

# Les Vins Grecs par Georgios Ioannidis

A la découverte des vins grecs

présenté par Georgos Ioannidis

Grains Nobles le jeudi 4 février 2010

Originaire de Thessalonique, enseignant de formation, Georgos Ioannidis s'est reconverti au vin en France, après avoir suivi un enseignement à l'Institut Jules Guyot à Dijon. Il a ensuite exercé comme acheteur et sommelier dans des restaurants grecs avant de monter sa société Oenos (fruit, pierre et lumière) en novembre 2007. Il représente actuellement plusieurs vigneron grecs qui travaillent la vigne et le sol, en agriculture biologique labellisée ou non.

La culture de la vigne a débuté en Grèce vers le 17ème siècle avant JC. On a pu recenser jusqu'à 300 cépages en Asie mineure

La culture viticole est vraiment développée dans le bassin méditerranéen durant le 6, 5 et surtout 4ème siècle avant JC. Sous l'empire Ottoman, la Grèce a failli perdre sa richesse viticole et la véritable renaissance du vignoble grec date des années 1960 avec l'adhésion à la communauté européenne.

Actuellement on dénombre 29 appellations d'origine en Grèce dont 28 historiques et 1 moderne (cépages

internationaux). Pour les vins de pays, 80 appellations cohabitent.

Les premières appellations d'origine datent de 1971, elles ont été calquées sur le modèle français : les 3 couleurs sont représentées avec des vins secs en majorité et des vins liquoreux issus de passerillage.

On peut distinguer deux grandes zones grecques : la partie continentale et la partie insulaire composée de nombreuses petites îles. La Grèce, pays du sud, comprend de nombreuses montagnes et une géologie assez complexe : des sols argilo-calcaires avec des substrats de schiste, du granite et des zones volcaniques.

En outre, le sous-sol est souvent sujet aux mouvements sismiques. Le vignoble peut parfois culminer à 1100 m d'altitude, par exemple dans la région du Piré.

Comme souvent, les meilleurs crus sont toujours orientés Sud et Sud-Est.

Le pays a lui aussi connu la crise phylloxérique à la fin du 19ème siècle, mais de nombreuses parcelles sont encore épargnées avec de très vieilles vignes, pré-phylloxériques, notamment à Santorin.

Les conditions climatiques &ndash; vent, surtout dans la partie insulaire du pays, et régulation thermique la nuit &ndash; jouent un rôle très important pour la santé de la vigne (peu de botrytis et d'oïdium).

A noter qu'à l'instar de nombreux pays méditerranéens l'irrigation est autorisée.

La dégustation :

Les vins présentés ce soir sont issus à 100% de cépages autochtones.

Rosé de Xinomavro, vin de pays d'Imathie, Domaine d'Apostolos Thymiopoulos à Naoussa, échantillon tiré sur cuve du millésime 2009. C'est la 1ère production des jeunes vignes de 6 ans, dont la plantation est très dense pour la région, 8000 pieds/ha, alors que généralement les vignes sont plantées à raison de 3 à 4000 pieds/ha. 7 g/l d'acidité mesurée en équivalent d'acidité tartrique, i.e. environ 5 g/l en équivalent acide sulfurique. Pas de fermentation malolactique comme sur la plupart des vins dégustés ce soir pour cause de faible acide malique et 3,6 g de sucres résiduels. Les raisins ont été égrappés, non foulés et macérés une journée (levures indigènes). Elevage en cuve et mise en bouteille prévue en avril sans sulfitage. Robe rose avec des reflets saumonés, aspect trouble (échantillon) Nez sur la bière, l'eau de vie, les fruits rouges avec des notes florales (violette). En bouche, de l'acidité indéniablement, de la tension, une touche d'animalité, le tout enrobé par le gaz carbonique. Finale saline.

## Vins Blancs

### AOC Robola de Céphalonie, Vino Di Sasso Domaine Sklavos 2008

Les vignes, franches de pied, sont situées à 400 mètres d'altitude sur du calcaire actif. Elles proviennent de 3 parcelles dont 2 sont conduites en biodynamie. Le Robola est un cépage à tendance oxydative, d'acidité élevée.

Le nez est montré fumé, après une phase très légèrement réductrice à l'ouverture. Il a ensuite présenté des arômes de truffe blanche et est libéré dans un registre plus oxydatif.

La matière puissante, dotée d'une belle amertume, a semblé presque tannique, avec des notes d'herbes de montagne, de liqueur, le tout dans un contexte salin et iodé.

### AOC Santorini

Nous sommes sur l'île de Santorin, dans l'archipel des Cyclades. Santorin est un vignoble planté à l'origine par les phéniciens il y a 3500 ans. Il est recouvert de terres volcaniques sur un socle calcaire. 54 cépages ont été répertoriés mais seulement 3 variétés peuvent revendiquer l'AOC. Ce sont notamment: l'assyrtico – provenant de la Syrie, comme son nom indique – et l'aïdani.

Les vignes, parfois pluri-centenaires et franches de pied, se reproduisent souvent par marcottage[1]

Sigalas 2003 cuvée non boisée, vignes de 80 ans (nord de l'île)

Belle combinaison de douceur et de vivacité avec du gras, des notes de dragées, d'angélique, d'herbes le tout dans un ensemble très dynamique où la salinité enrobe le vin sans agressivité. Seule une pointe de sucre résiduel, plus perceptible au réchauffement du vin, peut déséquilibrer quelque peu ce bel ensemble.

Hatzidakis 2006 Nykteri, élevage en barrique, vignes centenaires

Les vignes sont situées sur le terroir de Pyrgos au sud de l'île et cultivées en agriculture biologique depuis 1990. Nykteri signifie relatif à la nuit. Chaque pied de vigne ne produit qu'un kg de raisin.

Ici aussi beaucoup de complexité et une oxydation ménagée avec des notes mentholées, des sensation

acool volatile et une bouche à l'acidité bien intégrée. De plus, une impression tactile de peaux de raisins macérées, d'amertume fraîche et de salinité. En fin de bouche, des notes confites d'agrumes et de poire apportent un très légère sucrosité.

Hatzidakis 2007 Nykteri Réserve, lieu dit Mylos

Raisins issus de vignes 150 ans, élevage pour moitié en cuve et moitié en barrique.

Au nez, une impression de plus grande sucrosité avec des senteurs de passerillage sur des agrumes, des fleurs et des épices et une pointe de clou de girofle. Cependant la bouche a semblé légèrement dissociée du nez, mais on perçoit cependant la même famille d'arômes que dans les deux vins précédents avec du miel en supplément et une acidité plus masquée. Ce vin, sans doute en phase de fermeture ; il s'est mieux dégusté il y a quelques mois ;, doit donc être oublié quelque temps.

Hatzidakis 2008 Assyrtiko de Vignes centenaires à Pyrgos

Cueillis sur le lieu-dit Pyrgos, les raisins proviennent de ceps âgés de 150 à 400 ans. La mise en bouteille du 2008 ne date que de 2 semaines et le vin vient d'arriver après un long voyage !

Cette cuvée rarissime, produite seulement certaines années, est presque mythique grâce aux fameux 2001 et 2004.

Le tri des raisins est effectué pied par pied et l'élevage se fait en cuve avec seulement 3 mois en fût.

Plus de fermeture ici avec un nez en retrait, sur la nougatine, les fleurs porté par une acidité volatile plus perceptible. De même pour la bouche avec une sensation de puissante discrète comme si la matière avait du mal à s'exprimer. La gamme aromatique est globalement la même que celle des vins précédents avec encore plus de sensation de peaux macérées et de tanins. Il faut impérativement attendre ce vin sous peine de commettre un crime d'infanticide !

Appellation Traditionnelle Retsina, Les Larmes du Pin, Kechris 2008

L'appellation retsina n'a pas de limite géographique, elle peut être produite partout en Grèce. Le vin dégusté ce soir provient de la Thessalonique.

Les Grecs de l'antiquité introduisaient de la résine de pin d'Alep pour enduire les jattes de terre cuite dans lesquelles le vin était conservé, évitant ainsi une oxydation prématurée.

Le vin servi n'a absolument rien à voir avec ce que l'on peut consommer dans des restaurants grecs pour touristes ; Ici, un beau végétal avec des notes fumées, résinées, mentholées (menthe sauvage). Une belle finesse de bouche, avec de l'amertume, une rétro-olfaction mentholée, le tout avec fraîcheur et tension..

## Vins Rouges

### AOC Sitia, Crète, domaine Economou 2000

C'est l'AOC la plus méridionale de l'Europe et la plus fraîche de la Grèce. Les vignes du cépage Liatiko – qui signifie juillet en grec –, franches de pied et âgées d'environ 50 ans, sont situées à 600 m d'altitude. Le vigneron a fait ses classes chez Cerretto, dans le piémont.

Ce vin a beaucoup plu, équilibre, délicatesse, élégance, complexité aromatique et précision de l'élaboration : notes fumées, minérales, grande délicatesse de texture, sensations aériennes (fleurs, liqueur d'oranges ..). Bref une très belle bouteille !

### AOC Naoussa, Terre & Ciel, domaine Thymiopoulos 2007 (Magnum)

Ce vin est produit à partir de vignes de 35 ans, plantées en xynomavro (cépage produisant des moûts très foncés, mavro signifiant « noir ») dans le nord de la Grèce. L'année 2007 fut très sèche avec des vendanges tardives, jusqu'à la fin du mois d'octobre.

Comme pour la plupart des vins de cette appellation, créée en 1971, il n'y a pas eu de fermentation malolactique.

La bouteille a présenté un nez fumé, poivré, sanguin avec de la tomate séchée et des arômes évoluant vers la truffe. En bouche, tanins et acidité, notes de cendre avec une pointe animale. Seule la finale un peu métallique indique qu'il faut attendre.

#### AOC Naoussa, Ramnista, domaine Kyr Yianni 1997 (Magnum)

Le domaine existe depuis 2 siècles environ et, en 1997, les vignes de la parcelle Ramnista avaient environ 25 ans.

Un nez où pointe une oxydation ménagée avec une touche florale évoluée, du cuir, mais également une pointe de poussière. En bouche, une certaine noblesse, de la tension avec une pointe de sécheresse &ndash; tanins pas tout à fait mûrs ? &ndash; mais des notes d&rsquo;olive et de tomate, le tout enrobé d&rsquo;amertume et d&rsquo;acidité.

Un certain style et cette bouteille est bien représentative des vins de la région !

#### Orgion, Vin de Table, Domaine Sklavos 2006

Les vignes sont cultivées en biodynamie et le cépage utilisé, Mavrodaphné, signifie « laurier noir ». Cette variété est souvent vinifiée en vin doux (AOC). Fermentation malolactique effectuée et élevage en barrique.

Réduction très marquée, excessive pour certains car elle bloque les arômes. Derrière cette barrière, on peut percevoir de la fève de cacao, des oranges sanguines. On retrouve partiellement en bouche la rusticité : combinaison de tanins et d&rsquo;acidité avec, cependant, une trame non dénuée de gras, presque enrobée, mais toujours une sensation de violence retenue. Vin contradictoire, moderne par certains côtés et traditionnel par d&rsquo;autres. La vinification est-elle assez interventionniste ?

#### Taos, Vin de Pays d&rsquo;Achaïe, Parparoussis 2004

Une autre variété du mavrodaphné est utilisée ici : celui de Patras. C&rsquo;est un vin de pays car le décret ne prévoit que des vins doux dans cette AOC. La région du nord du Péloponèse est souvent nommée la « Toscane » de Grèce.

Les vignes sont jeunes (12 ans) sur des sols de calcaire coquillé et de graves et la vinification ainsi que l'élevage suivent les canons classiques de l'œnologie. Le vigneron, héritier d'une longue dynastie, a fait ses études d'œnologie à Dijon.

Dans cette bouteille, beaucoup de charme et de séduction au nez avec des fruits rouges écrasés – fraise, groseille – un développement aromatique important, quelques légères touches de porto vintage. La bouche est montrée cohérente, touches de liqueur de cassis sans lourdeur, tension, tanins pas hyper mûrs mais intégrés. Manifestement, le vin a été très pensé par son « auteur » !

## Vins Naturellement Doux

AOC Santorini, Vinsanto, domaine Hatzidakis 2000

Issu de 70% d'Assyrtiko et de 30% d'Aidani, cépages à peaux blanches, raisins séchés 15 jours au soleil , élevage de 7 ans en barriques de 50 hectolitres.

La richesse en sucre avant fermentation était d'environ 550 à 600 g de sucres par litre, et d'environ 240 g après.

Un très bel exercice de style avec du rhum, de la liqueur de café, du cacao mais également des notes de confit en bouche &ndash; raisins de corinthe, voire abricot &ndash; le tout enrobé dans des sensations salines et tendues grâce à l'acidité mais également à la pointe d'acidité volatile portant le vin.

AOC Muscat de Céphalonie, domaine Sklavos 2008

Vin passerillé produit à partir de Muscat blanc à petits grains.

Senteurs florales et aériennes sans expression variétale trop marquée, avec de la rose et du coing. En bouche, une grande finesse, une sucrosité légèrement confite bien intégrée par l'acidité, et toujours ce côté salin et mentholé &hellip;

AOC Muscat de Rio Patras, domaine Parparoussis 2005

Sol de calcaire coquillé, avec beaucoup de calcaire actif et de graves sableuses, vignes en foule taillées en gobelet.

De l'énergie dans ce vin avec, au nez, du miel, de l'abricot, des raisins de corinthe ; en bouche beaucoup de sucrosité, du confit, de la cire d'abeille et une matière globalement un peu violente due à la combinaison de l'alcool et de l'acidité. Le temps va certainement l'adoucir.

Voudomato, domaine Hatzidakis 2008

Voudomato signifie oeil de bœuf. Il a été produit 1100 ½ bouteilles de ce vin à l'équilibre hors normes pour un vin rouge : environ 7 g d'acidité (équivalent sulfurique), 11° d'alcool acquis et 260 g de sucres résiduels.

Un nez original et complexe, à la fois sirupeux (figue, chocolat), terrien (tomate, lard) et aérien / beurré (gâteau breton). Une bouche très riche avec de la liqueur de cassis, de la fraise et toujours cette fraîcheur saline, si caractéristique des vins de Santorin. Bel exercice de style !

Huile d'olive du Péloponèse extra vierge nature, Oléicultrice Gianna Kounavi, récolte 2009

Faite sur place, en première pression à froid, avec des olives de la variété Koroneïki, récoltées dans la région de Messine et dotée d’une acidité très basse 0,1 g/ litre exprimé en acide oléique. Une huile à la fois ardente et élégante, un fruité vert avec une certaine puissance sur des notes de tomate verte, d’artichaut. Un beau produit qui laisse à la traîne nombre d’huiles toscanes réputées &hellip;

Merci à Georgos Ioannidis &ndash; et également à Solon Douligéris pour ses commentaires éclairés &ndash; de nous avoir présenté des produits originaux, issus des grands vignobles grecs, qui commencent seulement à être connus en France.

C-R : Yaïr Tabor

[1] C’est une méthode de multiplication qui permet, à partir d’une plante mère, de faire s’enraciner ses rameaux dans la terre