

A l'Est du nouveau: l'émergence de petits domaines viticoles de qualité au Liban

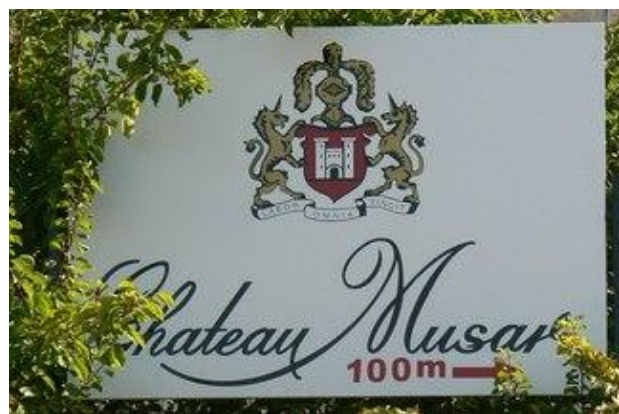
Nous avons eu la chance de découvrir ce pays magnifique, suite à l'invitation généreuse d'amis qui vivent en partie sur place (et nous remercions au passage Rita et Hervé). Notre visite du Liban était bien sûr centrée sur les richesses archéologiques (notamment Balbeek, Byblos) ou naturelles (forêt de cèdres de Barouk) du pays mais elle fut également agrémentée de la visite de domaines viticoles, nos amis connaissant notre intérêt en la matière.

De façon générale, il n'est pas très facile de circuler au Liban car, si l'état des routes est tout à fait correct, la signalisation routière est assez limitée, ce qui rend parfois aléatoire la recherche des domaines viticoles, surtout si ils sont de petite taille comme ce fut le cas pour nous. La ténacité de nos amis et la serviabilité des habitants nous a permis de retrouver finalement ces domaines.

Musar: la réalité d'un mythe

Nos amis ont organisé la visite de ce domaine qu'ils connaissent bien (leur cave contient quelques vieux flacons dudit domaine et ils ont déjà visité ce domaine dans le passé). Nous avons aussi dégusté ensemble quelques millésimes de Château Musar et nos amis sont bien au courant de mon intérêt pour ce domaine.

Ce domaine est situé à Ghazir, à une vingtaine de kilomètres au nord de Beyrouth. Dès que nous quittons la côte, la route s'élève immédiatement et nous apercevons le domaine au détour d'un virage.



Nous sommes donc attendus à 10h30 au domaine et, à l'heure dite, nous entrons.

Nous rencontrons Fadia Kadamany qui nous précise d'emblée que les vendanges ont commencé fin août par les jeunes vignes en blanc (qui forment la "cuvée Musar") et se sont poursuivies en

septembre par les rouges. Elle ajoute que, demain (le 13 octobre 2009), les vieilles vignes d'Obeideh et de Merwah, qui entrent dans la composition du Château Musar blanc, seront vendangées... Nous remercions d'ailleurs vivement Gaston Hochar de nous avoir accueillis dans ces circonstances.



Il est un peu tôt pour se prononcer sur la qualité du millésime 2009 qui n'a apparemment pas été très facile à gérer, des pluies exceptionnelles intervenant en pleines vendanges en septembre. Les fermentations n'ont duré ici qu'un peu plus de 15 jours. Les cuves de fermentation, en béton, viennent d'être vidées et le vin a été transféré, selon les cuvées, en cuves inox, béton ou en barriques de chêne français (dont 20 à 30% sont renouvelées chaque année).

Fadia Kadamany nous fait visiter les installations techniques où sont produites chaque année 500 à 800.000 bouteilles. Le domaine compte un peu moins de 200 hectares et le rendement moyen est d'environ 20 à 30 hectolitres par hectare (avec une densité de plantation de 1.600 à 3.200 pieds par hectare), sur des sols surtout calcaires ou parfois argilo-calcaires. Certains vignobles sont cultivés en agriculture biologique et bénéficient du label du bureau de certification Italien "IMC" depuis 2007 tandis que les autres sont en voie de certification. Il y a une vingtaine d'employés à Ghazir alors que plus d'une centaine de saisonniers travaillent dans les vignes qui sont situées sur les coteaux de la Bekaa, à plus de 1.000 mètres d'altitude. Le domaine a été créé par le grand-père du propriétaire actuel, en 1930, et constitue le plus ancien domaine libanais, si l'on excepte le cas particulier des domaines liés à des monastères (je pense en particulier à Ksara créé en 1857).

Nous visitons également les pièces où est produit et stocké l'arak (jus de raisin distillé en eau-de-vie auquel on ajoute des graines d'anis; il vieillit ensuite pendant 12 à 24 mois dans des jarres en argile). Le domaine propose deux araks, l'un à base d'alcool distillé trois fois et l'autre distillé quatre fois; ce dernier est plus doux et la clientèle visée est celle des étrangers (car les libanais préfèrent celui distillé trois fois et qui est plus "rustique"). Musar est le seul domaine à proposer un tel arak au Liban. Je ne les ai pas (encore) goûtés (car nous avons acheté ces deux araks, afin de les comparer).



Nous visitons enfin les caves où, sur deux niveaux, vieillissent, à une température constante de 15 degrés, plus d'un million de bouteilles. Je repère notamment un 1979, excellent vin dégusté en 2003 en compagnie de Marc De Wolf et de DidierD. Nous passons à côté du cœur de la cave qui renferme les vieux millésimes, une grille nous sépare d'eux. Le domaine vend des flacons remontant jusqu'à 1954 (car Serge Hochar, le père de Gaston, ne veut vendre que les millésimes qu'il a personnellement suivis).



Vient ensuite le moment privilégié de la dégustation en compagnie de Gaston Hochar, troisième génération de la famille Hochar, qui nous reçoit dans la cave de vieillissement du vin en barriques.

Nous commençons par la "**cuvée Musar**" **2008 en blanc** (cette cuvée est désormais commercialisée sous le nom de "Musar jeune"). Elle est issue de vignes d'environ 10 ans et des cépages Viognier, Vermentino et Chardonnay (les plants viennent de France). Le vin vieillit en cuves inox. La robe semble claire (la luminosité de la cave ne permet pas de percevoir toutes les nuances). Le nez est frais, sur les agrumes, avec une très légère pointe d'anis. La bouche est agréable, sur les agrumes et les fleurs et fruits blancs. Bonne longueur. C'est un bon vin, destiné à être consommé rapidement (vendu un peu plus de 5 euros au domaine).



Nous dégustons ensuite le **Château Musar blanc 2001**. Ce vin est composé d'Obeideh et de Merwah qui sont des cépages locaux et qui sont respectivement apparentés au Chardonnay ou au Chasselas, d'une part, et au Sémillon, d'autre part. Après un passage en cuve, le vin vieillit en fût neuf mois et est ensuite mis en bouteille. M. Hochar précise que ce vin doit être servi à température de cave, soit environ 15 degrés, afin que ses arômes s'épanouissent pleinement. Ce vin a une belle robe ambrée et son nez est très riche (miel, épices chaudes (cannelle)), sur un fin boisé. Ce vin n'a pas de notes oxydatives, contrairement à la plupart des bouteilles (sur d'autres millésimes) que j'ai eu l'opportunité de goûter jusqu'à maintenant, et c'est aussi le meilleur Musar blanc que j'ai pu déguster. Sa longueur et son équilibre sont très grands et il ne ressemble finalement à aucun vin que j'ai pu déguster sauf peut-être à un grand banyuls blanc sec. Nous l'aimons beaucoup (vendu 12 euros au domaine).

Nous poursuivons par la **cuvée Musar" 2008 en rosé**. Il est issu notamment de Cinsault et est assez foncé pour un rosé. Son nez est sur la fraise et les fruits rouges. La bouche suit le nez et le vin a un bon équilibre en bouche. Longueur correcte. Je n'aime pas le vin rosé mais celui-ci est bon.

Place aux rouges; nous goûtons en fait les trois cépages qui composent le Château Musar. Comme ce vin est élevé en barriques pendant environ 12 à 15 mois, des échantillons ont donc été tirés de fût pour nous.

Le premier échantillon a une couleur rubis, le nez est sur les fruits rouges. La bouche est équilibrée, le vin a une belle longueur et est sur la finesse. Il s'agit du **Cinsault 2008 du Château Musar**Un vin très gourmand.

Le deuxième échantillon a une couleur foncée, le nez est sur les fruits noirs (cassis). La bouche est bien structurée mais les tanins ne sont pas agressifs. Le vin a une belle longueur. Il s'agit du **Carignan 2008 du Château Musar**Un vin très costaud.

Le troisième échantillon a une couleur foncée mais un peu moins que le précédent. Le nez est sur les fruits rouges et noirs. La bouche est très structurée et le vin a une belle longueur (il est même un peu sur la réserve). Il s'agit du **Cabernet Sauvignon 2008 du Château Musar**Un vin très ferme, voire un peu austère. Aucune notes végétales, en tout cas.

Nous évoquons la complémentarité des ces trois cépages (le Cinsault serait la peau, le Carignan le muscle et le Cabernet Sauvignon le squelette du vin), ce que confirme Gaston Hochar qui précise que cette complémentarité a toujours été la philosophie du domaine. L'assemblage se fera d'ici quelques mois, en 2010, et le vin sera encore gardé quatre années en bouteilles (vendu 18 euros au domaine).

Gaston Hochar considère que 2008 est une bonne année et qu'il faut de toute façon attendre le vin au moins encore sept ans après sa commercialisation (qui interviendra en principe en 2014-2015), avant d'être à maturité. Il déguste actuellement avec grand plaisir les millésimes 1991 ou 1995. Il considère que 1999 sera une grande année mais qu'il faut l'attendre.

Il me fait part des soucis que connaît désormais le domaine pour exporter de vieux millésimes en Europe, suite à une nouvelle réglementation mise en place par la Communauté européenne. Les vieux millésimes proposés au domaine sont à des prix conséquents, compte tenu aussi de leur rareté.

Nous discutons du millésime en cours et Gaston Hochar reste confiant, même si ce millésime n'est pas été facile (il nous parle des pluies intervenues fort heureusement alors que la majeure partie des raisins étaient déjà dans les chais). Il me fait également part d'une anecdote sur la difficulté de cultiver des raisins en agriculture biologique: en effet, il y a quelques mois, son œnologue l'informe du fait qu'une partie du vignoble était envahie par des chenilles; Gaston Hochar se donne quelques jours de réflexion avant de prendre toute décision qui aurait de grandes conséquences pour le domaine (perte d'une partie de la récolte ou du label bio, à priori) et son œnologue le recontacte peu après pour lui dire que les chenilles ont en fait disparu... elles furent apparemment dévorées par des

oiseaux migrateurs qui ont, dans les autres domaines voisins, inversement commencé à manger les raisins !



Nous quittons à regret cet endroit mythique... avec l'espoir de pouvoir un jour y retourner.

Le site Internet du domaine est: <http://www.chateaumusar.com.lb/french/home.aspx>

Avant la visite de ce domaine un peu intemporel (les bâtiments du domaine Musar ont été construits dans les années 1930 (et agrandis depuis) et ont un certain cachet), je me suis posé la question suivante: quels autres domaines visiter ?

Il y a bien sûr les deux autres grands domaines Ksara et Kefraya mais, vu leur production (environ 3 millions de cols pour Ksara), on est dans une viticulture moins artisanale car basée sur l'achat de raisins à d'autres viticulteurs.

Je rejoins aussi l'avis d'Yves Zermatten qui a mis sur LPV un compte-rendu de sa visite au Liban il y a quelques années et qui avait été un peu déçu de sa dégustation de la cuvée Ksara (sur le millésime 1998, en tout cas). J'ai, moi aussi, été un peu déçu par l'austérité des cuvées Ksara 1990 et Kefraya 1989 qui m'étaient apparues un peu en retrait à côté d'un (déjà) superbe Château Musar 1991 (la dégustation de ces trois vins fut effectuée fin 1998).

L'article mis sur LPV de "Decanter" étant du 9 octobre 2009, je ne pouvais en prendre connaissance car nous sommes partis ce même jour !!! Avant ledit départ, je me suis donc mis à rechercher sur Internet des domaines d'une taille plus modeste et produisant des vins de qualité.

Mon attention a été attirée par **le domaine des Coteaux de Botrys** qui produit notamment des cuvées de vins mono-cépage (Mourvèdre et Syrah). Sur Internet, un article plus général sur le tourisme libanais mentionne ce domaine comme "une petite vigne et de délicieux crus soignés à l'ancienne", ce qui attise ma curiosité.

Je suis aussi impatient de découvrir un domaine viticole qui ne soit pas situé dans la vallée de la Bekaa qui m'a toujours été présentée comme étant le meilleur endroit pour y cultiver la vigne au

Liban (en raison de son altitude élevée et des précipitations qui permettent de produire des vins à maturité et avec de l'acidité). A priori, un domaine situé en hauteur et face à la mer devrait pouvoir faire aussi du bon vin (je me rappelle que les vins de Bandol, essentiellement composés de Mourvèdre, sont d'ailleurs dans ce cas).

Une autre raison, non négligeable, est que nous avons pu acheter, un peu par hasard et dans un petit supermarché de Beyrouth, la fameuse cuvée de Syrah que j'avais repérée sur Internet. Nous avons beaucoup apprécié ce vin que je vais décrire en détail ci-dessous.



Quelques kilomètres avant d'arriver à Batroun (Botrys en grec, d'où le nom du domaine), nous quittons l'autoroute côtière qui va vers Tripoli pour nous diriger vers Eddé, là où se trouve le domaine des Coteaux de Botrys. Un petit panneau indique la route avec la mention 10 kilomètres. Après quelques détours, nous arrivons au domaine qui fait face à la mer située à une dizaine de kilomètres. Les gérantes du domaine, Josiane et Nelia El Bitar qui sont les filles du créateur du domaine décédé en 2007, nous accueillent à bras ouverts alors que nous n'avons pas pris rendez-vous. Ce matin, elles viennent de terminer la mise en bouteille d'une de leurs cuvées et stockent les bouteilles debout pendant un jour avant de les transférer en cave.

Nous visitons les locaux techniques; le vin est en cuve et vient de terminer sa fermentation alcoolique. Les cuvaisons sont de 21 jours, environ. Il sera transféré en plus grande cuve inox ou en tonneau sous peu. L'œnologue, Ivan Jobard, travaille au domaine depuis 2008. Il nous explique qu'il a fait procéder à un certain nombre d'achats de matériel technique qui me semble désormais tout à fait moderne (il y a notamment une pompe œnologique). L'hygiène du chai me semble également irréprochable. Nous visitons les caves de vieillissement qui sont bien fraîches (grâce à des climatiseurs) mais aussi bien remplies. Le domaine prévoit ainsi de procéder à des travaux d'agrandissement et à l'achat de barriques neuves, dans le futur.



Ce domaine a été créé en 1998 par Joseph El Bitar qui voulait proposer des produits de qualité (notamment de l'arak et du vin). Il se plaisait à rappeler que "La région de Batroun était la « cave » de l'empire romain et il faut qu'elle redevienne celle du Liban"...Il faut ajouter que la signification du nom "Botrys" équivaut en grec... à la grappe de raisin ! Joseph El Bitar, qui était militaire de formation et de profession, a bénéficié pour ce faire des conseils de viticulteurs de Châteauneuf du Pape (notamment la famille Brunier qui possède le domaine du Vieux Télégraphe) dans le choix des cépages qui proviennent de France. La densité de plantation est de 3.300 pieds par hectare; les rendements sont d'environ 22 hectolitres par hectare en 2009. Le domaine compte environ 16 hectares de vignobles et la production actuelle est d'environ 40.000 bouteilles. L'objectif est d'atteindre 60.000 cols, à terme. Les sols sont essentiellement argilo-calcaires. En plus d'Yvan Jobard, quatre autres employés travaillent à temps plein mais la famille El Bitar s'investit à fond dans ce domaine. Il y a bien sûr l'apport de travailleurs saisonniers, notamment pendant les vendanges.



Nous gagnons la terrasse, d'où nous avons une superbe vue sur la montagne environnante et la mer où Ivan Jobard nous fait goûter différentes cuvées. Nous commençons par une cuvée de **Marsanne Chardonnay 2008**. Ce vin a une robe assez claire et allie vraiment la fraîcheur de la Marsanne (notes de fleurs blanches avec une pointe d'acidité) aux arômes beurrés et de noisette du Chardonnay. Un beau vin (5 ans de potentiel de garde selon Yvan Jobard), dont la provenance serait difficile à deviner à l'aveugle (prix: environ 8 euros).

Nous continuons par la cuvée de **Mourvèdre 2007**. Ce vin a une robe assez sombre. Le nez est sur les fruits noirs et rouges. En bouche, il me semble sur la réserve, avec des tannins assez fermes mais pas agressifs. Ce vin n'est pas mis en barrique. Un bon vin mais un peu difficile à décrypter actuellement (nous nous demandons d'ailleurs s'il n'y avait pas un léger problème de bouchon pour ce flacon). C'est une curiosité car il s'agirait de la seule cuvée composée exclusivement de Mourvèdre au Liban, selon le domaine. Prix: 8,50 euros

Nous poursuivons par la **Cuvée de l'Ange 2007** qui est, dicit Neila El Bitar, le "cheval de bataille" du domaine (assemblage de Syrah, Mourvèdre et Grenache). La robe est toujours assez sombre. Le nez est sur les fruits noirs et rouges. En bouche, il est très équilibré avec des tannins très suaves et une belle structure (pas aussi imposante que le précédent vin mais bien plus aimable). 10 ans de potentiel de garde selon Yvan Jobard. Prix: moins de 10 Euros.

Nous terminons par le **Château des Anges Syrah 2007**; c'est mon vin préféré car il combine une structure tout en puissance et une bouche soyeuse. D'une belle robe pourpre sombre, le nez révèle des fruits noirs et un peu de réglisse. Difficile à nouveau de le placer au Liban à l'aveugle; je le verrai sans problèmes dans le Languedoc Roussillon (en raison de certains arômes de thym), voire dans le Rhône nord (de par sa structure). 15 ans de potentiel de garde selon Yvan Jobard. Un grand vin pour environ 12 euros ! Goûté à Bruxelles, le vin se libère moins facilement, sur des notes fumées et de goudron au nez et sur l'alcool en bouche. Il y a même des notes peu nobles de carton mouillé, à un moment, ce qui peut faire penser à un défaut de cette bouteille.

Le domaine propose également une cuvée de Mourvèdre et Grenache ainsi que le **Château des Anges** décliné en **Cabernet sauvignon** (goûté ultérieurement, ce vin de **2007** a une robe un peu moins sombre que le précédent; son nez est sur les fruits noirs et rouges; bonne structure en bouche mais j'aime un peu moins ce vin qui a peut-être pour seul tort de passer après la Syrah).

D'autres cépages sont aussi cultivés (comme le Rolle ou le Melon de Bourgogne) mais en petite quantité (ils ne sont donc pas isolés dans des cuvées spécifiques). Le domaine propose également de l'arak (distillé cinq fois!) et de l'huile d'olive.



Alors que nous nous apprêtons à partir, Josiane et Nelia nous invitent à partager leur table. Encore une manifestation de l'hospitalité et de la gentillesse des libanais!!!

Lors de ce repas, nous avons l'opportunité de goûter à nouveau ces vins (un des convives fait même le rapprochement entre la cuvée de Syrah et les vins d'Hervé Bizeul car leur soyeux est assez comparable).

Nous discutons aussi avec Yvan Jobard qui nous confirme les spécificités du millésime 2009: de gros orages vers la mi-septembre et un peu de pluie vers la fin des vendanges ont perturbé celles-ci mais également quelques difficultés lors du cycle végétatif qui ont eu pour conséquence qu'il n'y aura pas de cuvée de Mourvèdre pur en 2009 car la production a été plus faible.

Yvan a fait ses études à l'Institut Jules Guyot à Dijon (il est notamment le camarade de promotion de Carel Voorhuis que j'ai rencontré en 1999 au Château de Monthelie et qui travaille désormais au domaine d'Ardhuy (qui possède le Clos des Langres)) et fait donc partie de cette nouvelle génération d'œnologues de pointe formés en Bourgogne. Il est arrivé au Liban en 2004 et précise qu'il fait aussi un vin de garage dans la Bekaa.

Concernant ce vin, il nous raconte qu'il avait en fait repéré de belles parcelles de Cabernet Sauvignon et de Merlot. Il s'est associé donc avec le propriétaire de ces vignes, Marwan El Mechelany, et un autre collègue œnologue (Louis Tannoury). Ce domaine (Le Noble) est situé près de Jdita. Comme nous l'informons du fait que nous allons le lendemain dans la Bekaa, il nous propose de prévenir Marwan El Mechelany de notre visite et nous conseille également d'aller visiter le domaine Khoury, près de Zahlé (il connaît Jean-Paul El Khoury qui a aussi fait des études d'œnologie en France). Nous suivrons ses conseils en toute confiance.

Le site du domaine devrait être restructuré dans les prochains mois. Son adresse actuelle est: <http://coteauxdebotrys.com/>

A l'occasion du salon VINIFEST qui a eu lieu début octobre, un film a été tourné par la BBC sur le domaine. Voici le lien: http://news.bbc.co.uk/1/hi/world/middle_east/8288239.stm

Rencontre avec le domaine Le Noble: noblesse oblige...

Après une petite heure de route depuis Beyrouth, en direction de Damas, nous arrivons à Jdita, sur les contreforts de la plaine de la Bekaa.

Nous rencontrons Marwan El Mechelany qui a bien été prévenu par Yvan Jobard. Avec gentillesse, il nous fait visiter ses installations qui ont récemment été modernisées; on constate que le domaine est très petit (il ne compte que deux employés) et que c'est aussi un vin de garage au sens propre du terme...



Une particularité: outre l'emploi ponctuel de saisonniers et en dépit d'installations modernes, le domaine continue à faire appel à quinze bédouines pour l'égrappage manuel (donc avec plus de finesse) du raisin !!!

Nous goûtons les 2009 qui viennent de terminer leur fermentation alcoolique (les cuvaisons sont de 21 jours, environ) et sont encore en cuve. Le Merlot est très beau, sur des arômes de cerise noire (griotte) tandis que le Cabernet Sauvignon est bien structuré (mais quand même moins aimable). Marwan El Mechelany considère que 2009 sera un bon millésime (en dépit de la pluie qui est intervenue en fait alors que les vendanges étaient presque terminées).

Nous goûtons les 2008 qui sont encore en fût et pas encore assemblés (les fûts viennent de France et sont récents). Le Merlot est sur le cassis et est très gourmand; le Cabernet Sauvignon est très ample et épicé. Je suis sûr que l'assemblage sera magnifique et donnera un vin très ample.

Nous goûtons ensuite cette **cuvée MMVII 2007** en bouteille (le premier millésime d'Yvan Jobard et Louis Tannoury): couleur pourpre, nez de fruits noirs, très bel équilibre et longueur; le vin est assez fermé par rapport aux deux composantes du millésime 2008. Ce vin est à attendre sans doute cinq ans au moins, afin d'en apprécier toute la complexité. Regoûté le lendemain (Marwan El Mechelany nous a offert la bouteille ouverte), il était toujours aussi beau et structuré mais pas beaucoup plus ouvert. J'ai été réconcilié avec ces deux cépages, moi qui n'apprécie plus beaucoup les vins de Bordeaux. Yvan Jobard considère que cette cuvée est déjà accessible et pourra se déguster sur 15 ans.

Marwan El Mechelany nous fait ensuite visiter le vignoble qui a été planté en 1991 et compte 8 hectares, pour une superficie totale d'un peu moins de 20 hectares (dont une source en contrebas et dont nous avons goûté l'eau claire et fraîche) et des sols pauvres (calcaires pour la plupart, avec un stress hydrique l'été). La densité de plantation est de 3.250 pieds par hectare. Les rendements des parcelles composant la cuvée MMVII sont d'environ 20 hectolitres par hectare et 3.000 bouteilles ont été produites en 2007. Le vin est vendu en restauration actuellement à 20 euros la bouteille. J'ai pu acheter 2 flacons de 2007. A 17 euros la pièce pour un tel vin de garage, on peut dire que c'est un grand vin pour peu de thunes (désolé, je n'ai pas pu m'empêcher ce jeu de mot improbable)...

Ce domaine produit aussi notamment du Chardonnay et de la Syrah et ces raisins sont vendus au négoce (au prix d'1 dollar US le kilo). Initialement, ce domaine vendait ses raisins à Ksara (qui lui a ainsi recommandé l'achat de plants français). Au détour de la route de retour vers les chais, nous voyons d'autres vignes qui appartiennent au Clos Saint Thomas (un autre domaine que j'avais initialement l'intention de visiter mais on ne peut pas faire tout ce que l'on veut, faute de temps.

Voici les coordonnées de Marwan El Mechelany: marwan.elmechelany@gmail.com

(Le domaine n'a pas de site Internet). Vous pouvez aussi contacter Yvan Jobard: yvan_jobard@hotmail.com



Zahle: il faut z' y aller pour le Château Houry

De retour de Balbeek où nous avons notamment visité le temple de Bacchus situé au milieu de la plaine de la Bekaa, qui est très fertile et produit également du raisin de table cultivé en pergola sur un sol de couleur presque noire, nous gagnons Zahle qui est la première ville chrétienne de la région où de nombreux Chiïtes vivent. Le Château Houry est situé sur les hauteurs, au sommet d'une colline qui surplombe la ville et les bâtiments sont splendides.



Là aussi, nous nous rendons sans un rendez-vous préalable et nous sommes cependant accueillis avec gentillesse par Brigitte et Raymond El Khoury. Elle est médecin tandis qu'il est biologiste/pharmacien (le matin il se rend à son laboratoire et, l'après-midi, il se consacre à son domaine). Leur fils Jean-Paul, absent lors de notre passage, est diplômé en œnologie de l'Université de Reims (après des études au Lycée viticole de Rouffach), et travaille au domaine depuis 2005. Trois membres de la famille et trois employés travaillent en permanence sur le domaine qui fait appel à des travailleurs saisonniers, si nécessaire.



Les vignes ont été plantées dès 1995 (sur une superficie de 13 hectares actuellement et à une densité de plantation de 4.000 pieds par hectare) mais Raymond El Khoury a retrouvé de vieilles souches et de la vigne sauvage sur ce terroir qui a donc déjà accueilli ce type de culture de par le passé (essentiellement pour la production d'arak).

Les chais ont été construits dès 2002 et la production a démarré en 2004. Nous sommes impressionnés par la taille et le modernisme des installations qui permettent de produire environ 50.000 cols par an. Les rendements sont d'environ 30-40 hectolitres par hectare (les rendements étant plus élevés pour les blancs), en culture biologique (Raymond El Khoury procédait à l'épandage lorsque nous sommes arrivés). Alors que nous montrons notre admiration devant ces installations construites en si peu de temps, Raymond El Khoury nous fait part des difficultés qu'il a rencontrées pour le financement de celles-ci, le plan de financement étant calculé sur un cours USD/euro très différent du cours effectif lors de la réalisation (ce qui est très important car l'essentiel du matériel, y compris les fûts, vient d'Europe). Les cuvaisons ont duré environ trois semaines en 2009 et les vins viennent d'être transférés.

Raymond El Khoury nous donne quelques détails relatifs au climat continental de cette région du Liban. L'hiver est froid et pluvieux tandis que l'été est sec et très chaud en été, avec un écart de température considérable entre le jour et la nuit (en août, l'amplitude peut atteindre 15°C). En été, la moyenne des températures est comprise entre 25 et 35°C et elle peut descendre à -5°C en hiver. La

situation du vignoble à 1.300 m d'altitude assure une atmosphère plus fraîche que dans la plaine de la Bekaa pendant la chaude période estivale. De janvier à mars, le vignoble est régulièrement recouvert par d'abondantes chutes de neige. La vigne bénéficie d'un ensoleillement idéal avec environ 300 jours de soleil par an. Il ne pleut que l'équivalent de 600 mm de pluie par an sur une période assez courte allant de mi-octobre à fin avril. L'eau est présente en sous-sol mais se résume à quelques veines souterraines très faibles qu'il est difficile de capter (il y a cependant un puits sur le domaine). Le stress hydrique intervient au niveau de la vigne à la bonne période c'est-à-dire vers la mi-véraison, durant le mois de juillet.

Ces particularités du climat ont une grande influence sur le cycle végétatif de la vigne. La maturation plus lente favorise la synthèse de polyphénols, notamment, est bénéfique sur la qualité de la vendange et favorise un équilibre harmonieux du vin.

Son analyse rejoint celle, plus succincte, de Marwan El Mechelany ce matin.

Nous goûtons les vins (le domaine produit aussi de l'arak, non goûté). Nous commençons par la **Cuvée Rêve blanc 2007** qui est un assemblage de Riesling, Gewurztraminer et de Chardonnay. Sa robe est très claire, ses arômes sont sur la rose -typiques du Gewurztraminer- et les fruits blancs avec une touche de minéralité. Bouche équilibrée, marquée en attaque par la structure du Riesling, le milieu de bouche révèle les arômes du Gewurztraminer et la fin de bouche est celle du Chardonnay, sur des notes un peu beurrées. Etonnant et, comme souvent, difficile à placer au Liban à l'aveugle. Un bon vin, bien fait, pour un prix modique (moins de 5 euros).

Nous poursuivons par la **Cuvée Pinot gris 2005**; robe plus foncée, nez sur les fruits jaunes (pêche), bouche bien équilibrée. Un vin avec une dizaine de grammes de sucres résiduels, intermédiaire entre le demi-sec et le moelleux (prix: 8 euros).

La **Cuvée Sainte Thérèse 2006** est l'entrée de gamme en rouge. Elle est issue d'un assemblage peu commun de Caladoc (croisement des cépages Grenache noir et Cot) et de pinot noir. La robe est rouge cerise, le nez est sur les fruits rouges, avec une touche de pruneau. C'est un vin facile à boire, avec une longueur correcte. Il doit être impérativement servi frais car, sinon, sa charpente alcoolique est trop présente (le domaine nous a laissé cette bouteille qui a été regoûtée plus tard et pinotait un peu mais sur des notes de fruits macérés à l'alcool). Prix: 5 euros. Vin élevé en cuve.

Raymond El Khoury estime que les deux vins qui suivent doivent être impérativement mis en carafe. Nous commençons par la **Cuvée Symphonie 2005** issu de Cabernet Sauvignon, de Cabernet Franc, de Merlot et de Syrah, ce vin a une robe rubis, son nez est sur les fruits rouges et sa bouche est bien structurée. Les tanins sont un peu serrés pour le moment. Un vin bien fait pour un prix toujours raisonnable de 8 euros. Vin élevé en cuve et en barriques.

Nous concluons cette dégustation par la **Cuvée Perséides 2006**. Ce vin, composé des meilleures parcelles de Syrah et de Merlot, a une belle couleur sombre (pourpre) et un nez sur les fruits noirs. Belle structure (vin élevé en barrique dont une partie est neuve) et belle longueur en bouche; les tanins sont également serrés. Regoûtée plus tard (le domaine nous a laissé également cette bouteille), elle montre une palette aromatique plus large mais l'alcool ressort également (attention donc à nouveau à la température de service...). Prix: 12 euros.



Les coordonnées du site sont les suivants: <http://www.chateaukhoury.com/>

Voilà, ces visites que je crois intéressantes ont montré que, au pays de Bacchus, les choses bougent et que Musar, Ksara et Kefraya ne sont plus seuls. Il y a désormais une trentaine de producteurs au Liban et ce chiffre devrait doubler d'ici quelques années.

Ces domaines risquent cependant d'être déstabilisés par l'évolution de la parité entre l'USD et l'euro. En effet, ces domaines achètent souvent leur matériel en Europe (notamment en France) alors que leurs ventes se font en USD ou sont liées à cette devise. Leurs exportations en Europe devraient théoriquement être facilitées par le prix intéressant de leurs vins mais je ne sais pas du tout si une telle exportation est aisée, d'un point de vue technique (cf. la remarque précitée de Gaston Hocha).

Nous avons également goûtés les vins suivants, afin de compléter notre approche des vins de ce pays (pour la Science, que ne ferait-on pas, hein Luc ?...;-)...):

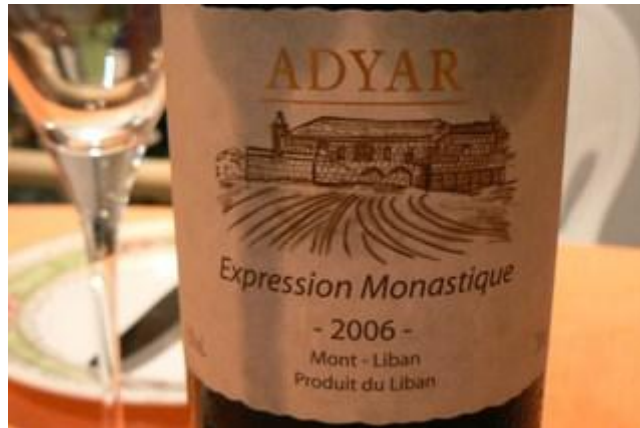
- **Perle du Château 2005 du domaine Wardy** : robe dorée, nez de fruits exotiques assez boisé, bouche très typée Chardonnay (qui compose exclusivement ce vin) encore marquée par le bois. A regoûter quand (et si...?) le bois est intégré (prix: 10 euros). Ce vin pourrait passer pour un vin provenant du nouveau monde.



- **Shiraz 2007 du domaine Wardy** : robe sombre pourpre, nez de fruits noirs macérés, bouche très "macération carbonique" avec une acidité un peu forte qui déplaît à certains d'entre nous (cela ne me gênait pas au début mais il est vrai qu'elle fatigue le palais). Un vin là encore un peu "nouveau monde", un peu simple pour son prix (7 euros) vu les autres vins dégustés au Liban.

- **Cuvée "Expression Monastique" 2006 du domaine Adyar** (association de domaines viticoles gérés par des monastères de différentes parties du Liban; vin issu de Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache et Mourvèdre en parts égales): robe sombre (pourpre mais avec des reflets rubis), nez sur le goudron, voire l'encens (normal vu la provenance, vous me direz), bouche dominée par le goudron et un peu rustique. Ce vin, goûté à plusieurs reprises, est toujours dominé par ces arômes, trois jours après son ouverture, et devient même un peu écoeurant... Prix: 8 euros.

J'ai acquis une autre bouteille, de syrah pure cette fois, élevée en chêne français neuf et produite à Kfifane, près des Coteaux de Botrys, afin de la comparer avec la cuvée Château des Anges (dont elle partage aussi le prix) des Coteaux de Botrys. A attendre, à mon avis, vu l'élevage et la concentration de la précédente cuvée (qui n'était hélas pas très équilibrée, à mon humble avis).



Nous avons aussi goûté d'autres vins largement distribués:

-]Prieuré 2006 du domaine Ksara:

Issu de Cabernet Sauvignon, complété par du Carignan, du Mourvèdre et du Cinsault (cépages élevés séparément pendant plus d'un an en cuve avant d'être assemblés). Robe rubis, nez de fruits noirs et rouges. Tanins plutôt souples mais longueur bien moyenne. Prix: non connu.



- Réserve du Couvent 2007 du domaine Ksara :

J'avais beaucoup aimé le 2003 et je suis moins enthousiaste au sujet de ce vin issu de l'assemblage de Cabernet Sauvignon élevé en barriques neuves de chêne merrain, et également de Syrah et de

Cabernet Franc. Ce vin à une robe rubis, les nez est sur les fruits rouges et noirs. Selon les bouteilles dégustées, les tanins sont soit un peu rudes, soit bien souples (et le vin est alors bien agréable). La longueur est moyenne à bonne, selon les flacons. Prix: 7 euros.

- **Sunset 2008 Rosé du domaine Ksara:**

Je craignais le pire et ce vin est en fait très honorable. Obtenu à partir du Cabernet Franc et de Syrah. Vin de saignée. Rose tendre, avec des arômes de fruits rouges et des notes de poivre; en bouche, de la rondeur avec, en finale, une belle fraîcheur. Prix: 3 euros pour une demi-bouteille.



Il y a encore d'autres domaines que nous n'avons pu ni visiter mais dont je connais déjà les produits. Il s'agit du Clos saint Thomas (<http://www.closstthomas.com/main.htm>) dont j'apprécie bien la cuvée "Les Emirs" (issue des cépages Cabernet Sauvignon, Syrah et Grenache); je ne connais pas les autres cuvées (parfois vues au Liban mais non goûtées; il s'agit notamment des cuvées "Château Saint Thomas" et "Les Gourmets"). Je connais aussi les vins du domaine Massaya (<http://www.massaya.com/>) dont j'ai goûté les cuvées "Classic" en blanc et "Silver Selection" en rouge, mais sans être impressionné par ces vins bien faits mais manquant un peu de personnalité, à mon humble avis.

Il y aussi d'autres domaines non visités dont nous ne connaissons pas non plus les produits. Je mets ici la liste des sites trouvés sur Internet:

<http://www.closdecana.com/>

<http://www.domainedebaal.com/>

<http://www.domainedestourelles.com/>

<http://www.winenakad.com/>

<http://www.vinheritage.com/>

<http://www.cavekouroum.com/>

<http://www.fakra.com/>

Comme l'article de "Decanter" le prouve, il y a encore d'autres domaines à découvrir et nous avons donc encore du pain sur la planche...

Il nous faudra donc revenir dans ce beau pays dont le secteur viticole est désormais en pleine expansion après toutes ces années de guerre qui empêchaient parfois de produire du vin car il n'était notamment pas possible d'acheminer le raisin, les bouteilles, le matériel ou la force de travail entre la Bekaa et Beyrouth, en dépit de la grande ténacité et du courage des libanais (le domaine Musar a ainsi cependant réussi à produire du vin presque chaque année car seuls deux millésimes (1976 et 1984, au plus fort de terribles combats) manquent).

Voilà, nous terminons ce message pour deux belles photos qui rappellent que ce pays a une très longue tradition viticole (5.000 ans !!!).



Amicalement,

Brigitte et Lab