

# Xinomavro



Son nom – **Xinomavro** – signifie acide (*xino*) et noir (*mavro*), mais, en fait, la peau de ses grains n'est pas très riche en substances colorantes. Pourtant, le **Xinomavro** surprend par ses performances et son caractère polyvalent, en donnant des vins rouges de garde, des rosés dynamiques, des mousseux aromatiques, et même des vins doux capricieux.

Cultivé d'un bout à l'autre de la Grèce centrale et du Nord, le **Xinomavro** est utilisé en mono-cépage ou en assemblage dans les vins rouges AOP Naoussa, AOP Amynteo, AOP Goumenissa et AOP Rapsani, ainsi que dans les vins mousseux et secs calmes d'Amyntaio (AOP Amynteo). Peu commode et exigeant, le **Xinomavro** a besoin d'un terroir favorable, des soins importants, des rendements bas et des conditions climatiques spécifiques, pour déployer sa grandeur, rappelant alors le grand cépage du Piémont, Nebbiolo. Mais les points communs avec celui-ci ne s'arrêtent pas là. La couleur rubis, le bouquet magique, composé des violettes à la pulpe d'olive en passant par la tomate, le tabac et les groseilles, la bouche acide au degré alcoolique élevé, ainsi que les tanins indomptables, lui ont conféré très justement le titre du «Nebbiolo grec».

En ce qui concerne les vins rouges, un vieillissement de longue durée réussit à apprivoiser son caractère et donne les vins veloutés éminents pour lesquels le **Xinomavro** est mondialement connu et indissociablement lié à des origines spécifiques, comme le Xinomavro-Naoussa, le Xinomavro-Amynteo etc. Dans d'autres cas, les producteurs préfèrent de l'assembler avec des cépages plus tempérés, internationaux ou grecs, comme le Stavroto et le Crassato (AOP Rapsani) ou le Negoska (AOP Goumenissa), pour produire des vins plus accessibles dès leur jeunesse.

Le cépage charismatique le **Xinomavro** tient à juste titre une place très élevée à la hiérarchie des cépages grecs. Par son caractère unique et ses performances, il promet d'offrir une expérience forte à tout vrai connaisseur du vin et de le convaincre dès la première petite gorgée qu'il se trouve devant un vin important et supérieur.