



Sculpture de Pavlos Vassiliadis intitulée «Moon on the Shore » et la ville de Thessaloniki, deuxième plus grande ville de Grèce, à l'arrière plan.



Par Janine Saine
Texte et photos

GRÈCE DES CÉPAGES ANTIQUES AUX SAVEURS CONTEMPORAINES

Malgré le chaos économique qui règne au royaume de Dionysos, la viticulture grecque se porte plutôt bien, car elle affiche depuis la dernière décennie un franc succès avec ses vins surtout au niveau de la consommation locale et une ouverture prometteuse sur le marché international. Loin de l'emblématique retsina, les vins sont avant tout originaux et sapides, grâce à la renaissance des cépages autochtones qui constituent la force et l'enjeu majeurs de la viticulture grecque contemporaine.

Du nord au sud, la Grèce avec ses 110 000 hectares de vignes à raisins de cuve offre une diversité de régions où la production des vins entre dans une ère de modernisme. Davantage de blancs que de rouges y sont produits bien qu'on note une augmentation substantielle de ces derniers depuis quelques années. En plein essor viticole, malgré une instabilité économique, la Grèce demeurera toujours l'oasis des disciples d'Épicure qui craqueront pour son chapelet d'îles envoûtantes sous un ciel d'un bleu éclatant, entre saveurs vinicoles et gastronomiques. Notre périple nous mènera plus spécifiquement en Macédoine et en Thessalie, régions septentrionales importantes tant au niveau de leurs climats méditerranéen et continental que de la qualité de leurs sols calcaire et sablonneux.

TSANTALI

Renommé en Grèce comme le plus important domaine vinicole familial, Tsantali produisait déjà il y a cent ans en Thrace orientale, des vins secs et des produits distillés comme l'ouzo (produit avec herbes

Monastère de Xenophontos construit en 1010 par le moine Xenophon



et alcool) et le tsipouro (distillat de marc de raisin). Aujourd'hui devenu chef de file émérite tant pour la renaissance des cépages indigènes grecs que pour la mise en application de la culture biologique, Tsantali rayonne parmi cinq régions dont Maronia en Thrace (70 ha), Agios Pavlos à Halkidiki (20 ha), Naousa (20 ha) et Mont Athos (80 ha) en Macédoine et Rapsani en Thessalie (100 h). Près de 1000 autres hectares sont sous contrat avec des viticulteurs répartis en Macédoine.

MONT ATHOS

Depuis plus de mille ans, la viticulture a été l'une des principales activités des moines orthodoxes retirés sur les flancs orientaux de cette majestueuse péninsule dominant la mer Égée. L'histoire nous apprend que le vin a toujours servi à leurs cultes religieux tout autant qu'à leur consommation personnelle. Voilà qu'en 1971, Evangelos Tsantalis, faisant partie de la troisième génération, découvre lors d'un séjour au mont Athos des vignobles abandonnés. Au milieu de ce paysage hors du temps, il a la bonne idée de proposer aux moines de restaurer leurs vignes. Ainsi donne-t-il le coup d'envoi d'une nouvelle gamme de vins en fondant à Metoxi de Chromitsa, le Domaine du Monastère St-Panteleimon, tout en faisant renaître plus de 80 hectares de vignobles qu'il loue aux moines propriétaires. N'étant pas admise en tant que femme à fouler le sol de ce domaine, uniquement réservé à la gent masculine, j'ai eu le bonheur de contempler ce merveilleux site à partir d'un bateau qui ne doit pas s'approcher à plus de 500 mètres du rivage. Pourquoi cette interdiction faite aux femmes de visiter le célèbre mont qui abrite plus de 20 monastères et au moins 2000 moines de différentes nationalités ? À ce sujet, plusieurs versions existent, mais celle relatée par l'historien et journaliste écossais William Dalrymple dans son ouvrage *Dans l'ombre de Byzance* demeure tout fait vraisemblable. «Deux cents ans après la fondation du premier monastère, au XI^e siècle, l'empereur de Byzance apprit que les moines débauchaient les filles des bergers venues vendre leur lait et leur laine sur le mont. Il décréta que, dorénavant, nulle créature de sexe féminin - qu'il s'agisse de femmes, de levrettes ou de chiennes - ne sera autorisée à y pénétrer.» Seules les chattes font entorses à cette règle et on ignore pourquoi ?

En guise d'alternative à cette frustrante interdiction, j'ai pu rencontrer Georges Salpiggidis qui occupe depuis 13 ans le poste de directeur des vignobles chez Tsantali. Cigare à la main et très relax sur la plage d'Ouranopoulis dans la région Halkidiki, il discours sur l'importance du retour à la nature en citant comme exemple la conversion en culture biologique des 80 hectares de vignobles du Mont Athos. «Avec la culture biologique, je ne constate pas vraiment de différence dans le goût du vin, mais cette forme de culture est très importante pour la protection de l'environnement. Ainsi voit-on revivre la nature où serpents, lézards et papillons refont surface.» Pour ce viticulteur passionné, l'avenir de la Grèce viticole réside dans la culture des quelque 300 cépages grecs dont seulement 20 sont utilisés. Ainsi depuis 10 ans, il cherche à faire renaître de nouveaux cépages abandonnés. Dans sa nouvelle sélection de cépages, il tient compte qu'en Grèce dans les années 70, on cultivait 70 % de blancs et 30 % de rouges et qu'aujourd'hui, on compte 40 % de blancs et 60 % de rouges. Pour Georges, le travail dans le vignoble est très important afin d'obtenir des vins souples, mais c'est aussi l'art de maîtriser les effets intenses de la chaleur, pas toujours bénéfiques pour la vigne. Son prochain défi : élaborer un vin biologique sans sulfites pour le marché américain. La production de vins de culture biologique du Mont Athos atteint 40 000 bouteilles.



Georges Salpiggidis, directeur des vignobles chez Tsantali sur la plage d'Ouranopoulis

LES VINS

Agioritikos 2010 14,85 \$ - 861856 (assyrtiko - athiri- Roditis) : Nez à la fois floral et fruité. Bouche riche et grasse, peu d'acidité, facile à boire. Vin 100 % biologique et très populaire en Grèce. Bouteille en forme de flasque.

Metoxi Chromitsa X 2010 (sauvignon blanc, assyrtiko et athiri) : Nez complexe aux notes étagées de rose, de fruits blancs et de fleurs d'orange, fraîches, savoureuses et zestées. Belle vivacité.

Metoxi Chromitsa X 2006 (limnio, cabernet sauvignon et xinomavro) : Beaucoup de matière, notes florales et de cerise noire, belle structure, tanins souples, bien intégrés et finale persistante.

Metoxi Chromitsa X 2001 (limnio et cabernet sauvignon) : Robe légèrement tuilée, effluves iodés d'herbes. Saveurs souples et tanins bien intégrés. Étonnant et magnifique ! Ce qui prouve encore une fois que ce cépage grec a un excellent potentiel de vieillissement.

Agioritikos Abaton 2005 (cabernet sauvignon et limnio) : Nez complexe, effluves de violette, saveurs de cassis aux notes rustiques, tanins bien intégrés, élégance et fraîcheur. Potentiel de garde.

Vignobles exploités par Tsantali avec en arrière plan, le village de Rapsani



RAPSANI

Réputée pour le majestueux Mont Olympe et son site archéologique de Dion, la Thessalie, située au sud-ouest de la Macédoine, offre de jolis panoramas sur la mer Égée. Au pied de ce célèbre mont, domaine des dieux grecs, les 100 hectares de vignes face au village de Rapsani, sont exploités par Tsantali mais demeurent toutefois la propriété des habitants du village. À flanc de colline, l'agronome Andres nous accueille dans ce vignoble de Rapsani, perché entre 200 et 700 mètres, et dont les vignes sont cultivées en gobelet. Il nous explique «qu'ici les cépages sont complantés à travers les rangs de vignes, suivant une tradition basée sur une loi qui interdisait de planter un cépage unique dans un rang de vignes.» D'après l'appellation Rapsani créée en 1970, ce vin doit être élaboré obligatoirement avec les trois cépages suivants : xinomavro, krassato et stavroto. Depuis, cette législation s'est assouplie et aujourd'hui, les trois cépages sont cultivés côte à côte, alignés sur leur propre rang. Ainsi sont-ils plus faciles à repérer. Deux des vins Rapsani sont présents sur notre marché. À noter que leur jolie étiquette a été conçue par les Québécois Philippe Desmarais (président) et Patrick Plourde (directeur création) de l'agence EZI Évolution.



Oenologue en chef chez Tsantali, Panagiotis Kyriakidi tient dans ses mains les feuilles des cépages krassato, stavroto et xinomavro qui composent les vins Rapsani.

LES VINS

Rapsani 2008 (11,70 \$ - 590836) : Effluves floraux et de cuir qui s'ajoutent en bouche aux notes de cerise qui lui confèrent un brin de rusticité. Bien structuré et équilibré avec une finale souple et agréable.

Rapsani Reserve 2007 (17,60 \$ - 741579) : Notes de terre, de cerise et d'herbes au fruité généreux et aux saveurs fraîches et généreuses. Tanins souples mais présents avec une finale épicée. Harmonieux !

Rapsani Grand Reserve 2005 : Millésime remarquable qui offre des effluves de venaison, de menthe et de prune. Bouche élégante avec une palette de saveurs fines mais puissantes. Fraîcheur remarquable qui indique un potentiel de garde. Magnifique vin!

AUTRES VINS ÉLABORÉS PAR TSANTALI

Domaine de Maronia (Thrace - 70 ha)

Kanenas 2010 Blanc (chardonnay et muscat d'Alexandrie) : Floral, avec des soupçons de rose, riche et fleuri en bouche avec des notes fraîches et vives de zeste d'orange. Sans bois. Excellent.

Kanenas 2010 Rosé (mavroudi et syrah) : Robe rose foncé. Parfum puissant de fraises. Frais et facile à boire. Vin sec avec une finale légèrement épicée. Excellent avec la cuisine grecque.

Kanenas 2008 Rouge (mavroudi et syrah) : Effluves de cuir et saveurs rustiques de cerises apportées par la syrah. Tanins bien intégrés. Agréable.

Marounia Vineyard 2009 (mavroudi) : Rappelle les odeurs de la garrigue où le thym prédomine. Saveurs souples et assez prononcées. Excellent avec l'agneau grillé.

Domaine de Naousa (Macédoine - 20 ha)

Naousa Reserve 2006 (xinomavro) : Grande complexité au nez où cerise et cuir font bon ménage. En bouche, intense richesse fruitée et finale éclatante sur une explosion de fruits. Très performant!

Naousa Reserve 1997 (xinomavro) : Robe tuilée, notes de caramel, de truffe et de champignons. Les saveurs fruitées font place à des notes sauvages de sous-bois. Très bien roulé en finale. Cépage qui confère un intéressant potentiel de garde.

Domaine Agios Pavlos - Halkidiki (Macédoine - 20 ha)

Halkidiki 2010 (assyrtiko) : Vin biologique qui sent bon la pêche. Riche et frais, bien équilibré, sapide en bouche avec une finale courte. Cépage aussi renommé sur l'île de Santorin mais cultivé au nord, il devient plus complexe. Tout à fait pertinent avec la cuisine grecque.

Halkidiki Cabernet Sauvignon 2007 : Vin biologique offrant une belle fraîcheur au nez sur des notes de mûres. Fruit pur et net aux saveurs jeunes, doté d'une finale souple, riche et longue. Tanins ronds et puissants. Harmonieusement impeccable!

GEROVASSILIOU

À quelques kilomètres au sud-est de Thessaloniki à proximité de la mer, Épanomi nous offre cette vue infinie sur la plaine surplombée de collines fertiles. Ce domaine de 56 hectares a été fondé par Evangelos Gerovassiliou, oenologue diplômé de Bordeaux où il a été l'élève d'Émile Peynaud. Descendant d'une famille qui exerçait l'agriculture, il eut l'instinct, dès ses débuts en 1981, de faire revivre le malagousia, un cépage autochtone au caractère très aromatique et au goût à peine perceptible de rose. Ici la certification biologique n'est pas officielle, mais la culture qu'on y pratique s'en rapproche. L'application de la technique des phéromones (pour la confusion sexuelle), l'utilisation de cuivre et de soufre, la pratique de l'agriculture durable et les vendanges manuelles sont des facteurs qui contribuent à produire des vins plus en symbiose avec le terroir. «L'avenir viticole de la Grèce, confie Evangelos, se retrouve dans les cépages autochtones. Je pense au xinomavro qui est le plus fin des cépages. Même si j'aime produire du chardonnay, il est en effet plus



Evangelos Gerovassiliou, œnologue diplômé de Bordeaux et fondateur du domaine éponyme

difficile de vendre ce cépage sous la signature d'un vin grec.» Passionné de vin, il est devenu au fil des ans un grand collectionneur de plus de 2000 tire-bouchons et de jolies amphores datant du V^e siècle av.J.C. qu'il a réunis dans un musée attenant au domaine. Magnifique et inusité!

LES VINS

Malagousia 2010 (ND) : Effluves très aromatiques de pétales de rose et d'abricot, grande pureté fruitée aux saveurs nettes et bien équilibrées. Fraîcheur en finale, tout à fait délicieux. Le 2010 est un excellent millésime.

Assyrtico-Malagousia 2010 (19,80 \$ - 10249061) : Assemblage à parts égales de ces deux cépages qui donne un vin au parfum de miel et de pêche. Grande complexité fruitée et bien structurée. Finale ronde, fraîche et complexe. Excellent !

Sauvignon Fumé 2010 (24,98 \$ - Imp. privée 514 272-7459) : Fermenté en barriques, pas très expressif au nez, notes de tilleul et de bois, rondeur et acidité en fin de bouche.

Viognier 2009 (IP - 27,15 \$) : Robe aux reflets verts, saveurs riches, très intéressant.

Chardonnay 2009 (IP - 29,32 \$) : Charmant et élégant avec ses arômes de pêche et de poire. Au milieu des saveurs, on sent la vanille enrobée de notes beurrées. Magnifiquement bien élaboré.

Syrah-Merlot-Grenache 2007 (24,65 \$ - 10248931) : Bel assemblage où violette et cassis s'harmonisent et deviennent complices tant au nez qu'en bouche. Le fruit est magnifié par une finale ronde et nette.

Syrah 2008 (IP - 32,89 \$) : Belle expression d'une syrah où la violette, les mûres et le cassis dominant. Notes fumées et légèrement confiturées sur une finale souple et ronde.

Avaton Rouge 2008 (IP - 35,49 \$) : (limnio, mavroudet mavrotraganio). Notes de garrigue, herbacées et anisées. Jolie fraîcheur où les fruits recèlent un soupçon de fumée. Tanins souples et légèrement rustiques. Délicieux!

BIBLIA CHORA

Sur les coteaux arides du Mont Pangeon à Kokkinochori, à l'ouest de Thessaloniki, les vignobles ont tous été plantés en 1998 en culture biologique. Judicieux partenariat entre Evangelos Gerovassiliou et Vassilis

Tsaktsarlis qui ont décidé de faire de ce domaine de 45 hectares un haut lieu de la qualité des vins grecs en associant tradition et techniques modernes. Grâce à leurs efforts et leur vision, ils ont contribué en 2001 à la création de l'appellation Pangeon. Aujourd'hui, le luxueux bâtiment abritant le cellier, salles de dégustation et quelques chambres d'hôte prouve que la Grèce septentrionale a le vent dans les voiles avec une vision plus dynamique de la viticulture mais aussi de l'œnotourisme. Dans ce mini château, digne de la Napa Valley, on produit plus de 450 000 bouteilles tout en expérimentant sur plus de 27 différents cépages grecs. Chimiste et directrice export, Annegret Stamos nous invite à une dégustation dans le magnifique cellier.

LES VINS

Areti Blanc (IP - 20,69 \$) : Assyrtiko 100 %. Éléance au nez. Saveurs fraîches et nettes. Belle persistance. Extra!

Olivos Blanc 2010 (IP - 26,85 \$ - 50 % assyrtiko et 50 % sémillon) : Complexité aromatique aux notes de pêche, abricot et poire. Finale fraîche et croquante. Délicieux!

Chardonnay 2009 (IP - 25,88 \$) : Notes de pêche et de vanille. Légèrement boisé. Frais avec finale persistante.

Areti Rouge 2008 (IP - 24 \$) : 100 % agiorgitiko. Encore jeune avec parfum de cerise. Jolis fruits enrobés d'une acidité. Dense et intense en finale.

Biblia Chora Rouge 2009 (IP - 24 \$) : Assemblage épicé de cabernet sauvignon et merlot. Notes de torréfaction, saveurs de fruits mûrs. Encore jeune.

Olivos Rouge 2006 (IP - 35,54 \$) : Riche et dense mais tanins souples. Assez puissant et tannique avec potentiel de garde. Sapide!

KIR-YIANNI

À 120 km à l'ouest de Thessaloniki, la région de Naousa est aussi réputée pour ses vergers de pêches, de cerises et de pommes que pour ses vignobles. La ferme familiale achetée par Yannis Boutaris dans les années 1960 n'était

Stellios Boutaris, propriétaire de Kir Yianni





Vignobles chez Kir-Yianni

qu'une forêt qu'il a rapidement transformée en un magnifique vignoble dont le premier millésime remonte à 1991. Depuis 2004, son fils Stelios a pris la relève et nous explique que le xinomavro est le cépage noble du nord de la Grèce. Parmi quelques rangs de syrah et de merlot, ce cépage domine ici à 90 %. Comparé au pinot noir pour ses arômes et non sa structure, malgré qu'il soit très ancien, il est difficile à cultiver car trop vigoureux. D'une grande richesse phénolique avec de puissants tanins, on en fait aujourd'hui un vin plus moderne, plus aromatique et fruité que végétal et acide. Depuis 15 ans à Kir Yianni, on fait de nombreuses recherches pour améliorer la qualité du xinomavro : l'influence de divers clones, l'utilisation de trois systèmes de taille (lyre, simple Guyot et double Royat), la densité de plantation et le potentiel aromatique. De plus, d'autres recherches sur la protection des plants de vignes se poursuivent en collaboration avec l'Université Aristote de Thessaloniki.

LES VINS

Paranga 2009 (14,70 \$ - 11097418 - xinomavro, merlot et syrah) : Parfum de violette, notes rustiques de bois et herbacées. Léger mais finale longue.

Ramnista Naousa 2008 (20,35 \$ - 11370517 - 100 % xinomavro) : Belle fraîcheur avec des notes d'olives et de tomates sur des saveurs fruitées un peu sauvages. Expression bien arimée de ce cépage, tanins longs et puissants.

Diaporos 2007 (xinomavro pour la corpulence et les notes épicées et syrah pour le fruit) : Un vin de facture plus internationale. Finale dense et intense. Sapide !

WINE ART ESTATE

Le père Giannis Papadopoulos et son fils Akis nous accueillent à Microchori dans la région de Drama en Macédoine septentrionale. Joli village dans un coin un peu perdu où semblaient poindre plein de préjugés, surtout au

niveau de la qualité des vins. Entre deux verres, Akis, diplômé de Bordeaux, est tout à fait à l'image de cette relève qui élabore une gamme de vins destinés à l'exportation. Petite PME dont les 26 hectares en plus de quelques locations de vignes, produisent 200 000 bouteilles. Akis avoue qu'ils ont « commencé avec des cépages français et que maintenant, ils cultivent les autochtones en vue d'assemblage et pour faire face à la demande du marché. » Impressionnant cellier et aussi vins d'une qualité recherchée. Espérant qu'ils soient représentés au Québec sous peu.

On a aimé le Techni Alipias Blanc 2010, à base de assyrtiko et de sauvignon; Arte Vera Rouge 2009, délicieux pour un premier millésime à base de agiorgitiko, limniona, cabernet sauvignon; Idisma Drios Merlot 2008, souple et fin; Idisma Drios Syrah 2008 délicat et puissant. Cependant, il faudra attendre trois ans avant que le malagousia soit prêt! 🍷

Giannis Papadopoulos et son fils Akis dans leur domaine Wine Art Estate

