



VINS GRECS

LE GLOSSAIRE DU VIN GREC

Les cépages grecs qui montent

En plus des cépages vedettes distingués et mondialement connus, l'Assyrtiko Santorini, le Moschofilero Mantinia, le Nemea Agiorgitiko et le Xinomavro Naoussa / Amynteo, plusieurs **cépages grecs qui montent** de manière très dynamique ne sont, semble-t-il, pas loin d'être reconnus et établis dans le monde international du vin, selon, bien sûr, le type et le style des vins qu'ils produisent.

Parmi **les cépages grecs qui montent**, il y a des cépages connus et appréciés, regardés d'un œil différent. C'est, par exemple, le cas du Mavrodaphne, le cépage indigène grec le plus connu pour la production de vins doux. Cependant, son utilisation dans la production de vins rouges secs est un champ peu exploré, mais prometteur, ce qui classe le Mavrodaphne, sans aucun doute, parmi **les cépages grecs qui montent**.

Les vins issus de **cépages grecs qui montent**, avec comme pionniers les cépages-vedettes déjà reconnus du vignoble grec, offrent aux oenophiles de tout le monde de nombreuses raisons pour qu'ils les dégustent. Ce qu'ils proposent est nouveau, innatendu et unique, loin des habitudes viniques, donnant la possibilité d'exploration, si séduisante pour les passionnés du vin. D'ailleurs, qui n'aurait pas envie de déguster aujourd'hui, ce qui pourrait devenir dans le futur un nouveau et important pôle d'attraction dans le monde du vin?

Cépages grecs

Vilana



Si les raisins rouges prédominent en Crète, le **Vilana** est la reine incontestable des cépages blancs de l'île. Déguster le **Vilana** c'est comme déguster le style de vin blanc typique de cette région historique et renommée. Il est principalement utilisé pour produire des blancs secs frais, mais quelques producteurs ambitieux produisent également de petites quantités de vin de haute qualité vieilli en fûts de chêne.

Les caractéristiques principales du **Vilana** sont la couleur jaune modérément foncé et l'intensité moyenne des arômes et des saveurs aux notes de citron, d'orange, de poire, de fleurs (comme le jasmin) et d'herbes. Sur le palais il est frais, au corps léger et pourtant ample en forme, à l'acidité douce et à degré alcoolique modéré. Le **Vilana** est principalement cultivé dans les régions de Héraklion et de Lassithi. Les meilleurs exemples de Héraklion proviennent d'AOP Peza, du **Vilana** en mono-cépage, alors que le Lassithi excelle avec les AOP Sitia, où le **Vilana** est assemblé avec le Thrapsathiri. Le volume de production du **Vilana** permet à la plupart des viticulteurs de s'expérimenter et le cépage est utilisé dans beaucoup de vins multi-cépages, surtout mais pas exclusivement avec le Malvasia, le Muscat ou des cépages internationaux.

Le **Vilana** est un vin blanc franc et désaltérant, idéal pour un jour d'été chaud – tendre, agréable et facile à boire. Le caractère du vin est idéal pour un repas comprenant un grand nombre de plats différents, simples et parfois contrastants – ce qui est typique de la table crétoise. Des vins produits de **Vilana** sont habituellement destinés à être consommés dans trois ans après la vendange, mais quelques versions vieilles en fûts se développent pendant cinq ans ou plus.

Athiri



L'**Athiri** est un cépage de raisin blanc ancien tirant son origine de la mer Égée et utilisé pendant des siècles pour produire d'excellents vins blancs secs. Depuis que ses qualités ont été reconnues par les viticulteurs à travers la Grèce, il constitue un exemple essentiel et extrêmement élégant du type des vins blancs produits dans des îles de Cyclades et de Dodécanèse.

L'**Athiri** est une vigne parfaitement adaptée aux conditions égéennes arides et chaudes et capable d'être performant dans une grande variété de sols. Il donne des vins aux saveurs d'intensité modérée, en particulier centrées sur des fruits blancs et jaunes, niveaux d'alcool modérés, acidité douce et un corps moyen, montrant de la fraîcheur et vivacité. L'**Athiri** est cultivé partout dans les îles de la mer Égée, même en Crète. Néanmoins, de nombreuses vignes ont été plantées dans la terre continentale, spécialement en Macédoine et particulièrement à Halkidiki (AOP Côtes de Meliton). Cependant, les résultats les plus importants sont obtenus dans les vins AOP Santorin, en assemblage avec l'Assyrtiko et l'Aidani, aussi bien que avec les vignobles d'altitude d'AOP Rhodes.

Pour ceux qui voudraient être introduits à la vivacité des vins blancs secs égéens, l'**Athiri** est une excellente proposition. La structure aérienne, non lourde, et le manque d'arômes évidents font que les vins issus d'**Athiri** sont de bons compagnons pour une large gamme des plats difficiles à être assortis. Cependant, les Grecs apprécient l'**Athiri** en apéritif, surtout pendant les déjeuners chauds de l'été. C'est un vin à consommer jeune, dans les deux ou trois ans suivant la vendange, bien qu'il y ait des exemples vieillis pendant cinq années au caractère délicat mais complexe.

Cépages grecs

Debina



Le nouveau visage du vin grec a transformé le profil de nombreux cépages indigènes. Parmi eux – un de plus inexplorés – c’est le **Debina**, utilisé aussi bien dans la production des vins blancs secs que dans des vins mousseux et pétillants uniques. Il n’y a que peu d’années, il ne pouvait être consommé que sur ses lieux de production, à cause de son caractère très oxydable. Cependant les méthodes modernes de vinification, de mise en bouteilles et de transport, permettent désormais à tous les amateurs de vin prêts à explorer de nouveaux horizons, de jouir la fraîcheur particulière du **Debina**.

La région viticole de Zitsa, près de la ville d’Ioannina (Épire), est le centre principal de la culture de ce cépage ultra-sensible. Le climat froid de la région donne au **Debina** un caractère uniquement frais : en déguste un vin AOP Zitsa calme, blanc et faiblement alcoolisé, on a l’impression qu’on mord une pomme Granny Smith toute fraîche. Les vins pétillants et mousseux issus du **Debina** portent la même indication géographique et sont secs ou demi-secs. Ici les notes de brioche et de biscuits viennent enrichir mais aussi «adoucir» l’arôme primaire du cépage.

L’entretien soigneux et le bon refroidissement avant de servir sont les deux points à qui il faut faire attention si on souhaite explorer les trésors secrets du cépage Debina. Si ceux-ci sont assurés, c’est sûr que le **Debina** assurera/séduira dans tous ses états!

Kidonitsa



Le **Kidonitsa** est le raisin le plus connu parmi un groupe de cépages presque disparu et hors du commun, émergeant ces dernières années de la région de Laconie, au sud-est du Péloponnèse. Il s’agit d’un cépage blanc, produisant principalement des vins blancs secs, mais utilisé aussi à l’assemblage du nouveau vin blanc doux AOP Monemvasia-Malvasia. Le **Kidonitsa** n’est qu’une indication du grand potentiel de cette région.

Les viticulteurs de Laconie avaient compris le potentiel qualitatif du **Kidonitsa** il y a des décennies. Cependant, il y avait beaucoup de vignobles mélangés dans la région, ce qui rendait difficile la production de **Kidonitsa** à son état pur. Cette situation a changé il y a environ dix ans, quand certains viticulteurs sérieux ont décidé de procéder à de nouvelles plantations substantielles. C’est un cépage qui produit du vin à la couleur citron vert moyen et aux arômes intenses, dominés par des accents de coing mûr – en Grec *kidoni* (d’où **kidonitsa**). Sur le palais il est rond, doux et texturé. Il est rarement vinifié en mono-cépage, et cela exclusivement en Laconie. Néanmoins, on ne serait pas étonnés de voir des viticulteurs d’autres régions investir sur le potentiel qualitatif du **Kidonitsa**.

Le **Kidonitsa** réunit une provenance unique, d’une lignée rare, alors qu’en même temps ses arômes et son style peuvent en un instant séduire les amateurs des vins blancs aromatiques et ronds. Il est très souple et accompagne très bien la volaille, les salades et les fromages blancs salés. C’est un vin à consommer dans une période de trois ans après la vendange mais les connaisseurs les plus aventureux pourraient garder quelques bouteilles jusqu’à cinq ans.

Cépages grecs

Kotsifali



Le Kotsifali est le cépage rouge de référence des vignobles renommés de la Crète, celui qui définit le style des rouges secs provenant d'une des régions viticoles principales de la mer Égée. Etant donné qu'en Crète les raisins rouges sont beaucoup plus importants que les blancs, le Kotsifali peut être considéré comme l'âme vraie de l'île.

Le Kotsifali donne, en mono-cépage un vin qui peut être caractérisé comme «typiquement méditerranéen»: une couleur pâle, des arômes intenses, un degré alcoolique relativement élevé, des tanins souples et de l'acidité douce. Pour ces raisons, le Kotsifali est largement utilisé en assemblage avec de nombreux cépages rouges, crétois, notamment le Mandilaria, ou internationaux. Cependant, il n'est pas simplement un cépage d'assemblage utilisé pour l'augmentation – il donne de la rondeur et de la grâce tannique, alors que l'expression aromatique comprend des fleurs douces, des fruits noirs secs et des épices complexes. Il est cultivé dans toute la Crète mais les meilleurs vins viennent de la région de Héraklion et, en particulier, de l'AOP Peza et de l'AOP Archanes. Toutes les deux appellations doivent être un assemblage de Kotsifali et de Mandilaria.

Le Kotsifali produit un style de vin plein et riche, destiné aux amateurs de vin qui apprécient les rouges pas durs. Utilisé en assemblage, le Kotsifali donne des vins parfaitement assortis à des plats de viande riches, des ragoûts, des saucisses et des rôtis copieux. La plupart des vins sont à consommer immédiatement après leur sortie mais les styles à l'extrait plus élevé, habituellement vieillis en fûts de chêne pendant plusieurs mois, peuvent se développer pendant 5 à 8 ans, présentant une structure douce à boire et une patine d'arômes complexe.

Limnio



Le Limnio est un cépage qui exprime, d'une manière incontestable, la profondeur de la proposition des Nouveaux Vins Grecs dans le monde du vin contemporain. Il s'agit d'un raisin déjà mentionné par de nombreux auteurs grecs anciens, comme Homère, Hésiode et Polydeuque, ce qui lui donne une place singulière dans le monde de la viticulture moderne. Aujourd'hui, ce cépage rouge, employé pour la production des vins rouges secs, continue à être important, même dans des régions où il était cultivé dans le passé éloigné – comme dans la région historique de ~~Maronia~~ Maronia ~~Thrace~~ Thrace. Le vin produit du Limnio est de couleur modérée et élégant en arômes et saveurs, dominés par des herbes fraîches et aromatiques et de la baie rouge élégante. Le palais a une acidité moyenne, des tanins moyens et très soyeux, un caractère prononcé et un degré alcoolique modérément élevé. Étonnamment, la présence du Limnio est plutôt limitée sur l'île de Lemnos, considérée comme son lieu d'origine (son appellation locale est Kalambaki). La majorité des vignobles de Limnio se situent dans la Grèce du Nord. Des exemples vraiment bons proviennent, en particulier, de Chalcidique en Macédoine (AOP Côtes de Meliton) et, comme déjà mentionné, de Maronia. Les vins produits de Limnio en mono-cépage ont en général un style plus léger; dans la plupart des cas, ils vieillissent dans des fûts en acier inoxydable. Mais il est aussi employé souvent en assemblage avec des cépages rouges internationaux pour produire des vins habituellement vieillis en fûts de chêne, dotés de légèreté et de définition.

Le Limnio est un excellent vin pour les amateurs de vin qui ont envie de rompre avec la lourdeur des vins des cépages internationaux. C'est un raisin plein de vivacité, aux arômes intéressants et d'une structure tannique discrète. C'est un vin qui pourrait bien accompagner les poissons habituellement assortis à des vins rouges, même s'il accompagne aussi des plats de viande aux pâtes et aux fromages jaunes doux. Tous les vins produits de Limnio, en mono-cépage ou en assemblage, sont à consommer immédiatement après leur sortie; cependant les vins de Limnio en mono-cépage peuvent se développer pendant quatre à sept années et ses assemblages encore plus.

Cépages grecs

Malagousia



Le cépage Malagousia est le représentant par excellence de la renaissance moderne des Nouveaux Vins Grecs, témoigné pendant les vingt dernières années. Il s'agit de l'exemple le plus caractéristique de la manière dont les producteurs de vin grecs redécouvrent leur potentiel. Dans les années 1970, le Malagousia était un cépage blanc connu à très peu de gens et considéré disparu. Aujourd'hui, après un travail assidu des universitaires et des cultivateurs haut de gamme, le Malagousia est largement considéré comme un cépage de classe mondiale, produisant des blancs secs exceptionnels, aussi bien que quelques vins doux exquis.

Le Malagousia donne des vins qui de couleur citron vert moyennement pâle, alors que le nez est très intense et expressif, aux accents de pêche, de piment, de basilic et de fleurs. Sur le palais, il est rond, plein, mais toujours frais, à degré alcoolique modérément élevé. Les versions douces sont produites à partir des raisins de maturation tardive, et sont encore plus denses et aromatiques. En général, le vieillissement en fûts de chêne convient vraiment au Malagousia mais beaucoup de versions vieillies en tonneaux d'inox sont également impressionnantes. Son origine est probablement la région d'Aitolakarnanie, à l'ouest de la Grèce centrale, connue principalement pour la production des vins doux. De plantations modernes ont apparu de nouveau en Chalcidique et, actuellement, il y a de nombreux producteurs cultivant Malagousia dans la plupart des régions viticoles de la Grèce.

Le Malagousia est un cépage vraiment réussi, renommé tout autour du monde. Ses vins sont des exemples exceptionnels des blancs aromatiques, au caractère vibrant et complexe. En version sèche, il peut accompagner parfaitement des herbes, des salades et même des artichauts, un «tueur de vin» célèbre. Les vins doux vont bien avec des desserts aux fruits. Étrangement, le Malagousia sec peut se développer en bouteille pour quatre années ou plus, alors que les vins doux ont besoin de quatre à sept ans pour dévoiler leur potentiel et peuvent être conservés bien plus que ça.

Mavrodaphne



Quand Gustav Clauss, un allemand installé aux environs de Patras il y a environ 150 ans, vinifiait pour la première fois le cépage doux **Mavrodaphne**, il n'imaginait certainement pas que ce vin deviendrait un des produits les plus identifiants du vignoble grec. Ni bien sûr qu'aujourd'hui le **Mavrodaphne**, en plus des vins doux potentiellement exceptionnels aux indications géographiques «Mavrodaphni de Patras» et «Mavrodaphni de Céphalonie», donnerait tant des vins secs importants et particuliers.

Le Péloponnèse, et en particulier sa partie nord-ouest, a le plus grand pourcentage des vignobles de **Mavrodaphne**. Il y a peu d'années son utilisation se limitait presque exclusivement à la production des célèbres vins doux mutés AOP Mavrodaphni de Patras, ce qui était aussi le cas dans l'île ionienne de Céphalonie, qui produit à des quantités minimales les vins également doux et très rares AOP Mavrodaphni de Céphalonie. La couleur presque noire, les arômes denses de prune séchée et de raisin sec noir, le degré alcoolique élevé et l'acidité modérée qui caractérisent les vins du cépage se conforment au profil classique de vins doux. Mais ensuite, il y a l'«amertume» particulièrement piquante, qui donne une dimension complexe à la finale des vins **Mavrodaphne**. Ces dernières années, ces caractéristiques intéressantes sont de plus en plus exploitées dans des vins secs, l'absence des sucres renforçant encore plus ce jeu de nez doux/goût doux-amer, qui rappelle fortement les grands Amarone italiens.

Le **Mavrodaphne** est sans doute un des grands cépages du vignoble grec. Renommé dans le secteur des vins doux type Porto, mais, en même temps, méconnu et inattendu dans des vins secs, il gagnera certainement les amateurs de vin en quête d'authenticité et de diversité.

Cépages grecs

**Mavro
tragano**



Il n'y a que quelques années, ce cépage rouge à grains noirs (*mavro*) et croustillants (*tragano*) – d'où son nom **Mavrotragano** – était utilisé aux vins doux de Santorin, alors qu'il était en danger de disparition. Aujourd'hui, le **Mavrotragano** est devenu un des cépages les plus discutés pour la production de vins rouges et son avenir semble plus prometteur que jamais, grâce à son caractère exceptionnel, à la fois exotique et unique!

Les viticulteurs de Santorin étaient, bien-sûr, obligés de chercher vigne par vigne les terrains volcaniques de l'île, pour trier et multiplier les quelques anciennes plantes du cépage **Mavrotragano**. De plus, ils se sont donnés de la peine dans les caves pour mettre en valeur ses arômes magnifiques du café odorant de haute qualité de l'Amérique latine, de tabac et de fruits rouges sucrés. Enfin, il a fallu des efforts pour apprivoiser les tanins robustes, qui complètent la bouche riche, gorgée des notes minérales, des vins rares et inattendus que le **Mavrotragano** offre à Santorin.

Il semble que leurs efforts ont porté leurs fruits, car, même s'il n'a relevé qu'une petite partie de son potentiel (il est cultivé très peu en dehors de Santorin), le **Mavrotragano** paraît être aussi unique que le lieu qui l'a produit. Un cépage distinct qui peut offrir des expériences inouïes et renverser les habitudes en matière de vin de tout œnophile averti!

Mavroudi

L'appellation du cépage **Mavroudi** vient de la couleur foncée (*mavro*) de la peau de ses grains, ce qui explique le fait que le **Mavroudi** est utilisée principalement pour la production des vins rouges de couleur foncée, plutôt difficiles à trouver. Seul ou en assemblage, le **Mavroudi** a une personnalité forte, qui ne laisse pas indifférents ceux qui le dégustent.

Pourtant, sa disponibilité est inversement proportionnelle à sa propagation géographique, étant donné que le **Mavroudi** est cultivé d'un bout à l'autre de la Grèce, avec le Péloponnèse et la Grèce du Nord en première place. Les vins méconnus de ce cépage sont en général caractérisés d'un arôme plutôt lourd, d'un goût doux et riche et des tanins assez robustes. Par conséquent, un vieillissement à moyen terme est indispensable pour réussir la qualité optimale pour leur consommation.

Bien que le **Mavroudi** reste une «terra incognita» pour le vignoble grec, les vins qui en sont produits prouvent qu'ils peuvent séduire les amateurs de vin avertis, qui les verseraient dans leur verre, suivant l'exemple de l'industriel Ulysse, qui, selon la tradition, a offert du vin produit de ce cépage au Cyclope!

Cépages grecs

Muscat d'Alexandrie



Originant probablement de l'Afrique du Nord, le Muscat d'Alexandrie a été introduit en Grèce aux débuts du 20ème siècle. Son inclination pour la chaleur l'a aidé à s'adapter parfaitement au pays, donnant des vins doux merveilleux. Pourtant, ces dernières années, un pourcentage de plus en plus élevé de sa production est utilisé dans la production de vins blancs secs et aromatiques, sans oublier quelques vins mousseux. Pourtant, quelque soit le type de vin, le cépage tendre et discret de Muscat d'Alexandrie est une promesse de séduction.

Malgré sa propagation dans la Grèce du Nord, les terres volcaniques de l'île de Lemnos offrent les conditions optimales pour révéler toutes les qualités du cépage. Là, le Muscat d'Alexandrie donne le vin doux AOP Muscat de Limnos et le vin sec AOP Limnos, tous les deux ayant l'arôme discret, aux notes d'abricot et de menthe, le corps relativement riche et la présence ronde dans la bouche, caractéristiques typiques du cépage.

Ses gros grains le rendent peut-être moins impressionnant et aromatique que le Muscat blanc à petits grains· pourtant, ce sont exactement ces «tons bas» qui constituent l'avantage caché du cépage, puisqu'ils permettent à ses vins d'accompagner plus facilement un grand nombre de plats. Or, son expression grecque est tellement différente des autres pays, qu'elle mérite, en tout cas, de nombreuses dégustations. De toute façon, soit les convives s'amuse en mettant sur la table un vin blanc sec, odorant et coulant, soit ils ont envie d'explorer le monde magique des vins doux, le choix d'un Muscat d'Alexandrie grec apportera le sourire aux lèvres.

Robola



La ressemblance des noms, ainsi que le fait qu'il est cultivé dans les îles ioniennes (près de l'Italie), a conduit certains à penser que le cépage **Robola** est identique à celui de Ribolla Gialla cultivé à l'Italie du Nord-Est. Cependant, des différences importantes rendent le **Robola** un cépage réellement unique et prometteur, au niveau tant de la morphologie que du goût. Un raisin qui, si cultivé et vinifié correctement, récompense les efforts faits par le viticulteur, en donnant vins blancs secs à caractère raffiné et à la faculté unique d'exprimer le terroir duquel ils proviennent.

Particulièrement sensible aux maladies, mais aussi à la sécheresse, le **Robola** a besoin des conditions spécifiques pour déployer ses vertus. La Grèce centrale, et surtout les îles ioniennes sont les régions principales de sa culture, Céphalonie étant la plus connue. Là, il donne les vins AOP **Robola** de Céphalonie. En dépit de son caractère délicat – exigeant des terrains infertiles, de préférence montagneux – il s'agit d'un cépage particulièrement productif, ce qui fait que la restriction des rendements soit nécessaire pour un bon **Robola**. Il faut aussi être très attentif à la vinification, qui, en général, a lieu entièrement dans des citernes inoxydables, en raison de son caractère très oxydable. Mais lorsque ces deux conditions sont remplies, le vin **Robola** est caractérisé par une présence minérale «européenne», avec un corps modéré et une acidité exceptionnelle, des caractéristiques qui rappellent un bon vin AOP Santorin ou – pourquoi pas – un Chablis, lorsque le vin est jeune, et un Riesling après quelques années!

En conclusion, l'élégant **Robola** peut offrir un «goût de terroir» sophistiqué qui, dans une époque de mondialisation des goûts, est certain de bouleverser les amateurs de la culture et de la civilisation du vin.

Cépages grecs

Roditis



Le fait que le **Roditis** est le cépage blanc le plus répandu et, en même temps, la base pour des centaines des vins blancs «simples» et quotidiens – ou aussi moins «simples» –, a contribué à sa réputation de cépage «modeste». En fait, il n'est ni blanc, puisque la couleur de peau de ses grains est rougeâtre, ni «modeste», puisque sous certaines conditions il peut donner des vins remarquables et particuliers. En plus, à cause de son prix relativement bas, le **Roditis** serait possiblement le cépage grec au meilleur rapport qualité-prix.

Cultivé d'un bout à l'autre de la Grèce continentale, le **Roditis** donne les vins blancs AOP Patras, contribue aux vins blancs AOP Anchioles et AOP Côtes de Meliton, tandis qu'il est très utilisé dans des vins IGP. Il a souvent un caractère aqueux et souple, mais le contrôle de sa production jusqu'ici sans restrictions, le choix de vignobles montagneux, la vinification attentive et le fait que les vins restent pendant une brève période «sur lie», sont certains éléments fondamentaux, qui transforment le canard potentiellement laid en cygne! Ainsi, les cépages **Roditis** modernes et de qualité élevée disposent des arômes clairs, aux accents de citron – et en fonction de la région, minéraux –, un corps léger à modéré et une acidité fraîche, des éléments qui leur donnent un visage «européen» et de la flexibilité sur la table.

Malgré sa propagation géographique, le **Roditis** reste un des cépages grecs les plus méconnus, mais aussi une grande preuve du potentiel des vins modernes grecs, sur tous les niveaux. Car tous les amateurs de vin avertis, qui choisissent une bouteille de vin pour l'apéritif ou pour accompagner de manière exceptionnelle des hors d'œuvres ou d'autres plats, ouvriront leurs horizons et feront un achat très intelligent, en votant pour un **Roditis**...

Le cépage blanc historique Savatiano est un des plus cultivés du vignoble grec. Seul ou en assemblage – parmi d'autres dans de nombreux vins IGP – il est largement utilisé dans des vins blancs secs. En tout cas, quelque soit sa contribution, un bon Savatiano non seulement promet de gagner les amateurs de vin grâce à sa particularité, mais il est aussi capable de prouver que la qualité n'a rien à voir avec le sensationnel, mais il est question de substance.

Savatiano



C'est vrai que, malgré son histoire, le Savatiano reste un cépage méconnu, ce qui est principalement dû à ses performances, jusqu'à présent indifférentes dans plusieurs cas, qui, injustement, ont déçu certains producteurs. Pourtant, le nouveau profil du cépage gagne même le plus exigeant amateur de vin, puisqu'il dispose des arômes discrets mais exceptionnels de fruits jaunes et de semis fraîchement découpés, une bouche ronde et une présence très équilibrée. Mais pour réussir tout cela, les viticulteurs d'Attique et de la Grèce centrale – régions auxquelles le Savatiano domine – ont travaillé durement, aussi bien dans le vignoble que dans la cave. Ils choisissent le temps de vendange opportun afin d'assurer l'acidité nécessaire. Ils appliquent la méthode de la macération préfermentaire et des températures basses de fermentation, pour doter le cépage de fraîcheur et d'une intensité aromatique élevée. Ils choisissent des rameaux différents de chaque terroir pour donner de la complexité et isolent les vignes âgées en forme de gobelet pour assurer la condensation et la durée.

Pourtant, au niveau de la palette des nouveaux vins de la Grèce, il ne faut pas oublier que le Savatiano était et continue d'être le cépage de base utilisé pour la production du vin retsina. Malheureusement pour le cépage, les vinifications mauvaises de retsina, un phénomène appartenant presque entièrement au passé de la viticulture grecque, ont contribué à sa dévalorisation. Pourtant, une bouteille exceptionnelle de Savatiano ou un retsina contemporain ne constituent pas simplement des morceaux de caractère unique dans le puzzle du vignoble mondial multiculturel, mais également des compagnons précieux pour toute table et tout plat, puisqu'ils accompagnent les repas de façon authentique et efficace.

Xinomavro- Naoussa/Amynteo

Les vins Xinomavro-Naoussa/Amynteo satisfont la passion de l'exploration chez le fin connaisseur de vins. Ces vins rouges secs tranquilles et intrigants, qui vieillissent pour au moins deux ans, se distinguent par leur robe rouge qui va du lumineux rouge pâle au rouge profond, l'acidité élevée, les puissants tanins et le nez complexe. Le lieu d'origine et la région de prédilection pour la culture de la variété indigène du Xinomavro est la Grèce Nord-occidentale, dans les appellations monovariétales de Naoussa et d'Amynteo. Avec une multitude de terroirs et de reliefs qui se combinent au caractère du Xinomavro et aux variantes subtiles de la vinification, une large gamme de vins invite à la découverte. Ces vins rouges distingués accompagnent de façon idéale les plats aux saveurs intenses et riches.

Le **Xinomavro-Naoussa/Amynteo** est le vin des amateurs du vin. Il n'est ni fruité et sucré ni doux et rond. Dans ces formes les plus substantielles, ce n'est pas un vin pour les néophytes en matière de vin grec, ou de vin tout court. Les vins de garde rouges **Xinomavro-Naoussa/Amynteo** sont sévères et austères, surtout lorsqu'ils sont jeunes, avec des tannins secs et poussiéreux et une acidité produisant de la salive. Mais celui qui aura la patience d'attendre et le courage de chercher découvrira sous l'extérieur dur un cépage des plus singuliers au monde.

Le **Xinomavro-Naoussa/Amynteo** présente un éventail stupéfiant d'arômes et de saveurs, suffisamment complexe pour faire mourir d'envie même les vins les plus séduisants du vieux monde. Il a un goût de provenance spéciale, avec un profil caractéristique né de la combinaison du cépage et du lieu. C'est un vin de garde par excellence qui accompagne bien les repas, capable de capter l'attention de toute personne intéressée aux véritables vins de terroir. À son meilleur, le **Xinomavro-Naoussa/Amynteo** est un vin qui mérite d'être comparé, disons, aux grands rouges à base de Nebbiolo de Barolo, au Barbaresco et au Valtellina de l'Italie du nord-ouest, ou aux pinots noirs structurés et savoureux des Côtes de Nuits de Bourgogne. Le **Xinomavro-Naoussa/Amynteo** est un antidote fascinant aux goûts globaux homogénéisés.

En dépit de toutes les études et des connaissances accumulées concernant le **Xinomavro-Naoussa/Amynteo** (une de deux variétés grecques de vin rouge les plus importantes), ces terroirs préférés, la gestion des vignobles et les techniques de vinification, certains producteurs pensent que seul environ 30-40 % du potentiel du cépage a été réalisé. C'est une bonne nouvelle pour les buveurs : cela veut dire que l'on peut attendre des vins encore meilleurs du **Xinomavro-Naoussa/Amynteo** !

Le **Xinomavro-Naoussa/Amynteo**, un vin rouge singulier du nord, est le cépage rouge le plus important de la Grèce du nord. Il est à noter qu'il existe quatre appellations en Grèce faisant mention du Xinomavro. L'AOP Goumenissa, produit au nord de Thessalonique, et l'AOP Rapsani, cultivé sur les versants est du mont Olympe, exigent des négociants en vin de mélanger le xinomavro avec du Negoska autochtone, et du Krassato et du Stavroto, respectivement. Mais le Xinomavro-Naoussa et le Xinomavro-Amynteo, cultivés dans deux régions vitivinicoles de grande importance de la Macédoine du nord-ouest, Naoussa et Amynteo, donnent les appellations monovariétales AOP Naoussa et AOP Amynteo, dans lesquelles ce vin rouge singulier du nord révèle son caractère profond. Tant Naoussa qu'Amynteo produisent des vins rouges avec une grande aptitude au vieillissement, s'agissant selon certains des meilleurs vins de garde de toute la Grèce. Cependant, il existe des différences considérables entre les deux.

Xinomavro- Naoussa/Amynteo



Un cépage noble intrigant

Il ne fait aucun doute que le Xinomavro-Naoussa/Amynteo est **un cépage noble intrigant**. Le problème est que ce n'est pas un cépage facile à travailler avec, car il est complexe. Contrairement, disons, au cabernet sauvignon ou au chardonnay, susceptibles d'être cultivés un peu partout et de produire tout au moins un vin de qualité décente, le Xinomavro-Naoussa/Amynteo est très sensible à son environnement. À l'instar du pinot noir, il réagit de manière très différente dans des terroirs différents. Le Xinomavro-Naoussa/Amynteo peut être excessivement vigoureux ou pas assez, en fonction du lieu où il a été cultivé. La vinification et le vieillissement doivent être considérés avec soin vu qu'ils peuvent avoir un effet dramatique sur le vin fini. En d'autres termes, il n'est pas facile d'obtenir du bon Xinomavro-Naoussa/Amynteo. Mais, étant **un cépage noble intrigant**, lorsqu'il est bon, il en vaut vraiment la peine.

Le Xinomavro-Naoussa/Amynteo a fait l'objet des recherches les plus approfondies parmi toutes les variétés autochtones grecques. Plus de vingt années d'études toujours en cours ont apporté aux vinificateurs les informations dont ils ont besoin pour produire constamment un excellent vin d'**un cépage noble intrigant**. Et, au fur et à mesure que les résultats des recherches se réalisent, certaines des caractéristiques traditionnelles du Xinomavro-Naoussa/Amynteo devront certainement être reconsidérées. Les études de laboratoire concernant le Xinomavro-Naoussa/Amynteo révèlent ce qui est aisément identifiable au moment de le déguster : le Xinomavro-Naoussa/Amynteo est riche en arômes et complexe et particulièrement savoureux.

Les arômes évoquent des herbes médicinales, du clou de girofle, des fleurs séchées/des pétales de rose, du pot-pourri, du tabac, du goudron, de la noix, de l'olive, des tomates séchées au soleil et des épices brunes. Les arômes fruités sont souvent une caractéristique secondaire avec une prédominance de fruits rouges (fraise, cerise, framboise), ainsi que de kirsch et de fruits secs (prunes, raisins) remplissant son profil et ajoutant de la complexité. Tout bien considéré, il s'agit d'**un cépage noble intrigant** bien doté du point de vue aromatique. Le profil du Xinomavro-Naoussa/Amynteo reflète son nom ; *xino-mavro* signifie littéralement « acide-noire ». Cependant, bien que l'acidité fruitée demeure une caractéristique standard de ce **cépage noble intrigant**, la partie « noire » est un peu trompeuse. Les vins traditionnels sont invariablement de couleur rouge grenat pâle, plus comme le pinot noir traditionnel ou le Nebbiolo. Mais certains vins de nouvelle génération du Xinomavro-Naoussa/Amynteo pourraient bien se montrer dignes du nom mavro (noire) à nouveau. Ces vins sont de couleur vive et d'un rouge bien plus intense. En tout cas, les vins de **ce cépage noble intrigant** sont bien structurés, fermes, denses et vibrants.

Xinomavro- Naoussa/Amynteo



Des vins de garde

Le Xinomavro-Naoussa/Amynteo produit des **vins de garde**, présentant des similarités avec le Nebbiolo acide et riche en tannins : ferme et astringent lorsqu'il est jeune, mais développant une texture de soie grège en vieillissant. C'est son acidité élevée et son abondance en tannins qui donnent au Xinomavro-Naoussa/Amynteo, à l'instar du Nebbiolo, cet impressionnant potentiel de vieillissement. Des exemples de bouteilles vieilles de 25-30 ans toujours vibrantes et vivantes prouvent que le Xinomavro-Naoussa/Amynteo donne des **vins de garde**. En particulier, les vins de la génération actuelle, avec leur extraction plus profonde, leurs fruits plus mûrs et leur meilleur équilibre total, pourraient bien se montrer encore plus aptes au vieillissement, même s'ils sont plus abordables lorsqu'ils sont jeunes.

À l'instar de la grande majorité des variétés autochtones grecques, bien adaptées à travers une sélection naturelle et assistée, le Xinomavro-Naoussa/Amynteo peut attendre la maturité à des taux d'alcool modérés. C'est un cépage mûrissant relativement tard, surtout dans la région au climat modéré de Naoussa et au climat encore plus frais d'Amynteo, où la longue période de culture permet au cépage d'atteindre la pleine maturité à des taux d'alcool d'environ 12 %. Certains exemples de **vins de garde** particulièrement mûrs peuvent atteindre des taux d'alcool s'élevant à 14 %.

Les **vins de garde** Xinomavro-Naoussa/Amynteo sont bien adaptés au vieillissement dans des barils de chêne ; en effet, dans la plupart des cas, le vin exige l'effet adoucissant du vieillissement en baril. La couche supplémentaire de complexité aromatique épicée transmise par le chêne s'associe également très bien avec la gamme variée déjà existante d'arômes d'herbes et d'épices inhérents au cépage, mais il faut prendre soin de ne pas noyer le parfum délicat du Xinomavro-Naoussa/Amynteo. Suite à de longues expérimentations avec du bois de différentes tailles et âges, de nombreux producteurs optent pour des barils de 500Lt. (contrairement aux barriques de 225Lt.), avec un moindre pourcentage de bois neuf afin de bénéficier de l'effet adoucissant sans dissimuler ni homogénéiser le profil aromatique intrigant d'un tel **vin de garde**.

Le perfectionnement de la vinification et du vieillissement d'un **vin de garde** Xinomavro-Naoussa/Amynteo a été possible grâce à l'analyse détaillée des types de sols dans les principales régions de culture. Les sols plus légers, plus acides, par exemple, rendent des vins d'une finesse aromatique excellente et d'une structure plus délicate. Ces vins sont généralement vieillis dans des fûts en chêne neutres ou des cuves inertes afin de préserver les arômes. D'autre part, les sols argileux plus lourds donnent des vins plus structurés et plus fermes et exigent plus d'agrément en bois neuf afin d'adoucir les tannins et d'augmenter la complexité aromatique.

Xinomavro- Naoussa/Amynteo



Proches mais un monde à part

Les vignobles de Naoussa et d'Amynteo sont **proches mais un monde à part**, avec un saisissant contraste entre la luxuriante et verte Naoussa et l'aride Amynteo, à une altitude beaucoup plus élevée.

Arrivant à Naoussa pendant la saison viticole d'été, on est immédiatement frappé par le paysage luxuriant et vert. Les branches des pêchers sont lourdes de fruits mûres et succulents, et les cerisaies s'étendent à distance jusqu'à l'horizon. Bien sûr, les vignobles sont partout, recouvrant le versant ouest de l'imposant mont Vermio et un ensemble de sommets de collines plus basses et de cascades de versants de collines. Les cultivateurs profitent d'une multitude de terroirs : différents types de sols, d'élévations et d'orientations parmi lesquels ils peuvent choisir et élaborer diverses expressions du cépage principal de Naoussa, le Xinomavro. Ces vins sont **proches mais un monde à part** des vins rouges d'Amynteo produits de Xinomavro.

La différence entre les deux régions de culture, Naoussa et Amynteo, est frappante. Amynteo, situé à peine 40 km au nord-ouest de Naoussa de l'autre côté du mont Vermio, est l'appellation grecque la plus fraîche, principalement en raison des plaines plus élevées et mieux protégées de la chaleur par rapport aux plaines en plus basse altitude de la Macédoine. L'AOP Amynteo exige du Xinomavro à 100 % et produit en vin rouge ou rosé. Amynteo est essentiellement un haut plateau entouré de tous les côtés de montagnes, qui empêchent les nuages chargés d'humidité de s'égarer par mégarde dans le ciel. Lors d'une journée ordinaire dans la région, le ciel sera d'un bleu clair, alors que tout autour des nuages borderont l'horizon, accrochés aux arêtes des montagnes tels des visages d'enfants jetant un coup d'œil par dessus d'un mur trop haut pour être escaladé. Il existe cinq lacs aux alentours d'Amynteo, parmi lesquels les lacs Végoritida et Petron sont les plus grands. Ces masses d'eaux importantes modèrent encore plus le climat local. Les vents constants, surtout du nord, rafraîchissent et séchent les vignobles, maintenant les cépages du Xinomavro d'Amynteo en bonne santé, améliorant la variété locale de la région, qui s'épanouit dans deux écosystèmes différents, dans les vignobles de Naoussa et ceux d'Amynteo, **proches mais un monde à part**.

Xinomavro- Naoussa/Amynteo

La large gamme des vins de Xinomavro

Les environnements de Naoussa et d'Amynteo ainsi que la diversité de leur cépage principal, sensible aux changements subtils des techniques de vinification, résultent en une **large gamme de vins de Xinomavro** de styles variés :

- *Pétillants* : (des cépages du climat frais d'Amynteo, avec une acidité élevée, versions blanc de noir et gris ou rosé, sec et demi-sec, utilisant souvent la méthode Charmat – fermentation en cuve)
- *Rosés* : (généralement des cépages du climat frais d'Amynteo, plats, secs, vifs et accompagnant bien les repas)
- *Rouges distinctifs* : (généralement des meilleurs vignobles de Naoussa et d'Amynteo)

Parmi la **large gamme de vins de Xinomavro**, les vins rouges distinctifs sont l'incarnation de cépages pleinement mûris de vignobles de qualité. Macérés et fermentés pendant de longues périodes (sans tiges), et vieillis pendant plusieurs années dans de grandes vieilles cuves en bois, ce sont, vraiment, des vins de classe et d'élégance. Ces vins ne sont ni tenders ni fruités, mais ils sont glorieusement parfumés, évoquant les arômes savoureux auxquels le Xinomavro-Naoussa/Amynteo est si naturellement adapté. Les vins exigent souvent cinq années ou même davantage de maturation en bouteille afin d'atteindre leur apogée, et nombre d'entre eux se conserveront avec grâce pendant deux ou trois décennies.

La **large gamme de vins de Xinomavro** surprend également avec des styles plus légers de vins rouges. À part les solides vins rouges de garde, les techniques et les équipements actuels, tels que les cuves en acier à température contrôlée et la manipulation en douceur, rendent également possible la production non seulement de vins rosés, mais aussi de styles de rouge plus légers. Des vins de Xinomavro-Naoussa/Amynteo légers, fruités, au parfum de fruits rouges ouvrent de nouveaux marchés et de nouvelles possibilités d'association de mets et de vins.

En fin de compte, en dépit de la **large gamme de vins de Xinomavro**, ce cépage demeure la matière première pour des vins d'initiés. Mais, en tout état de cause, la petite quantité de la production signifie qu'il ne pourra jamais être une énorme proposition commerciale, et c'est tout aussi bien ! Les sommeliers et les commerçants intelligents miseront sur les points forts du cépage : il est vraiment unique et relativement rare ; il n'est cultivé pratiquement nulle part en dehors de la Grèce du nord-ouest et de la Grèce centrale. Son contexte culturel et son profil de saveurs s'alignent avec nombre d'autres grands vins de connaisseurs du monde : des vins de terroir avec un sens d'appartenance locale, produits d'un cépage autochtone grec rendant des spécialités régionales qui ne sont pas susceptibles d'être reproduites ailleurs. Il peut être recommandé sans hésitation à tout buveur aux yeux qui pétillent, à quelqu'un qui a goûté généreusement les vignobles du monde, quelqu'un qui recherche quelque chose d'un peu différent et de haute qualité.

Xinomavro- Naoussa/Amynteo

L'émotion

Un vin pour les avertis

Rares sont ceux qui pourraient prétendre que le Xinomavro-Naoussa/Amynteo est un vin facile et convivial. Il est idiosyncrasique ; **un vin pour les avertis** qui dévoile sa complexité à ceux qui explore avec passion la voie moins fréquentée. C'est vrai que les versions pétillant, rosé et rouge clair sont juteuses, brillantes, vives et agréables à boire et font une belle présentation. Ces vins peuvent s'associer à une large gamme de mets, allant des poissons riches et gras (thon, saumon, perche de la Méditerranée), surtout grillés, à la charcuterie, aux volailles et tout plat à base de tomate (pâtes à la sauce tomate, tomates farcies). L'acidité élevée du cépage le rend également apte à accompagner des salades à la vinaigrette. **Un vin pour les avertis**, le pétillant et les rosés peuvent également très bien être sirotés sur une terrasse sans accompagnement.

Les vins rouges plus pleins du Xinomavro-Naoussa/Amynteo sont un peu plus particuliers, bien qu'ils comptent certainement parmi les meilleurs vins du monde pour accompagner un repas. **Un vin pour les avertis**, la structure tannique ferme du Xinomavro-Naoussa/Amynteo, associée à une acidité élevée, exige des protéines et du gras : du bœuf bien persillé, de l'agneau, de la poitrine de canard ou du confit de canard, ou des fromages durs tels que du Manchego bien vieilli ou du Parmesan, par exemple. L'effet combiné des tannins et des protéines adoucit considérablement le vin et fait ressortir davantage les saveurs de fruits.

Les styles traditionnels tout comme les styles modernes du Xinomavro-Naoussa/Amynteo, avec quelques années de vieillissement en bouteille, sont incroyablement riches en umami. L'abondance de notes savoureuses complémente de manière idéale les saveurs dégradées des aliments. Pensez à un risotto aux champignons sauvages, à des tomates séchées au soleil et des sauces de tomates ou à des ragoûts de viande de toutes sortes et le Xinomavro-Naoussa/Amynteo est le choix parfait : **un vin pour les avertis** ! Finalement, « le Xinomavro-Naoussa/Amynteo est parfait avec du poulet ou du bœuf teriyaki », confie un enthousiaste local, qui a manifestement voyagé un peu dans le monde, une association tout à fait logique : pur umami + umami. Dans cette catégorie, on peut inclure des plats sautés avec quelques gouttes de soja, à condition de ne pas être trop épicés. Des plats à éviter seraient ceux particulièrement sucrés (faisant apparaître le vin comme encore plus sec et tannique), ou les poissons tels que les sardines ou le maquereau, dont les huiles peuvent être incompatibles avec les tannins du Xinomavro-Naoussa/Amynteo et créer un goût métallique dans la bouche.

Xinomavro- Naoussa/Amynteo

Le terroir

Les vignobles luxuriants et variés de Naoussa

L'appellation d'origine protégée Naoussa (AOP Naoussa), reflétant **les vignobles luxuriants et variés de Naoussa**, a été nommée d'après la ville du même nom, bien que plusieurs autres communes soient comprises dans l'appellation. Les vins d'AOP Naoussa sont produits de Xinomavro à 100 %, conformément à la loi, et sont toujours rouge. En général, ce sont des vins robustes et tanniques lorsqu'ils sont jeunes et aptes à un long vieillissement. Ce sont les vins les plus pleins de corps parmi les appellations Xinomavro offrant une démonstration éblouissante de complexité aromatique, qui s'étend sur tout le spectre du potentiel aromatique du cépage.

Les vignobles luxuriants et variés de Naoussa se trouvent à une altitude de 150 à 450m et reçoivent suffisamment de pluie pour la plupart des millésimes rendant l'irrigation inutile. Une analyse détaillée des sols a été effectuée, révélant des différences significatives à l'intérieur de la région et au moins 25 types de sols différents (dont cinq catégories principales ont été établies). Les diverses expressions **des vignobles luxuriants et variés de Naoussa** émanant de ces sous-régions sont déjà bien connues des cultivateurs de Naoussa, et des discussions sont en cours concernant leur reconnaissance officielle, bien que pour le moment l'expression plus tannique des vins de la commune de Gastra, la douceur de ceux de Trilofos ou la fraîcheur et le parfum de ceux de Yiannakohori, par exemple, demeure une connaissance profonde des initiés.

Nemea-Agiorgitiko

Les envoûtants vins rouges Nemea-Agiorgitiko font partie intégrante des mythes et de l'histoire de la région de Némée, au Péloponnèse, ainsi que de sa culture et des légendes locales dont Hercule est le personnage central. Habituellement, à la robe rubis profond et sombre, aux arômes concentrés de fruits rouges et au nez complexe, les vins Nemea-Agiorgitiko offrent à presque tout amateur de vins une expérience d'euphorie spontanée. La gamme de ces vins inclut des vins rouges riches, complexes pour la garde, ainsi que des vins légers, faciles à boire aux arômes frais de fruits rouges. Les vins rouges secs tranquilles Nemea-Agiorgitiko accompagnent parfaitement les repas ainsi qu'une large gamme de cuisines et d'occasions.

Le **Nemea-Agiorgitiko** est imprégné de légende. Selon une légende ancienne, les vins riches, foncés, doux et mystérieux du **Nemea-Agiorgitiko** de la région de Némée, dans le Péloponnèse, en Grèce, ont ce goût, parce que les vignes sur lesquelles poussent les raisins d'Agiorgitiko ont été tachées du sang du lion qu'Hercules a tué, il y déjà très longtemps de cela. Que cela soit vrai ou pas, la mythologie est faite de telles histoires, et ce lieu, et les vins de ce lieu, le **Nemea-Agiorgitiko**, sont parmi les plus anciens du monde, ou peut-être les plus anciens, et oui ... ici est bien le pays d'Hercules.

La région incroyablement belle et captivante de Némée a donné son nom à son principal cépage, l'Agiorgitiko, dont le nom signifie littéralement le raisin de Saint-Georges (*Agios Georgios*) et provient de la ville de Némée, autrefois appelée *Agios Georgios* – Saint-Georges.

Parmi les plus anciens des centaines de cépages autochtones de Grèce, le **Nemea-Agiorgitiko** se plaît en son environnement et y prospère. C'est le seul cépage autorisé à utiliser l'appellation Nemea (AOP Nemea) et il prend de nombreux aspects dans ce paysage variable dans les mains de vinificateurs talentueux. À Némée, on trouve des vignes âgées de 100 ans et même plus. Certaines sont plantées à partir de souches mères autochtones, et il existe de nouvelles plantations qui sont une expression des techniques de viticulture les plus modernes. La variété des sols et la diversité du terroir permettent de créer de nombreux styles de vin différents à partir du cépage **Nemea-Agiorgitiko**.

Captivants vins de Némée

Les fruits noirs et même bleus du Nemea-Agiorgitiko produisent les **captivants vins de Némée**. Bien sûr, le cépage est plus connu pour ces vins de couleur rubis foncé, sombre, célèbres pour leurs saveurs ravissantes de fruits noirs et bleus, et leur accessibilité, même lorsqu'ils sont jeunes ; une texture complexe, riche, velouté et des tannins doux, accessibles, sucrés et mûrs, avec un minimum de 12 mois de vieillissement dans du chêne, font quelques vins rouges de garde pour la cave. Ces vins rouges ont un taux d'alcool modéré, une acidité élevée, une rondeur, et sont vraiment versatiles pour accompagner des mets.

La zone du Nemea-Agiorgitiko est l'appellation de vin rouge la plus étendue en Grèce, et le pays est aussi diverse qu'il est vaste, souvent avec des pics de montagne enneigés à des altitudes de 1800 mètres, entourant le fond de la vallée, avec des collines ondulées et des myriades de vallées et de passages, créant de nombreux mésoclimats et types de sols entre eux. La diversité des sols, où les vignes poussent dans les anciens vignobles, plantés à des altitudes et des topographies variées, influence considérablement les styles de ces **captivants vins de Némée**. Les vignobles peuvent être situés au fond de la vallée, à basse altitude entre 260 et 350 mètres, aussi bien que dans les vallées et sur les collines grimpant jusqu'à 600-800 mètres, et même plus. Ainsi, ces vignobles de vin rouge comptent parmi ceux plantés à plus haute altitude dans toute l'Europe.

Nemea-Agiorgitiko



Saveurs du Nemea-Agiorgitiko

Le climat et la diversité sont les principaux facteurs qui différencient les **saveurs du Nemea-Agiorgitiko**. Le climat tempéré continental/méditerranéen, avec des hivers doux, une pluviosité modérée pour une région de vitiviniculture et de longs automnes ensoleillés, contribue au potentiel des vins du Nemea-Agiorgitiko pour ce qui est de leur couleur profonde ainsi que leurs arômes concentrés de fruits rouges et leur riche complexité aromatique.

À des altitudes montagneuses et semi-montagneuses, il peut souvent y avoir une grande variation entre les températures de jour et de nuit, même pendant les mois d'été, ce qui, évidemment, influence la maturité, les taux d'alcool et l'acidité. L'âge des ceps, les rendements, les types de sol et les styles de vinification sont tous des facteurs qui ont une influence sur les **saveurs du Nemea-Agiorgitiko** et qui contribuent également au résultat final, dans le verre.

Comme l'a dit si éloquemment un vieux vinificateur du pays, travailler avec ce cépage remarquablement versatile du Nemea-Agiorgitiko, dans cette région particulièrement diverse, offre une inspiration suprême au vinificateur ainsi que des occasions illimitées d'expressions de terroir. Ces anciens vignobles, situés sur des collines ou des versants de colline nichés dans les vallées, et perchés sur les sommets des montagnes, permettent au Nemea-Agiorgitiko d'exprimer les mésoclimats, les sols et les altitudes ; les influences sur les **saveurs du Nemea-Agiorgitiko**. Les vins rouges du Nemea-Agiorgitiko sont réellement des vins de lieu, des vins de terroir, où la minéralité règne en maître absolu et l'équilibre d'acidité, d'alcool et de tannins est un phénomène naturel. Lorsque vous dégustez ces vins, vous ne goûtez pas simplement aux attributs les plus fins du cépage de Nemea-Agiorgitiko, mais vous goûtez la terre, et vous pouvez sentir la passion des gens, et le patrimoine de la région commence même à se dévoiler.

Nemea-Agiorgitiko



L'émotion

Nemea-Agiorgitiko, des vins accompagnant bien les mets

Les vins rouges vieillies dans du chêne du **Nemea-Agiorgitiko accompagnant bien les mets** sont stupéfiants. La diversité de leurs styles de vin ne fait que confirmer ce fait. Naturellement, les vins rouges corsés vieillies dans du chêne du **Nemea-Agiorgitiko accompagnant bien les mets** sont tout simplement fantastiques avec tout type de viande grillées, du porc à l'agneau, mais il ne faudrait pas manquer non plus l'occasion de les goûter également avec des saucisses et de la volaille. Des styles plus légers, moyennement corsés, peuvent être associés à une large gamme de mets, tels que les ragoûts et les civets, les plats de pâtes et les fromages. Ainsi, ces vins rouges du **Nemea-Agiorgitiko, accompagnant bien les mets** sont un choix parfait pour de nombreuses occasions.

Les vins du **Nemea-Agiorgitiko accompagnant bien les mets** ne sont pas seulement idéaux pour la cuisine grecque, mais complètent également très bien la cuisine internationale. La gastronomie grecque est évidemment la définition-même du régime méditerranéen, avec l'abondance d'huile d'olive, les olives, le mastique, le miel, le safran, les fromages, l'agneau, la pieuvre et j'en passe. Alors que la popularité de la cuisine grecque explose mondialement en conséquence, et que les vins du Nemea-Agiorgitiko sont absolument stupéfiants avec ces plats, ne tombez pas dans le piège de penser que les vins grecs ne sont bons qu'avec la cuisine grecque. Au contraire, les vins du **Nemea-Agiorgitiko accompagnant bien les mets** ont des saveurs bien équilibrées et sont donc compatibles avec tous les types de cuisine et toutes sortes de plats, de tous les coins de notre village global de la gastronomie moderne qui se réduit.

Appréciez le **Nemea-Agiorgitiko accompagnant bien les mets** en Grèce ou chez vous. Les vins sont délicieux, la région est d'une beauté à couper le souffle et les gens sont passionnés et hospitaliers. Vous voulez vous y rendre ! Vous voulez boire du Nemea-Agiorgitiko et, en même temps, absorber dans sa totalité l'expérience du légendaire pays de Némée.

Cependant, bien que chacun puisse visiter Némée, ne vous sentez pas obligés de venir en Grèce pour apprécier les vins **Nemea-Agiorgitiko accompagnant bien les mets**. Invitez quelques bons amis, faites griller quelques steaks ou côtelettes d'agneau, ouvrez une bouteille de Nemea-Agiorgitiko Reserve ou Grande Reserve, et ressentez la chaleur de ces vins polyvalents. Éprouvez la passion et buvez le nectar d'Hercules. Ouvrez une bouteille d'un vin rouge Nemea-Agiorgitiko de style plus léger avec du fromage et passez une après-midi agréable avec des amis ou même prenez un verre au bar, après le travail avec vos collègues. Le Nemea-Agiorgitiko est toujours bon et dans sa catégorie. Ce sont des vins sensationnels, de près et de loin, en Grèce et à l'étranger, qui complètent toutes les cuisines et toutes les occasions.

Le début de la culture de la cuisine et du vin à table remonte à presque 4 000 ans en Grèce. Les vins rouges **Nemea-Agiorgitiko accompagnant bien les mets** captent l'essence de cette ancienne tradition et sont parfaits à table partout dans le monde.

Nemea-Agiorgitiko

Némée, une exaltante destination vinicole

Si vous vous rendez dans le Péloponnèse, ce que je vous conseille vivement, **Némée, une exaltante destination vinicole**, peut vous offrir de nombreuses expériences. Némée vous promet une pleine journée de dégustation dans les caves de vinification, ce que vous pouvez et devez faire absolument. La région est ouverte au tourisme viticole, et tout au long de la route des vins vous trouverez plusieurs caves de vinification ouvertes aux visiteurs.

Le vin peut et doit être votre point de concentration à **Némée, une exaltante destination vinicole**, mais ce lieu a tant de choses à vous offrir. Némée a une histoire remarquable et il y a beaucoup de choses à voir et à faire si vous visitez la région. Vous pouvez admirer la beauté naturelle stupéfiante du lac Doxa et du lac Stimfalia, ainsi que l'architecture de différentes époques. Il existe des sites archéologiques anciens, telle que l'antique Némée, ainsi que des monuments byzantins, et des événements culturels régionaux et des visites de villages médiévaux. Il existe de jolies villes portuaires, tel que le port pittoresque de l'ancienne Nauplie, dominant la mer. Les activités sportives abondent, y compris le ski, la randonnée, le rafting, le cyclisme et, bien sûr, la mer est là offrant une variété de sports nautiques, tels que la natation, la plongée avec tuba, la plongée sous-marine et la voile. ... tout cela, et des bons vins du Nemea-Agiorgitiko à déguster. Le tout se trouve à quelques heures d'Athènes, de la culture, de l'histoire et des plaisirs de cette grande ville, la capitale de la Grèce. Il semblerait être temps pour tous les amateurs de vins de visiter **Némée, une exaltante destination vinicole**.

Le terroir

Tradition de viticulture à Némée

La **tradition de viticulture à Némée** remonte à plusieurs siècles et le vin a toujours fait partie intégrante de la culture grecque depuis l'Antiquité. La tradition de viticulture de plusieurs siècles à Némée a été inextricablement liée, toute au long d'une histoire riche et vive, à la vie et au développement de la société locale.

La **tradition de viticulture à Némée** se poursuit par des vignerons et des vinificateurs expérimentés, possédant une connaissance profonde de la région, transmise d'une génération à l'autre, donnant à Némée des vinificateurs avec, littéralement, des siècles d'expérience. Cependant, Némée a suivi l'incontestable progrès en matière de production de vin grec et les producteurs de Némée ont investi en capital humain, en formation et en technologie. Par conséquent, Némée représente le mouvement du vin moderne de la Grèce, qui nous apporte des vins d'une qualité remarquable de cépages cultivés par une nouvelle génération de vignerons formés et talentueux, qui améliorent la longue tradition vinicole de la Grèce.

Moschofilero-Mantinia

Les vins blancs tranquilles secs Moschofilero-Mantinia libèrent les sens par leur surprenante fraîcheur et des arômes qui créent des plaisirs inattendus pour le nez et le palais. La variété exotique de Moschofilero, avec l'intensité sauvage de son bouquet, reste encore à découvrir, connue qu'elle est surtout des amateurs de vin les plus dévoués. Cette variété aromatique existe depuis de nombreux siècles en Grèce et son site de prédilection est le haut plateau de Mantinée, dans la partie nord-centrale du Péloponnèse. Les vins vivifiants de Moschofilero-Mantinia sont l'apéritif parfait ou l'accompagnement idéal d'une gamme somptueuse de plats élégants, de la cuisine de Moyen- ou de l'Extrême-Orient, des sushis et des fruits de mer, offrant des moments unique de plaisir à l'état pur.

Bien que le **Moschofilero-Mantinia** soit un des meilleurs cépages de Grèce et bien que la Grèce ait la plus ancienne industrie de vin dans le monde, les vins blancs distinctifs du **Moschofilero-Mantinia** (AOP Mantinia) demeurent inconnus de tous à l'exception des amateurs de vin les plus dévoués.

Le **Moschofilero-Mantinia** ne restera pas inconnu pendant longtemps. Des cépages, tels que l'Albariño et le pinot Grigio, sont très demandés de nos jours ; il y a dix ans, rares étaient ceux qui en avaient entendu parler. Et, il n'y a pas si longtemps, le riesling était un cépage que la plupart des snobs auraient qualifié de vin pour débutants ! Cependant, sur certains marchés spécifiques, le riesling est actuellement le cépage avec la croissance la plus rapide, et il n'y a pas que les débutants qui le boivent. Les consommateurs désirent de nouvelles saveurs et ce qui semble lier ces cépages entre eux c'est que, à l'instar du **Moschofilero-Mantinia**, ils sont plus légers, plus vifs et plus rafraîchissants que les styles de vin blanc qui dominaient jusqu'à présent.

Ce n'est pas uniquement le fait que les consommateurs recherchent quelque chose de nouveau et de différent ; pour de nombreux buveurs de vin, le **Moschofilero-Mantinia** est les deux. Les consommateurs sont tombés amoureux de certains cépages sur la base du caractère distinctif de ces cépages, que ce soit les notes moelleuses et beurrées du Chardonnay, la riche complexité du Pinot Noir, ou maintenant le profil de saveurs expansif du riesling. Le **Moschofilero-Mantinia** se distingue de la même manière ; l'intensité florale sauvage et exotique du cépage, avec sa vivacité piquante, offre un caractère et un profil uniques qui expliquent pourquoi les amateurs de vin adoptent ce cépage avec passion.

Moschofilero-Mantinia



Découvrez un vin grec exotique

Découvrez un vin grec exotique dans le Moschofilero-Mantinia. Alors que les premiers à avoir découvert le Moschofilero-Mantinia l'ont adopté, il demeure une nouveauté pour de nombreux amateurs de vins, et, contrairement à tout autre cépage actuellement populaire, rien ne peut être vraisemblablement comparé au vin produit de ce cépage étonnant. **Découvrez un vin grec exotique** qui a du « flower power » ! Mais ce n'est pas tout : la vivacité brillante et ensoleillée, l'odeur de citron, de pamplemousse et de zeste d'agrumes, le sens de lieu distinct mais impossible à définir dans la finition prolongée. Enfin, notons l'aptitude de ce cépage à conserver l'acidité. Il semblerait que les vignobles de Grèce ont été plantés par les anciens avec les cépages idéaux pour leurs conditions climatiques uniques. Le Moschofilero-Mantinia est un tel cépage idéal ; le taux d'alcool de ses vins demeure peu élevé, et ce en dépit de la chaleur.

Les amateurs de vin qui ont fait connaissance avec le Moschofilero-Mantinia commencent à le comprendre ; ceux qui n'ont pas encore fait connaissance avec le cépage seront certainement surpris. **Découvrez un vin grec exotique** dans le Moschofilero-Mantinia, idéal en tant qu'apéritif, compagnon génial d'amuse-gueules ou de nourriture à manger avec les doigts, mais tout aussi capable de durer pendant tout le repas.

Le Moschofilero-Mantinia prospère sur les sols complexes et à haute altitude du plateau de Mantinée dans le Péloponnèse central. Même si cet endroit n'est pas le premier choix des vacanciers, les restaurateurs grecs de premier ordre savent que le Moschofilero-Mantinia est un des meilleurs vins grecs. Les voyageurs avisés découvrent souvent la beauté de ce vin et de ce lieu exotique, même s'ils ne se sont pas aventurés en dehors de leur coin ensoleillé sur une île. La demande pour les bouteilles des producteurs de premier ordre est croissante, à tel point qu'il est possible de prévoir un moment où la demande pour ce vin en dépassera l'offre. Le Moschofilero-Mantinia a évolué de manière idéale pour le Péloponnèse central ; il est peu probable qu'il ait les mêmes performances ailleurs. De même, les pratiques de vignoble qui ont permis au Moschofilero-Mantinia de se distinguer ne sont pas celles des régions du Nouveau monde aux grosses quantités et au climat chaud. Les caractéristiques qui font la singularité de ce cépage exotique sont les vignes soignées à la main, les pratiques de famille, les rendements limités, les vignobles dépourvus de produits chimiques et de pesticides, qui font partie du terroir, et sont en grande partie la raison pour laquelle le Moschofilero-Mantinia a évolué en cette créature qu'il est dans ce lieu. Ici et maintenant, **découvrez un vin grec exotique !**

Moschofilero-Mantinia



Étonnant cépage avec des origines anciennes

Le Moschofilero-Mantinia, un étonnant cépage avec des origines anciennes, a provoqué un débat passionné parmi les écrivains et les experts en vin : quels sont les meilleurs styles de vin produit de ce cépage ? Qui en sont les producteurs de premier ordre et où travaillent-ils ? Cette vive discussion reflète une fascination avec un cépage qui conserve une acidité remarquable en dépit du pays chaud et ensoleillé où il est cultivé, et a une personnalité distinctive exigeant une place dans le panthéon des vins les plus fascinants du monde.

Le Moschofilero-Mantinia fait partie de la famille élargie des filéri, apparaissant sous des formes allant du blanc, au doré, au rose et même au noir (Moschofilero-Mantinia est plutôt rose vers rose foncé). Délicats mais intensément floraux, vraiment exotiques, les vins modernes du Moschofilero-Mantinia sont produits selon des techniques de vinification de pointe. Vu que ce cépage est annoncé aujourd'hui comme quelque chose méritant une attention internationale, mais existe également depuis des siècles, il peut à juste titre être qualifié d'étonnant cépage avec des origines anciennes. Les anciens vins produits de Moschofilero-Mantinia étaient toujours rosâtres (de la peau rose-gris) et souvent oxydés. La fraîcheur du Moschofilero-Mantinia actuel doit beaucoup aux meilleures pratiques de vignoble et à une plus grande confiance en ces pratiques, permettant aux producteurs de laisser les raisins sur les vignes jusqu'à tard dans la saison. Le Moschofilero-Mantinia moderne a attendu l'avènement d'établissements de vinification impeccables dans les années 1980 et 1990, qui ont donné un grand essor à cet étonnant cépage avec des origines anciennes. Maintenant qu'il est bien soigné, le Moschofilero-Mantinia se montre capable de prendre différentes formes, du citronné à l'exotique, mais demeure toujours frais et vif. Notamment, bien qu'il soit le plus souvent piquant, sec et tonifiant, il existe des versions pétillantes délicieuses. Même la couleur rose d'antan est de retour, mais sans le goût de fruit fané ou d'oxydation. La pose en vogue actuelle du Moschofilero-Mantinia peut varier mais conserve un aspect invariable : les raisins sont toujours mûrs et parfumés, et ses saveurs sont parfaitement préservées dans les bouteilles de Moschofilero-Mantinia qu'on trouve actuellement sur le marché.

Les vins modernes du Moschofilero-Mantinia

Pendant un certain temps, un excellent Moschofilero-Mantinia était le domaine de quelques vinificateurs seulement ; aujourd'hui ils sont nombreux à aider à transformer les connaissances sur les vins modernes du Moschofilero-Mantinia. Alors qu'autrefois seuls quelques noms pouvaient être considérés comme produisant un vin de Moschofilero-Mantinia de haute qualité, actuellement si vous demandez aux experts en vin quel est le meilleur, une dispute pourrait éclater, et cela est une bonne nouvelle pour les consommateurs. En outre, les meilleurs producteurs ne sont pas des marques sans visage dirigés par le marché, mais il s'agit de familles attachées au sol, avec une compréhension historique des possibilités, et avec un engagement sans faille à l'égard de leur petit point sur la terre et son itération, une attitude qui fait honneur au terroir du Moschofilero-Mantinia. En revanche, aussi ancienne et vénérable que soit l'histoire du vin de la Grèce, ce qui a fait connaître le Moschofilero-Mantinia n'est pas son passé. Au contraire, le nouveau Moschofilero-Mantinia reflète les nouvelles aptitudes de vinification d'une jeune génération dont les parents ont déjà adopté les méthodes d'acier inoxydable et de contrôle de la température de leurs propres parents, et sont à l'avant-garde de pratiques de vinification modernes : meilleures pratiques au vignoble, habile utilisation du contact des peaux et des lies (levures utilisées), et compréhension plus approfondie du rôle de l'oxygène dans un grand vin. Des pratiques qui donnent une nouvelle vie à ce cépage étonnant produisant les vins modernes du Moschofilero-Mantinia, qui offrent un excellent rapport qualité/prix aux heureux consommateurs.

Moschofilero-Mantinia



L'émotion

Des vins de pays écrivent l'histoire culinaire grecque

À l'instar d'autres régions du Vieux Monde, **des vins de pays écrivent l'histoire culinaire grecque** et les cépages de la Grèce ont évolué en même temps que sa culture et sa cuisine, reflétant la maîtrise des mers et un climat et une histoire exceptionnellement vivants. Contrairement à ces voisins méditerranéens, la Grèce ne se trouve pas simplement au bord de la Méditerranée ; elle est entourée, envahie et définie par cette mer, ainsi que par les imposantes montagnes du pays. Un régime sain, plein de légumes et de fruits frais, ainsi que de fruits de la mer omniprésents, fait partie de la culture grecque où **des vins de pays écrivent l'histoire culinaire grecque** ; une histoire culinaire définie par les vins de cépages tels que le Moschofilero-Mantinia.

La beauté du pays a toujours attiré les visiteurs. Ses 15 000 kilomètres de littoral et ses 3 000 îles sont une récompense sans pareil pour le vacancier. **Des vins de pays écrivent l'histoire culinaire grecque** et la plupart des visiteurs ont consommé toute une gamme de spécialités grecques et de simples vins de taverne. Toutefois, une poignée d'observateurs astucieux ont trouvé bien plus que cela, et maintenant le monde se fraye un chemin vers les producteurs de vin grecs de premier ordre et leurs vins, et le Moschofilero-Mantinia joue un rôle de vedette dans cette tendance.

Vin jeune et fascinant

Jeune et fascinant, le récent élan de popularité du Moschofilero-Mantinia a tenté les vinificateurs à jouer avec le chêne, mais cela s'est généralement avéré contreproductif, interférant avec les arômes de jardin de printemps et, chose peut-être plus importante, avec la fascinante disparité entre l'intensité des arômes et des saveurs et le racé très acide qui est typique de sa finition.

Cependant, la dispute n'est toujours pas résolue quant à l'aptitude du vin au vieillissement, et, comme un Moschofilero frais et mûr est, relativement parlant, une nouveauté dans le monde du vin, il existe encore beaucoup de mets qui pourraient l'accompagner et qui n'ont pas encore été découverts. Il peut être fascinant avec du poisson revenu, mais il est tout aussi génial avec des huîtres crues ou des légumes grillées. Avec ce **vin jeune et fascinant**, on peut proposer quelque chose d'aussi inhabituel qu'une omelette aux truffes. Les agrumes brillants du vin contrebalancent le caractère terreux des truffes. Les œufs qui sont à la fois trop protéineux pour du vin blanc et trop légers pour du vin rouge semblent s'approcher furtivement du Moschofilero-Mantinia. C'est peut-être approprié : le Moschofilero-Mantinia est apparemment ni blanc ni rouge, mais simplement lui-même –un **vin jeune et fascinant** qui annonce l'arrivée de la Grèce sur la scène mondiale, un vin qui a été consommé avec enthousiasme en Grèce et un cépage qui compte parmi ceux dont la popularité augmente le plus rapidement à l'étranger.

Moschofilero-Mantinia



Le terroir

Tout est dans le nom

Moschofilero-Mantinia. La promesse d'une expérience de vin exotique, **tout est dans le nom**. Le consommateur ordinaire recherche quelque chose de familier lorsqu'il étudie l'étiquette d'un vin grec. Le Moschofilero-Mantinia semble avoir une longueur d'avance en la matière. Tout d'abord, c'est son nom, par lui-même : Moschofilero-Mantinia fait penser au muscat. En réalité, il a un peu le goût et l'odeur de muscat. Alors, ça va ? Et bien, oui et non. Le muscat n'est pas exactement un nom connu de tout le monde, mais, au moins, pour ceux qui le connaissent, il existe une attente d'arômes floraux brillants et intenses, ainsi qu'une vivacité piquante, qu'il soit de style sec ou tendre.

Mais le hic est que le Moschofilero-Mantinia et le muscat ne sont pas du tout liés et, alors que le Moschofilero-Mantinia peut être remarquablement floral et piquant, il peut également être bien d'autres choses : rosé, pétillant, corsé, racé, riche, léger, mousseux –ou aussi sec et amer qu'une écorce de pamplemousse séchée ; une expérience exotique où **tout est dans le nom**. Il existe une autre différence critique : le muscat se trouve dans une centaine de lieux dans le monde où il offre un vin savoureux mais généralement sans importance. Le Moschofilero-Mantinia appartient idéalement à un endroit, et **tout est dans le nom** ; le haut plateau de Mantinée dans le Péloponnèse du centre-nord. Lorsqu'il est cultivé dans des vignobles à une altitude de 600 mètres ou plus, et reste sur les vignes jusqu'en octobre, le parfum devient plus grisant, la texture augmente et, dans les mains des excellents vinificateurs de Mantinée et d'Arcadie, les vins produits sont uniques et fascinants. Environ 85 % des vignobles de Mantinée cultivent du Moschofilero-Mantinia, il doit donc exister quelque chose d'irréfutable dans ce mariage, et **tout est dans le nom**.

Un autre avantage que confère la viticulture sur un haut plateau est que les pressions des maladies peuvent être atténuées par les vents et l'absence de parasites. Ainsi les vignerons de Mantinée se sont particulièrement concentrés dans la viticulture biologique, tout simplement parce qu'ils ont moins besoin de pesticides et de fongicides que leurs collègues dans des endroits plus protégés et plus humides. Le triomphe de Mantinée avec le nouveau style du Moschofilero-Mantinia a attiré l'attention tant en Grèce qu'à l'étranger ; des dizaines de producteurs se sont sentis obligés d'offrir des bouteilles du cépage sur le marché international, et le nom du cépage ne paraît plus si difficile. Moschofilero-Mantinia ; la réussite, **tout est dans le nom**.

Assyrtiko-Santorini

Les vins Assyrtiko-Santorini sont rares et distingués. Ces vins sont nés de la variété Assyrtiko indigène, cultivée dans un des vignobles les plus anciens du monde, puisque ses origines remontent à 3500 ans, sur l'île volcanique de Santorin où rien n'est ordinaire ! Les vins blancs tranquilles secs Assyrtiko-Santorini de classe mondiale peuvent être consommés jeunes ou vieillis, puisqu'il s'agit de vins précieux, vinifiés pour la garde. Ils accompagnent parfaitement la haute cuisine, le poisson, les fruits de mer et, de façon étonnante, même certains plats à la viande. Ces vins de terroir au caractère unique présentent une structure à la minéralité passionnante et à la densité savoureuse. Ces deux traits reflètent le sol unique, volcanique et aride de Santorin qui est un « pedigree » internationalement reconnu.

L'**Assyrtiko-Santorini** est un des cépages autochtones les plus fascinants et uniques de Grèce. Lorsqu'ils sont dégustés à l'aveugle, on croit presque toujours que les vins secs de l'**Assyrtiko-Santorini** (AOP Santorini) proviennent d'un climat nordique. Pourtant leur berceau et leur lieu de prédilection est Santorin, cette île unique d'une beauté à couper le souffle située au milieu de la mer Égée.

L'**Assyrtiko-Santorini** n'a pas du tout le profil habituel des autres cépages de climats chauds. Il produit un vin blanc sec d'un caractère distinctif et d'une grande minéralité, agréable à boire jeune, mais également apte au vieillissement. La plupart des vins sont sans chêne, bien que quelques très bons exemples d'Assyrtiko sont produits avec chêne et peuvent se vanter du même potentiel de bon vieillissement.

Des ceps très anciens, associés à des sols pauvres, au stress hydrique et aux vents puissants, expliquent les rendements extrêmement bas de l'**Assyrtiko-Santorini** de même que la densité de sa structure et l'opulence de ses vins. La vendange compte parmi les deux – à peine trois – plus précoces du pays et commence généralement au début ou à la mi-août.

Ce cépage rare et ancien, l'**Assyrtiko-Santorini**, produit un vin de classe mondiale qui vous invite à découvrir l'unique terroir volcanique de Santorin.

Un rare cépage insulaire

Un rare cépage insulaire, l'**Assyrtiko-Santorini** produit des vins d'une structure surprenante, qui dépasse presque toute compréhension.

Il prospère, comme un rare cépage insulaire, dans le climat de la mer Égée et les conditions arides de Santorin, mais ces arômes de fruits ne sont pas ceux des climats chauds. Ils sont fins, élégants et restreints, invoquant plus les agrumes que les fruits tropicaux. Jamais une trace de confiture de fruits ou de fruits trop mûrs.

L'**Assyrtiko-Santorini** présente également l'étonnante aptitude de conserver une acidité élevée lorsqu'il mûrit et accumule du sucre, caractéristique qu'il partage avec le riesling. C'est ainsi qu'il produit des vins d'une grande fraîcheur et d'une magnifique vitalité.

Mais l'acidité fraîche et vive n'est qu'un seul des aspects de la personnalité complexe de l'**Assyrtiko-Santorini**. Il peut également se vanter de taux élevés d'alcool et d'extrait, de profondeur et de minéralité intense, de rendre des vins d'une structure impressionnante qui équilibre tous les éléments avec une facilité et une élégance hors du commun. Et, à l'instar du riesling, encore une fois, il vieillit extrêmement bien, conservant sa structure tout en accroissant sa profondeur et sa complexité aromatique avec le temps ; un rare cépage insulaire.

Assyrtiko-Santorini



Un cépage et un lieu peu ordinaire

Un cépage et un lieu peu ordinaire, la grande minéralité de l'Assyrtiko-Santorini est intimement liée à Santorin. C'est un de ces cépages qui reflètent fortement le lieu où ils sont cultivés. Et Santorin est le lieu idéal par excellence dans le monde entier. Célèbre dans le monde entier pour son paysage idyllique de maisons blanchies à la chaux ressortant contre le bleu du ciel et de la mer Égée, Santorin est née d'une éruption volcanique aux alentours de 1600 avant J.-C. Ce qui était auparavant une seule île est devenu un archipel de cinq îles, dont Santorin, appelée également Thira, est la plus grande. En forme de croissant, ses falaises escarpées entourent la caldeira à l'ouest, là où la mer et le ciel semblent se confondre à l'horizon et représentent le fond de quelques couchers de soleil parmi les plus envoûtants au monde. Rien n'est ordinaire sur cette île. La combinaison de sols volcaniques très pauvres, d'un climat particulier et de coutumes anciennes produit un terroir vraiment unique; et un cépage et un lieu peu ordinaire.

En outre, les conditions naturelles à Santorin produisent un écosystème idéal offrant une protection contre les maladies et les parasites de la vigne. Tout cela sous-tend l'identité puissante et unique de l'Assyrtiko-Santorini, un cépage et un lieu peu ordinaire, faisant preuve d'un admirable équilibre de puissance, de minéralité et de finesse.

Le terroir unique de Santorin

On dit souvent que les meilleurs vins du monde sont produits là où les vignes sont mises à l'épreuve. Le terroir unique de Santorin, cette île aride de la mer Égée, battue par les vents et le sable, avec presque pas d'eau et des sols si pauvres que pratiquement rien n'y pousse, accouche de l'Assyrtiko-Santorini, un des vins les plus distinctifs et uniques au monde. Les sols de l'île sont très pauvres et pratiquement dépourvus de toute matière organique créant ainsi le terroir unique de Santorin. Depuis l'éruption volcanique dévastatrice qui a créé Santorin telle que nous la connaissons aujourd'hui, l'île est recouverte de cendre volcanique, de lave, de scories et de pierres ponce, créant les conditions du sol sur lequel prospère l'Assyrtiko-Santorini. Le terroir unique de Santorin instille à l'Assyrtiko-Santorini sa minéralité distinctive : impressions de poussière de pierre et de sel, de même que des notes sulfuriques entièrement dues aux sols volcaniques de l'île. Lorsqu'un cépage a été cultivé pendant des siècles, il s'adapte naturellement à son environnement. La propagation ou le rajeunissement des ceps se fait depuis l'Antiquité par marcottage, à savoir l'enterrement d'un rameau d'un cep existant dans le sol, afin qu'il développe ses propres racines. Ce rameau sera finalement coupé de la plante mère afin de créer un nouveau cep. C'est un des rarissimes vignobles franc de pied dans le monde. Les vents puissants et les conditions très sèches, caractéristiques du terroir unique de Santorin, ont également mené au développement d'une méthode de formation particulière pour l'Assyrtiko-Santorini. Pendant qu'elles poussent, les vignes de l'Assyrtiko sont enveloppées d'un buisson en forme de panier. Pour protéger davantage les vignes et éviter une érosion excessive du sol en raison du vent, les versants des collines ont été taillés en forme de terrasse. Ces méthodes de viticulture sont le fruit de l'expérience collective des vignerons de l'île acquise au cours des siècles d'adaptation à leur écosystème unique. Bien que la vinification à Santorin ait une histoire de plus de 3 000 ans, les vinificateurs d'aujourd'hui combinent les meilleurs traits de la tradition et de la technologie moderne.

Toute personne mettant les pieds à Santorin se rend compte qu'il s'agit d'un endroit très spécial. Rien n'est conventionnel dans le terroir unique de Santorin. Et encore moins ces vins.

Assyrtiko-Santorini



L'émotion

Terre, vent et feu, mer et fin vin

L'Assyrtiko-Santorini doit absolument être goûté par tous ceux qui recherchent une expérience stupéfiante, enracinée dans l'héritage ancien de **terre, vent et feu, mer et fin vin** de Santorin, hors des sentiers battus. Non seulement il ne ressemble à rien d'autre, mais il transmet un sens de lieu des plus intenses qu'un vin peut transmettre.

Bien sûr, rien ne vaut un voyage à Santorin. L'île est chargée d'histoire : l'architecture, les sites archéologiques et les musées vous transporteront dans le temps. La beauté unique de son environnement naturel doit être vécue directement afin de pouvoir apprécier pleinement l'emplacement phénoménal et les traditions de l'île ; **terre, vent et feu, mer et fin vin** volcaniques. Rien ne peut être comparé à la dégustation de l'Assyrtiko-Santorini face à la caldeira en regardant le soleil disparaître dans la mer Égée. Cette expérience peut être améliorée dans un des restaurants de premier ordre de l'île : l'Assyrtiko-Santorini produit sans aucun doute des vins qui brillent vraiment à table et développent une formidable synergie avec la cuisine méditerranéenne locale.

Toutefois, la qualité de ces vins d'accompagner les mets de manière fabuleuse ne doit pas se limiter à la cuisine grecque. L'Assyrtiko-Santorini est, bien sûr, un partenaire idéal pour tous les poissons et les fruits de mer frais servis sur l'île, mais a également une affinité formidable avec tout ce qui est salé ou saumâtre. Les huîtres vont très bien avec, tout comme le tartare de saumon avec des câpres et des cornichons ou le jambon de pays. Même la sauce de soja va bien avec, avec du sushi ou du carpaccio de thon. La profondeur et la complexité des vins leur permettent également d'accompagner une cuisine plus élaborée. Pensez à des peignes de mer revenus avec de l'ail et des haricots blancs au citron, ou un filet de flétan sur une purée de chou-fleur avec des câpres, des olives et des raisins secs. Il est toujours difficile de choisir un vin préféré. Ce qui fascine les amateurs de vin c'est la diversité fantastique de la boisson et son aptitude à nous transporter dans des endroits lointains, telle une île légendaire ensoleillée célébrée pour sa **terre, son vent et son feu, sa mer et son fin vin**.



Assyrtiko-Santorini



Le terroir

L'écosystème unique de Santorin

Santorin jouit d'un climat méditerranéen idéal avec des hivers doux et chauds et des étés secs. La pluviométrie est très basse, et le peu de pluie que Santorin reçoit tombe surtout en hiver. Mais les sols poreux de l'île permettent de conserver l'humidité de la rosée et des nuages de buée de la mer, assurant un approvisionnement en eau suffisant pour les vignes pendant la saison de croissance. Ainsi, l'**écosystème unique de Santorin** est un havre d'harmonie pour le cépage autochtone, l'Assyrtiko, parfaitement adapté aux conditions locales avec sa tolérance très élevée à la sécheresse.

La chaleur d'été est tempérée par les puissants vents et les brises rafraîchissantes de la mer. Sur cette île en plein milieu de la mer Égée, les vents semblent venir de partout ! Ils peuvent constituer une vraie menace pour les vignes. Non seulement parce qu'ils sont chargés de sel de l'air de la mer, ainsi que de sable des côtes lointaines de l'Afrique du nord, mais surtout en raison de leur puissance. On sait qu'ils ont pu mettre à terre un vignoble en treillis en quelques minutes. Mais le vent dominant, du nom de meltémi, une vraie menace pour les marins, est en réalité plutôt bénéfique pour la vigne. Ce vent frais souffle surtout du nord pendant la saison de croissance. Il fait partie intégrale de l'**écosystème unique de Santorin** aidant à faire baisser les températures et permettant un mûrissement plus lent des raisins.

Bien sûr, les vents sont également bénéfiques car ils tiennent à distance les fléaux du vignoble : la circulation constante d'air empêche la pourriture et maintient les vignes en bonne santé. Associés à la basse pluviométrie et aux sols pauvres, les vents contribuent à l'**écosystème unique de Santorin** et protègent la vigne contre toutes sortes de maladies.

Les rendements extrêmement bas de l'Assyrtiko-Santorini sont inéluctables, en raison de l'âge avancé des vignes, des sols volcaniques pauvres, du stress hydrique et des vents puissants de l'**écosystème unique de Santorin**. Tous ces éléments contribuent à la concentration et à la richesse de ses vins. En effet, la loi permet des rendements s'élevant jusqu'à 55 hl/ha, mais ils sont rarement, si ce n'est jamais, atteints. Une vendange abondante peut rendre environ 40 hl/ha, mais les rendements normaux sont plus proches de 20 hl/ha, tombant même souvent en dessous des 10 hl/ha.

Ancient Greece

Wine has been an important part of Greek culture for over 4000 years as the numerous archeological discoveries throughout Greece have revealed. The ancient Greeks knew well the nutritional value of wine as it became an inseparable part of their daily regimen. Wine also played an important role in the evolution of the local economy.

For the ancient Greeks the culture of wine was embodied in the deity, Dionysus. The son of Zeus and Semele, Dionysus was one of the most worshiped of the Greek Gods inspiring artists, philosophers and the lives of everyday people. Many festivities were held in honor of Dionysus. A celebration of wine known as "*Anthestiria*" or "*the festival of flowers*" was popular and probably derived its name from the fact that ancient Greek wines were famous for their flower aromas. The Anthestiria took place in February when the jars of fermenting wine were ready to open. Another popular event was the grand celebration known as "*Dionysia*" that took place in Athens every March. In addition to welcoming the spring season Dionysia is also thought to have followed in the Babylonian tradition of celebrating the New Year in March. The remarkable theater of Dionysus located below the Parthenon is a clear testament to the strong influence of this God in the everyday life of the Greeks.

The Ancient Greeks loved to organize intellectual gatherings called "*symposia*" where they would eat and talk about predetermined philosophical subjects while drinking wine. While moderation was strictly adhered to, the Greeks would utilize the beneficial effects of wine to help achieve greater intellectual clarity and spiritual awareness. Wine was always diluted with water before drinking in a vase called "*kratiras*," derived from the Greek word *krasis*, meaning the mixture of wine and water. The word *Krasi* is now currently used in the Greek language as the term for wine.

The first traces of wine production in Greece were found on the island of Crete, in the middle of the 3rd century BC. Many fascinating insights into the culture of wine were discovered in the Minoan village of Myrtos near Ierapetra. Several clay wine presses, wine cups, amphorae and wine seeds were discovered throughout the island of Crete and brought to light the important role that wine has played in Greek culture since these ancient times. Discoveries of tombs in Crete that date from between 3000-2000 BC portray replicas of winepresses and possibly the oldest winepress in the world was found in the ruins of Vathypetro near the village of Archanes. Some of the most astonishing discoveries are the numerous well-preserved wine vessels found in the storage houses of King Minos' palace in Knossos. The sudden disappearance of any trace of the Minoan Civilization circa 1600 BC is believed to be associated with the huge volcanic explosion on the neighboring Aegean Island of Santorini.

The Mycenaean civilization centered in the Peloponnese of the Greek mainland existed from 1600-1100 BC and was the next important Greek civilization to follow the Minoan Period. Among the many archeological discoveries found were beautiful wine goblets made from gold and silver, strong evidence that the ancient Mycenaeans were not only well-trained warriors but also a highly sophisticated people who appreciated good wine and treated it with respect.

Amongst these discoveries was the famed golden cup of King Nestor found by Schliemann in the Mycenaean tomb first mentioned by Homer in the 'Iliad'. It was during the Mycenaean Era that the legendary Trojan War took place. Thanks to Homer, precious insights into the life and customs of our Greek ancestors were preserved. Homer's references to wine were so significant that the Latin poet Virgil years later called him *Vinosus Homerus*.

The Greeks traded their wines throughout the ancient world by ship inside sealed amphorae. The first evidence of this was given by Homer. The wine amphorae were tall and pointed at the base allowing for efficient storage and transportation. This system enhanced the equilibrium of the ship and allowed for greater quantities of wine to be transported. Each city-state used a different style of amphorae allowing us to determine the largest wine trading centers in ancient Greece.

We have learned from the archeologists which areas of Greece were popular for their wines such as the islands of Chios, Lemnos, Lesbos, Rhodes and Crete as well as Thrace and Macedonia on the mainland. Evidence from numerous shipwrecks tells us that Greek wine was traded throughout the known ancient world. Homer sings the praises of Greek wine cellars outside Troy that were full of wines, brought by ships mainly from the island of Lemnos. Homer also noted that wine was a valuable commercial product used to barter for needed metals, leather and even slaves. The Greek wine trade was organized and sophisticated and was one of the methods the Greeks used to spread their culture throughout the ancient world. The islands of the Aegean Sea were so famous throughout the ancient world for the quality of their wine that Homer referred to the Aegean as the "*Wine-dark Sea*". The Greeks also realized the important influence of local ecosystems on the characteristics of wine and were the first to create their own Appellations of Origin. Some of the most famous wines to be traded with their Appellations of Origin were Arioussios Oinos from the island of Chios, Thasos from Northern Greece, Mendeos Oinos from Mende of Chalkidiki and Maronian from Thasos. The system of different Appellations of Origin was taken very seriously and strong penalties were imposed on violators of these laws in order to ensure the authenticity of these wines.

The Greeks introduced winemaking techniques to their colonies in Italy and Sicily around the 8th century BC and later in France and Spain. The Italian grapes such as Aglianico, Aleatico, Greco di Tufo, Malvasia di Candia, Malvasia Bianca, Moscato and Moscatelli are all of Greek origin. During the "*Golden Age*" of Greece, circa 500-300BC, when Athens ruled the ancient world, the wine trade continued to expand in importance spreading into Northern Europe and the areas surrounding the Black Sea. During Alexander the Great's conquests winemaking was introduced far into the Asian Continent.

As the Romans came into power in the ancient world, the wine trade moved from the northern Aegean to the south and was concentrated primarily on the islands of Crete and Rhodes. It was during the 1st century BC that "golden years" of Cretan viticulture began. Amphorae from this period in Crete have been found in Lyon-France, Switzerland and many villages in Italy including Pompey. The trading of vine cuttings is also known to have grown in importance, spreading the indigenous Greek grape varieties throughout the ancient world.

Byzantine Era

During the Byzantine years the viticultural tradition continued to flourish in the ancient winemaking regions of Greece.

Orthodox Christianity was closely associated with the consumption of wine. During the religious ceremonies wine was actually believed to become transformed into the blood of Christ. "*Ego eimi I ampelos*" meaning "*I am the vine*" is one of numerous religious wine references to Christ found in ancient frescos and religious icons. Impressive Byzantine wine goblets have been found in many archeological ruins. The Christians forbade the worship of the pagan God, Dionysus, but the inclusion of wine in Christian religious worship followed the same path as those in ancient times. The Byzantine Greeks compared their kingdom to a protected vineyard and their capital, Constantinople, was known to the Anglo-Saxons as Winbourg meaning the "*city of wine*".

During the crusades many Europeans were first introduced to Greek wines. The Europeans favored the Muscat wines, considered the finest of all the wines and reserved primarily for the wealthy nobles. The Muscat wines eventually appeared in southern France during the 13th century. During this time the more popular wine producing areas of Greece were Crete, Cyprus, Lesvos, Samos, Euboea and the Peloponnese.

The deterioration of the viticultural tradition in Greece followed the decline of the Byzantine Period. The winemaking tradition was carried on in the local monasteries. Winemaking was an essential element of the monk's regimen and they were known to take extra care with their viticultural lands. The end of Byzantium brought on difficult times for farmers who were often forced to sell their land to local monasteries, which were often wealthy enough to possess the latest in winemaking technology.

Between the 13th and 16th centuries AD, many regions of Greece were occupied by various western European Countries. During these years the wine of Malvasia became popular. Malvasia or Malvoise was the European translation for the medieval fortress of Monemvassia located on the southern edge of the Peloponnese. From the harbor of Monemvassia a delicious dessert wine of the same name was exported that was in great demand during the years the Venetians ruled the Mediterranean wine trade.

During the rule of the Ottoman Empire the Turks occupied Monemvassia forcing the Venetians to relocate their production of precious Malvasia wines to the island of Crete.

The Venetians continued to produce Malvasia for 300 more years until Crete eventually came under the Turkish occupation. The Venetians finally brought the vines to Italy where they started producing Malvasia on their own soil.

Therefore the origin of the Italian grapes called Malvasia di Candia, Malvasia Bianca and Malvasia Nera is from Monemvasia via Crete.

The Vinsanto wines of Santorini were also popular during this time. Vinsanto is a naturally sweet wine traditionally made on the island of Santorini since ancient times. The grapes were allowed to dry in the sun and from this process derived their name Liasta from the Greek word "*helios*" meaning sun.

During Venetian control of trade in the Cyclades Islands, their ships would often make special stops at the port of Santorini to pick up the delicious dessert wines produced there. The Venetian referred to these wines as Santo or Vino Santo after the Island of Santorini. These famous Vinsanto wines were sent to Crete, other Cyclades islands, Constantinople, Asia Minor and even Russia. When France came to dominate the trade in the Cyclades the Venetians began producing Vino Santo on their own soil, a tradition that continues to this day.

Ottoman Empire

During the Turkish occupation of Greece, which lasted for over 400 years, the Turks discouraged winemaking and its consumption. The Turks levied high taxes on wine farmers who could not handle the burden and forced many to abandon their vineyards. During this time wine was produced in the regions surrounding monasteries or in places that were under the influence of the Venetians like Santorini and Crete. During the Turkish occupation the monasteries enjoyed tax-free privileges, usually at the farmer's expense, allowing them a better opportunity to carry on the winemaking tradition.

Many of the islands were able to produce wines since the Turks often avoided settling permanently in these areas. The mountainous regions were difficult areas for the Turkish army to control allowing wine production to continue in these areas as well.

Greek Independence

Towards the end of Turkish occupation the taxes imposed on farmers had become prohibitive to wine production and many vineyards were abandoned. The Greeks declared their independence from the Turks on March 25, 1821. During their retreat from Greece the Turks burned many farms and vineyards, although almost 20% of the land of the newly established Greece was still covered with vines. The boundaries of Greece at this time included the Peloponnese, Sterea Ellada, the Cyclades, Evoia and the islands of Sporades and Argosaronikos. These first years of liberation from the Turks found the country and its people in a severely weakened state.

By 1836 the Ionian islands off the west coast of Greece had developed monopoly control of the world's supply of currants which represented 3% of the total vine cultivation in Greece at the time. In the following years the region of Peloponnese also became seriously involved with the cultivation of Korinthiaki currants which raised the total production of vines dedicated to currants up to 23% over the next 25 years. Because of the profits made from currants many farmers began replacing their wine producing vines with black currants also known as "*black or dark beauties*".

During these years the demand for currants had increased dramatically and many farmers quickly became rich. During the 1870s the French vineyards were attacked by the devastating Phylloxera, an insect that attacks and destroys the roots of the vines. The French were forced to import huge quantities of currants to increase their own wine production and strengthen their wines. The Greek farmers continued to replace their winemaking vineyards with raisin grapes. By 1883 the French vineyards had recovered from the Phylloxera blight and the French government imposed duties on imported currants to discourage imports and protect their own vineyards. The beginning of the 1900s saw the Greek market for currants collapse forcing many families into bankruptcy. The farmers eventually began to replant vines and produce wine again.

Before the winemaking industry could recover a series of wars began that would last through the middle of the 20th Century further restricting the recovery of the Greek wine industry.

First came the Balkan Wars, then 2 World Wars and finally the Greek Civil War from 1947-49 prohibiting the recovery of wine production. A strong wave of emigration that began during the early 1900s and continued throughout the century also contributed to the abandonment of large viticultural areas. In addition in 1898 the Macedonian vineyards were completely destroyed by the Phylloxera which also ravaged many of the other winemaking regions of Greece.

For most of the 20th century the Greek wine industry focused on the production of inexpensive table wines mostly exported in bulk. For many years the local consumers only had access to unregulated bulk wines, usually right from the barrel and therefore did not develop an appreciation for the better quality bottled wines. Retsina became the most popular of Greek wines.

Source: All About Greek Wine [™]