearly 800 metres in altitude, the Katsaros estate belongs to a dreamer named Dimitrios, who began the whole project for the simple pleasure of making good wine. The Katsaros estate is 21 plots of land, scattered across the mountain over nine hectares—sheer folly! The people involved are slightly shy, very generous with their time, open and have a lovely finesse. The wines reflect the personalities of their producers. The organic wines need time to reveal themselves and evolve wonderfully. Their Chardonnay is among my favourites of the trip. Opening with a little woodiness, and a minerality at the base (one senses stones) and magnificent natural acidity, one is almost carried to Burgundy in terms of style, which is quite remarkable. These wines have a good potential for keeping, the sign that we're dealing with great wines. The older vintages of Chardonnay have only improved. As for the reds, a Cabernet and Merlot, in the last four years, the firm has used a new technique (micro-oxygenation) to give us more mature wines. The 1997 vintage we tasted was still incredibly young. We can envision the reds soon having more roundness, and a nice fruitiness. The smile of the satisfied vintner appeared on Dimitrios's face when he offered us his 2008 to taste. And when one is lucky enough to taste the wines with food cooked by Stella, his wife, then the bliss is complete.



Dimitrios accompagné de son fils de 29 ans, Evripidis, qui met à profit ses études bourguignonnes et bordelaises. X Dimitrios with this 29-year-old son, Evripidis, who is putting his studies in Burgundy and Bordeaux to good use.

After travelling a snaking road to reach the mountain peak and meet the people who are devoted to the soil, after arriving at the top where it's 10 degrees colder than below and the wind is blowing, you are somehow marked, and you can no longer see the wine in the same way.





DOMAINE DRIOPI

Campé dans le Péloponnèse, le domaine de Yannis Tselepos est celui d'un bon vivant natif de Chypre avec une générosité sans fond, un véritable terrien qui a fait ses études à Dijon et qui traite son vignoble aux petits oignons. Il m'a beaucoup plu. La première chose qu'il a dite, c'est : « Le vin, ça ne se fait pas dans la cave, ça se fait dans le vignoble, allons le voir. » Qualitativement parlant, ses produits sont tous beaux, tous bien faits. Le vignoble est planté de cépages internationaux (chardonnay, gewurztraminer, cabernet sauvignon, merlot) et locaux, sur lesquels vont encore mes préférences. Le moschofilero est un des beaux cépages de cette région-là. Chez Tselepos, il produit un vin aromatique qui offre des notes d'ananas et de citronnelle avec une bouche fraîche et une belle acidité. On le trouve à la SAQ deux fois par année (150 caisses). L'été, je me l'imagine bien avec un carpaccio de pétoncles servi avec jus de citron, lime et ananas et un peu de coriandre. On a aussi goûté le vin mousseux de la maison, Amalia, un bel apéritif fait à 100 % de moschofilero dont le profil aromatique s'apparente au précédent mais avec des raisins cueillis un peu plus tôt, ce qui lui donne une très belle acidité et pas trop d'alcool. Les bulles sont très fines, le produit est impeccable.

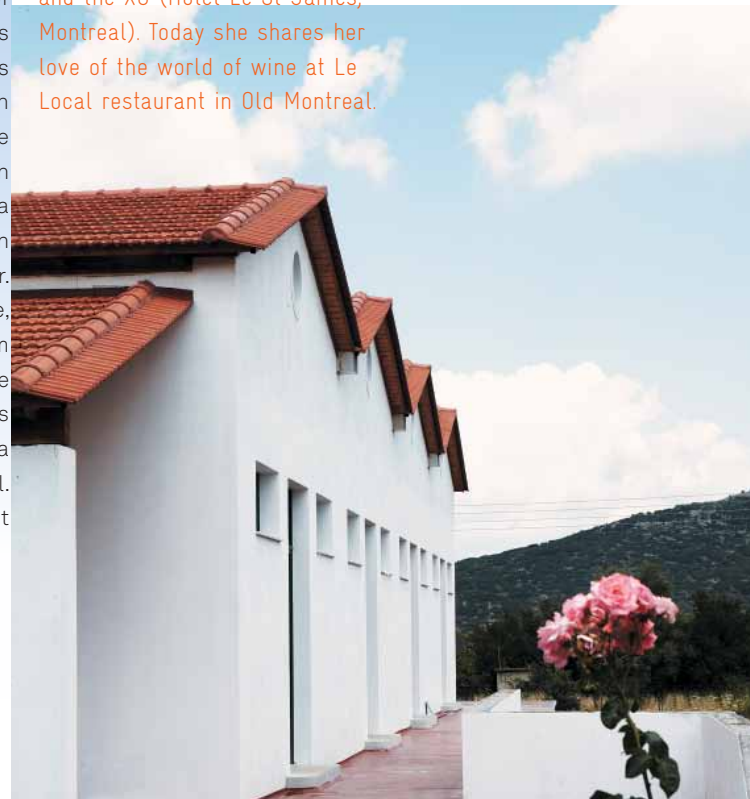
DRIOPI ESTATE

Nestled in the Peloponnese, Yannis Tselepos' estate is that of a Cypriot *bon vivant* of infinite generosity, a genuine landlubber who studied in Dijon and fusses over his vineyard. I really liked him. The first thing he said was "Wine isn't made in a cellar, it's made in a vineyard. Let's go see it." With regard to quality, his products are all good and all well made. The vineyard is planted with international (Chardonnay, Gewürztraminer, Cabernet Sauvignon, Merlot) and local varietals, the latter still my favourites. The Moschofilero is one of the nicest grapes from the region. Tselepos turns it into an aromatic wine that yields notes of pineapple and lemongrass, with a fresh mouth and a pleasant acidity. The SAQ carries it twice a year (150 cases). In summer, I can picture it going well with a scallop carpaccio served with lime, lemon and pineapple juice and a little coriander. We also tasted the house sparkling wine, Amalia, a nice apéritif made entirely from Moschofilero, whose aromatic profile resembles the previous wine's. The grapes are picked a little earlier, however, giving it a very nice acidity and not too much alcohol. The bubbles are very fine and the result is flawless.

DRIOPI.GR

ÉLYSE IN WONDERLAND

Named Meilleur Sommelier du Québec in 2004 and Best Sommelier of the Americas last year in Buenos Aires, Quebecker Élyse Lambert has succeeded in ranking among the top 12 worldwide. A career path dotted with recognition of her talent has led her to such institutions as L'Eau à la Bouche (Sainte-Adèle), the Manoir Hovey (North Hatley), the Auberge Hatley (North Hatley) and the XO (Hôtel Le St-James, Montreal). Today she shares her love of the world of wine at Le Local restaurant in Old Montreal.



Une seconde passion habite Yannis Tselepos : celle de la restauration des bâtiments anciens. Son moulin est ma-gni-fi-que ! On trouve aussi au sommet de son vignoble une petite chapelle où on a dégusté ses vins. Si un jour je me marie, je veux que ce soit là!

Yannis Tselepos has a second passion, that of restoring old buildings. His mill is stunning. At the top of his vineyard stands a small chapel where his wines can be tasted. If ever I marry, I want the wedding to be held there!





Dans le jardin des Parparoussis poussent les avocats, les figues et les oranges. Avocados, figs and oranges grow in the Parparoussis' garden.

TOC TOC TOC

Assez de technique, on passe aux travaux pratiques. Mis à part les produits du domaine Parparoussis, on trouve à la SAQ au moins un vin de chacun de ces domaines. En revanche, la liste s'allonge considérablement par le biais de l'importation privée et Cava Spiliadis est en mesure de vous créer une nouvelle addiction!

CAVA SPILIADIS
5357, AVENUE DU PARC
CAVASPILIADIS.COM
514 272 7459

Cet article a été rendu possible grâce au concours de l'Union européenne et du gouvernement grec. Nous remercions Cava Spiliadis et chacun des propriétaires de domaines ainsi que leurs épouses respectives pour leur accueil particulièrement généreux.

This article was made possible with support from the European Union and the Government of Greece. We would like to thank Cava Spiliadis and each of the winery owners and their wives for their generous hospitality.

KNOCKING AT THE RIGHT DOOR

Enough technical talk; it's time for the practical. Except for the Parparoussis Estate products, the SAQ carries at least one wine from each of these estates. The list of choices grows considerably, however, through private importer Cava Spiliadis, which might just make you develop a new addiction!

CAVA SPILIADIS
5357, AVENUE DU PARC
CAVASPILIADIS.COM
514 272 7459



DOMAINE PARPAROUSSIS

Le vignoble d'Athanassios Parparoussis est celui d'un résistant qui a vu ses terres s'enclaver dans le développement de la ville de Patras depuis son implantation en 1974 et qui se tient debout comme le platane de 400 ans qui se trouve encore dans son jardin situé au nord-ouest du Péloponnèse. Attachés à la tradition et à l'histoire, les vins qu'il produit — sans aucune application moderne et avec la claire intention de sentir le terroir à travers eux — sont à cette image. Une belle découverte! Nous avons goûté deux vins doux naturels : le mavrodaphne (cépage rouge) de Patras et le muscat Rion de Patras, Rion étant la ville adjacente à Patras. Très muscat au nez, avec des notes d'ananas et de citron confit, le muscat présente une fin de bouche qui rappelle la noisette. Un produit de qualité qui devrait nous parvenir sous peu, si ce n'est déjà fait. Dans ses vins blancs, ma préférence va à son assemblage assyrtiko-athiri. Son caractère se trouve à mi-chemin entre le terroir de la Macédoine et celui de Santorin : beaucoup de fraîcheur, des notes d'amande et une pointe de miel. Comportant peu de fruité à l'attaque, les vins rouges sont caractérisés par des bouches beaucoup plus sérieuses. M. Parparoussis me confiait qu'il aurait aimé travailler le cépage nebbiolo, on le comprend à travers son appellation Nemea, des vins qui ne sont pas immédiats au niveau du nez et avec des tanins qui ont de la poigne. C'est à table que ses vins auront été les meilleurs. En dégustation, on peut y voir une pointe d'austérité qui ne m'a pas déplu, mais qui risque de plaire davantage aux amateurs aguerris qu'aux débutants. Il faut souligner le repas gargantuesque qui nous a été servi par «maman Parparoussis» et qui comportait du pourpier, des asperges et des artichauts sauvages, tous cueillis en montagne. Un contact magnifique avec la nature.

PARPAROUSSIS ESTATE

Athanassios Parparoussis is a fighter who saw his vineyard lands, established in 1974, hemmed in as the city of Patras developed and who stands tall like the 400-year-old plane tree still found in his garden, northwest of the Peloponnese. A man who values tradition and history, he uses no modern methods and has the firm intention of expressing the *terroir* through wines that reflect his values and have been a wonderful discovery. We tasted two natural, sweet wines: the Mavrodaphne (a red grape) of Patras and the Rion Muscat of Patras, Rion being the neighbouring town. The Muscat is evident in the nose, with notes of pineapple and candied lemon, and presents a finish in the mouth that recalls hazelnut. This quality product should arrive here soon if it hasn't already. In the whites, I prefer the Assyrtiko-Athiri blend. The character is something of a cross between the *terroirs* of Macedonia and Santorini: a lot of freshness, with almond notes and a hint of honey. With little fruitiness at the attack phase, the red wines are much more serious in the mouth. Mr. Parparoussis told me that he would have liked to work with the Nebbiolo grape, which was evident in his Nemea appellation of wines that are not immediately obvious in terms of the nose and whose tannins are firm. His wines would have been best at the table. In tasting, one notices a hint of austerity that was not unpleasant, but that appeals more to seasoned connoisseurs than to initiates. I should mention the enormous meal we were served by "Mama Parparoussis," which included wild purslane, asparagus and artichokes, all foraged on the mountain, for a wonderful contact with nature.

PARPAROUSSIS.COM