

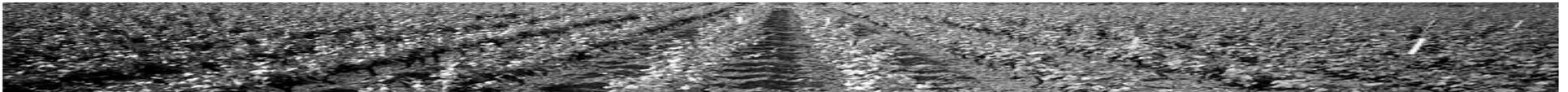


# *La Grèce*

*(œnologie 20)*

*Eric Ovin*

*6 mars 2017*





# La Grèce



## Plan de l'Exposé

1. Histoire
2. Culture et climat
3. Régions
4. Cépages
5. Viticulture
6. Vinification
7. Appellations
8. Vins et leurs appellations
9. Quelques "grands" producteurs





# La Grèce



## 1. Histoire

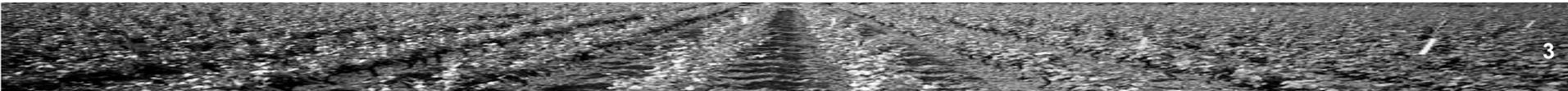
### Préhistoire

- ⊖ 6500 Traces de vinification sur le site néolithique "Dikili Tash" en Macédoine
- ⊖ 3000 Crète (Asie Mineure via l'Egypte)  
(Asie ou Mer Egée et Thrace)

### Antiquité classique : (Culture pourtour Méditerranée)

Origine région entre Mer Noire et Mer Caspienne ("Géorgie/Arménie")

- ⊖ VIII<sup>e</sup> siècle Traités de viticulture et de vinification  
("Les Travaux et les jours d'Hésiode")
- ⊖ V<sup>e</sup> et ⊖ IV<sup>e</sup> s. Traités sur sélection des plants, installation de la vigne
  - Introduction en Sicile, Italie, France, Espagne
  - Déclin suite à la conquête romaine !
- ⊖ I<sup>er</sup> siècle Introduction de la vigne par les Romains en Gaule
  - La production du vin périclité



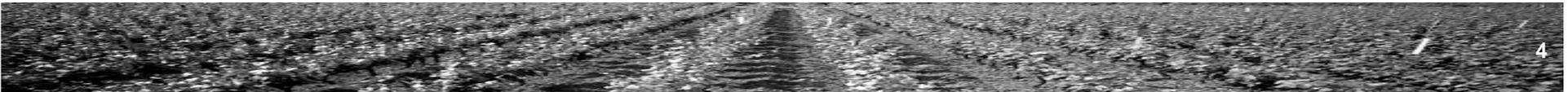


# La Grèce



## 1. Histoire (suite)

- 1453** Expansion arabe avec la chute de Constantinople  
→ Consommation du vin proscrite  
(raisin de table et vin de messe)
- 1821** Guerre d'indépendance, les Turcs brûlent tout ce qui a trait à la vigne et au vin (sauf les îles Ioniennes)
- 1937** Fondation de l'Institution du Vin à Athènes
- 1970's** 1<sup>ère</sup> législation sur les vins
- 1981** Entrée de la Grèce dans l'Union Européenne





# La Grèce



## 2. Culture et climat

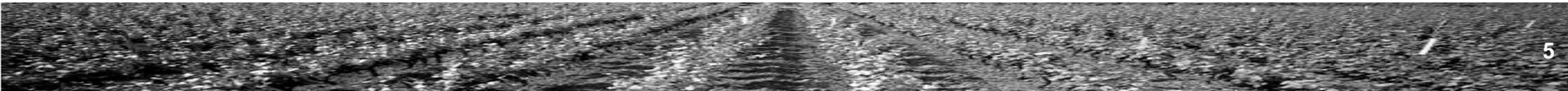
### 2.1. Géographie

- Principalement montagneux  
sauf plaines en 

[	Thessalie
	Macédoine
	Thrace
- Jusqu'à 1000 m d'altitude
- Étés chauds et hivers doux  
(avril → mi-octobre // octobre → mars)
- Irrigation non autorisée (sauf pour les nouvelles plantations)
- ± 150 000 ha (50 % raisin de table)

### 2.2. Climat

- Hiver : 5-10 °C (côtes) et 0-5 °C (intérieur)
- Été : 29-35 °C





# La Grèce



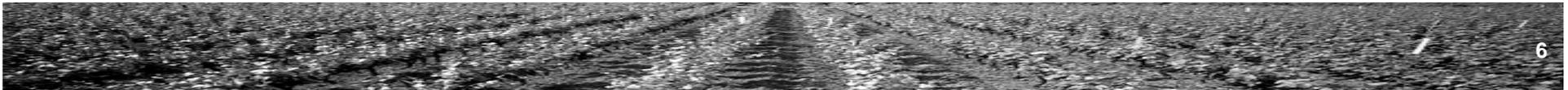
## 2. Culture et climat (suite)

### 2.3. Sols

- Principalement calcaire
- Côtes : alluvions et sables
- Îles : volcaniques (ex. : Santorin)

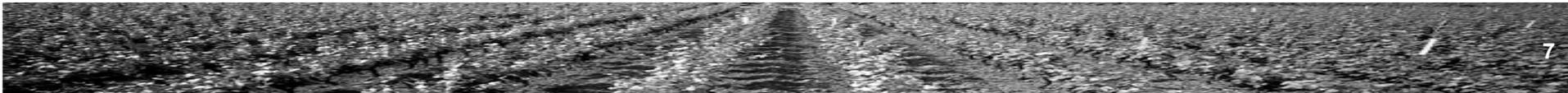


Ile de Santorin





# La Grèce





# La Grèce



## 3. Les Régions

### 3.1. Péloponnèse



- Les plus grands vignobles
- Bordure de côte (sauf Nemea et Mantinia)  
(canal de Corinthe, Mer Ionienne, Golfe de Corinthe)
- Nemea Agiorgitiko) : 250-800 m
- Mantinia (→ 650 m)
- Patras (Mavrodaphne)

### 3.2. Crète



- Pas de porte-greffe
- Sitia (vin rouge corsé → 600 m)
- Daphnes
- Archanes et Peza, vin d'assemblages (Kotsifali et Mandilaria)



# La Grèce



## 3. Les Régions (suite)

### 3.3. Grèce Centrale et Eubée

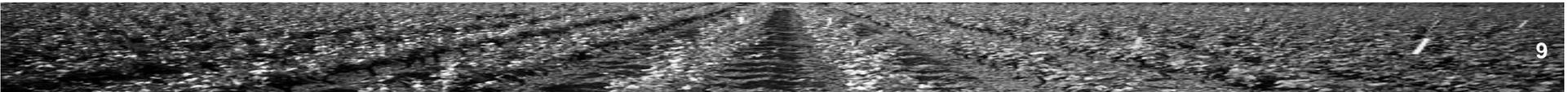


- Constituée de l'Attique, la Béotie et l'île d'Eubée de la Mer Egée
- 1 seul cépage (Savatiano)

### 3.4. Macédoine et Thrace



- Climat très différent de celui du reste du pays
- Appellations notoires :
  - Naoussa (350 m)
  - Côtes de Meliton
- Grands cépages (Xynomavro, Negoska)
  - Appellations : - Goumenissa
  - Amynteo





# La Grèce



## 3. Les Régions (suite)

### 3.5. Epire

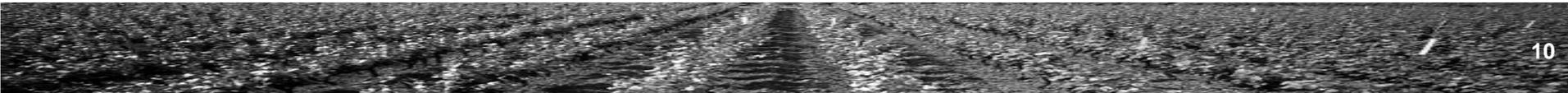


- Vignobles de Metsavo (près Albanie)
- Région montagneuse (hivers très froids)
- Cabernet sauvignon
- Vignoble de Zitsa (Debina)

### 3.6. Iles Ioniennes (Verdea)



- Climat doux
- Santa Mavra (Vertzami)
- Autres cépages (Mavrodaphne, Muscat)





# La Grèce



## 3. Les Régions (suite)

### 3.7. Thessalie

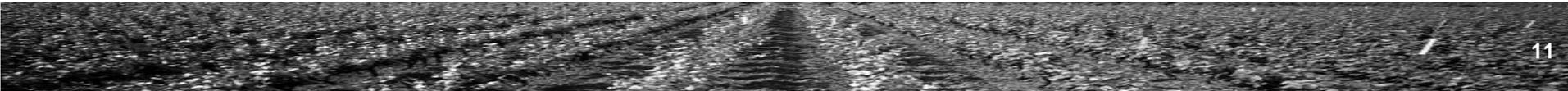


- Cépages peu connus et originaux  
Noir : Messenikola  
Blanc : Batiki
- Vignobles de Rapsani  
Vins Krassato et Stavrato (Xynomavro)

### 3.8. Iles de l'Egée Orientale



- Samos, Lemnos, Lesbos, Chios
- Samos : 2 300 ha (Muscat)
  - Lemnos (Limnio)





# La Grèce



## 3. Les Régions (suite)

### 3.9. Cyclades



→ Paros, Santorin

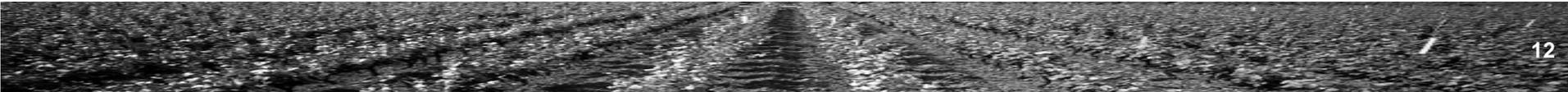
- Vents violents → vigne conduite en forme basse
  - Vins blancs remarquables (Assyrtiko)
  - Vin de paille "Liastos"
- Paros
  - "Mistelle" (Mandilaria) : vin muté à l'alcool

### 3.10. Dodécanèse



→ Ile de Rhodes

- Muscat doux de Rhodes
- 2 régions
  - Faiblement accidentée avec sol sableux
  - Partie montagneuse (→ 1 200 m)
    - ♦ Vin rouge (Amorgiano)
    - ♦ Vin blanc





# La Grèce



## 4. Les Cépages

Plus de 300 cépages

### 4.1. Principaux cépages blancs

- Assyrtiko (Santorin, Athos)
  - Vilana (Crète)
  - Robola (Céphalonie)
  - Rhoditis (Macédoine, Thrace, Péloponnèse)
  - Retsinas
  - Muscat
  - Savatiano
- } "Retsina"



Assyrtiko



Rhoditis

+

### Cépages importés

- Chardonnay
- Grenache blanc
- Malvoisie
- Riesling
- Sauvignon blanc
- Semillon
- Ugni blanc
- Viognier



# La Grèce



## 4. Les Cépages (suite)

### 4.2. Principaux cépages rouges



Xynomavro



Agiorgitiko

- Xynomavro (Macédoine, Thrace)
- Goumenissa (Naoussa)
- Agiorgitiko (Péloponnèse) [Nemea : Sang d'Hercule]
- Mavrodaphne (Patras, Céphalonie, Achaïa)
- Mandilaria (Paros, Crète, Rhodes)
- Limnio (Limnes, Thessalie)
- Liatiko (Crète)
- Savatiano (Attique, Béotie, île Eubée)

+

### Cépages importés

- Cabernet franc
- Cabernet sauvignon
- Cinsaut
- Grenache rouge
- Merlot
- Mourvèdre
- "Petite" Syrah
- Pinot noir
- Refosco
- Sangiovese Grosso
- Syrah

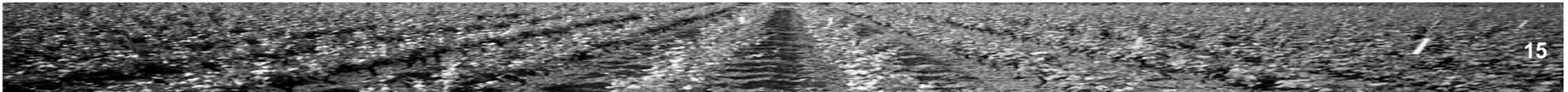


# La Grèce



## 5. La Viticulture

- **Sélection clonale de cépages grecs importants**
- **Vignobles relativement fragmentés**
- **Port de la vigne / taille en buisson (idéal pour climat chaud)**
  - Samos, Santorin
- **Nouveaux vignobles**
  - Taille Royat
  - Taille Guyot
- **Densité de plantation**
  - Autrefois → 10 000 pieds/ha
  - Aujourd'hui → 2 000 à 4 000 pieds/ha



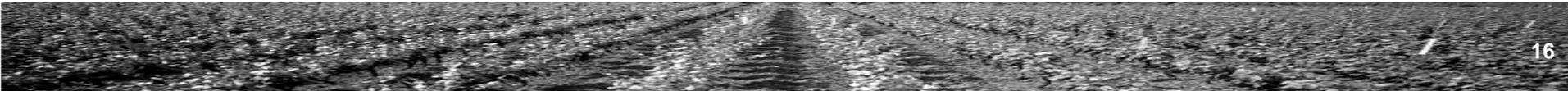


# La Grèce



## 5. La Viticulture (suite)

- **Irrigation interdite (sauf nouveaux plants)**
  - Etude de nouvelles techniques !
- **Culture principalement organique / bio**  
(intermède non bio / fertilisants / pesticides)
- **Tendance vins de qualité / faible rendement**
- **Rendements moyens : 19 à 36 hl/ha**  
(extrêmes : 20 à 70 hl/ha)





# La Grèce



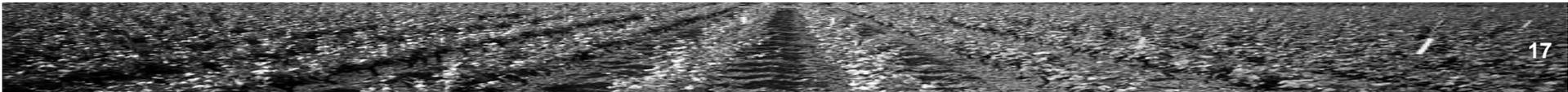
## 6. La Vinification

### ▪ Autrefois

- Presses verticales en bois
- Macération courte (rosé, blanc) : 6 mois
- Fermentation en fûts de chêne
- Sédimentation / clarification
- Addition de résine de pin

### ▪ Années 1950-1970

- Presses horizontales
- Cuves en ciment/epoxy
- Maturation en fûts de bois



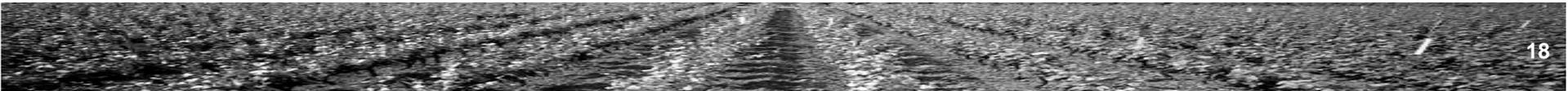


# La Grèce



## 6. La Vinification (suite)

- **Depuis 1980**
  - Presses pneumatiques
  - Cuves en inox
  - Levures sélectionnées
  - Contrôle de la température
  - Micro-oxygénation
  - Maturation en fûts (neufs) de chêne





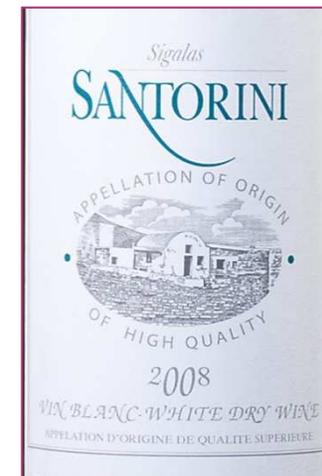
# La Grèce



## 7. Les Appellations

### 7.1. Appellation d'origine (VQPRD : Vin de Qualité Produit dans une Région Déterminée)

- Désignation d'Origine Controlée (AOC)
- Désignation d'Origine de Qualité Supérieure (VDQS/AOQS)
- Vins de table
- Vins régionaux





# La Grèce



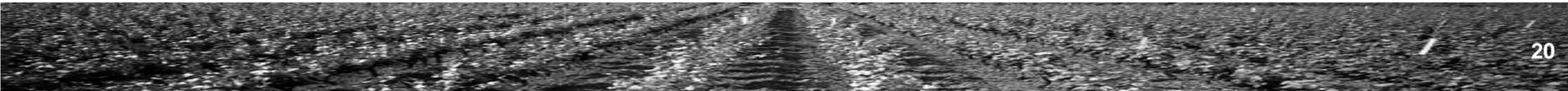
## 7. Les Appellations (suite)

### 7.2. Nouvelle législation

- **PDO : Désignation d'Origine Protégée**
  - AOC
  - AOQS

#### Suivant les règles

- Qualité en rapport avec l'environnement et facteur humain
- Raisins uniquement de la région
- Vinification dans la région
- Raisins "Vitis vinifera"





# La Grèce



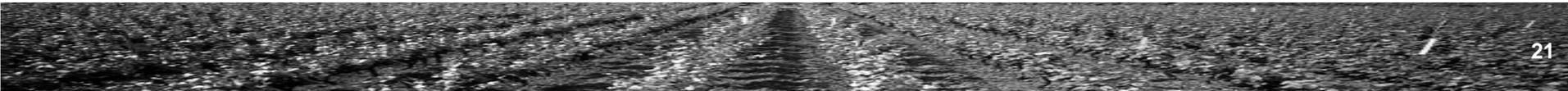
## 7. Les Appellations (suite)

### 7.2. Nouvelle législation (suite)

- **PGI : Indication Géographique Protégée**
  - Vins régionaux
  - Vins de tradition

#### Suivant les règles

- Qualité spécifique en relation avec la région
- 85 % min. de raisins de la région
- Vinification dans la région
- Raisins "Vitis vinifera" (ou d'origine "Vitis")





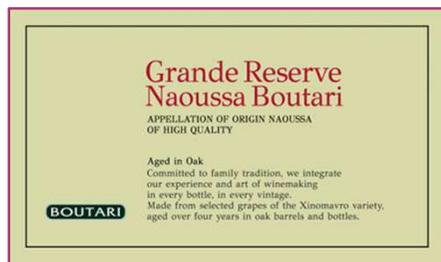
# La Grèce



## 7. Les Appellations (suite)

### 7.3. Informations complémentaires

- **Réserve**
  - **Vin blanc** : maturation 1 an  
avec 6 mois min. en fût de chêne  
3 mois min. en bouteille
  - **Vin rouge** : maturation 2 ans  
avec 12 mois min. en fût de chêne  
6 mois min. en bouteille
- **Grande Réserve**
  - **Vin blanc** : maturation 2 ans  
avec 12 mois min. en fût de chêne
  - **Vin rouge** : maturation 3 ans  
avec 18 mois min. en fût de chêne  
18 mois min. en bouteille





# La Grèce



## ZONES VITICOLES GRECQUES

### Appellation of High-quality Origin

#### MACEDONIA

- Amynteo 1
- Goumenissa 2
- Naoussa 3
- Côtes de Meliton 4

#### THESSALY

- Rapsani 5
- Messenikola 6
- Anhialos 7

#### EPIRUS

- Zitsa 8

#### IONIAN ISLANDS

- Robola of Cephalonia 9

#### PELOPONNESE

- Mantinia 10
- Nemea 11
- Patras 12

#### AEGEAN ISLANDS

- Limnos 13

#### CYCLADES ISLANDS

- Paros 14
- Santorini 15

#### DODECANESE ISLANDS

- Rhodes 16

#### CRETE

- Arhanes 17
- Daphnes 18
- Peza 19
- Sitia 20

### Appellation of Controlled Origin

#### IONIAN ISLANDS

- Muscato of Cephalonia 1
- Mavrodaphne of Cephalonia 2

#### PELOPONNESE

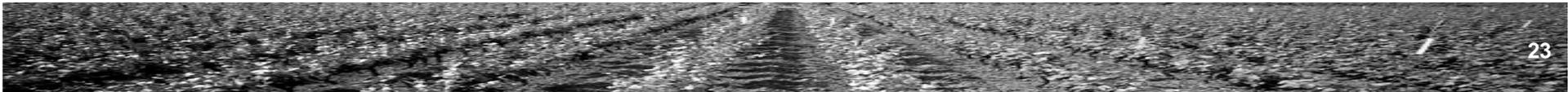
- Muscato of Patras 3
- Muscato of Rio of Patras 4
- Mavrodaphne of Patras 5

#### AEGEAN ISLANDS

- Muscato of Limnos 6

#### DODECANESE ISLANDS

- Muscato of Samos 7
- Muscato of Rhodes 8





# La Grèce



## 8. Les Vins et leurs Appellations

### ■ Péloponnèse

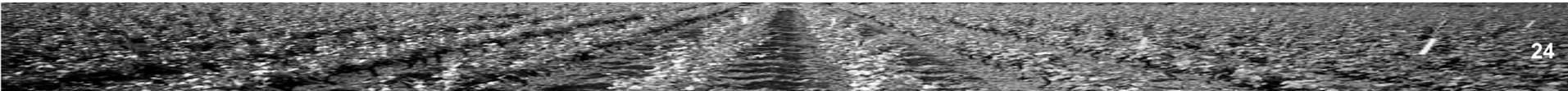
- Nemea AOQS
- Mantinia AOQS
- Patras AOQS
- Mavrodaphne AOC
- Mavrodaphne (en) de Patras
- Mavrodaphne de Rio
- Muscat de Patras AOC

### ■ Macédoine

- Amynteo AOQS
- Goumenissa (de) AOQS
- Naoussa AOQS
- Côtes de Meliton AOQS

### ■ Attique

- Pas d'appellations





# La Grèce



## 8. Les Vins et leurs Appellations (suite)

### ■ Mer Egée

- Rhodes AOQS
- Muscat de Rhodes AOC
- Samos AOQS
- Paros AOQS
- Santorin AOQS  
Il existe également le Vinsanto, vin doux produit sur l'île de Santorin
- Limnos AOQS
- Muscat de Limnos AOC

### ■ Crète

- Archanes AOQS
- Daphnes AOQS
- Peza (el) AOQS
- Sitia AOQS

### ■ Epire

- Zitsa AOQS



# La Grèce



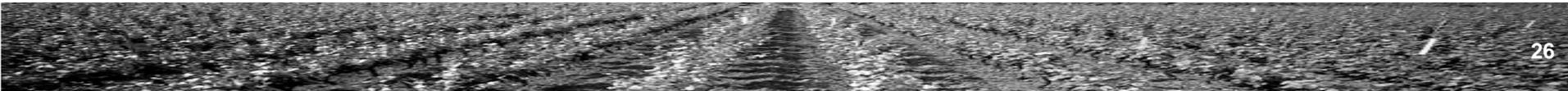
## 8. Les Vins et leurs Appellations (suite)

### ■ Thessalie

- Rapsani (en) AOQS
- Anchialos AOQS
- Messenikola AOQS

### ■ Iles Ioniennes

- Muscat de Céphalonie AOC
- Mavrodaphne de Céphalonie AOC
- Robola de Céphalonie (de) AOQS



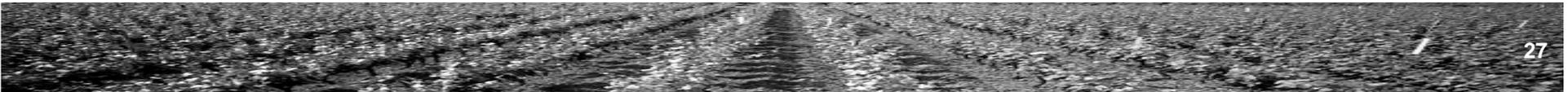


# La Grèce



## 9. Quelques "grands" producteurs

- |                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| ▪ Boutari                     | Thessalonique |
| ▪ Domaine Carras              | Thessalonique |
| ▪ Domaine Gerovassiliou       | Thessalonique |
| ▪ Domaine Hatzimichalis       | Athènes       |
| ▪ Domaine Constantin Lazaridi | Adriani       |
| ▪ Domaine Mercouri            | Péloponnèse   |
| ▪ Domaine Spiropoulos         | Péloponnèse   |
| ▪ Semeli                      | Attique       |
| ▪ Tsantalis                   | Chalcidique   |





*Merci de votre attention  
et bonne dégustation !*



# La Grèce



## En dégustation

### 1. Domaine Mega Spileo blanc



- **Appellation** : IGP Achaia
- **Cépages** : 50 % Lagorthi, 50 % Asyrtiko
- **Vendange** : manuelle, en caissettes, début octobre
- **Rendement** : 5 000 kg/ha
- **Robe** : jaune pâle avec des reflets verts
- **Arômes** : touches de fruits jaunes encore verts (pêche, ananas)
- **En bouche** : nerveux, tendre, avec une acidité qui garde la bouche fraîche, ce qui lui permet d'accompagner un repas. L'arrière-bouche est fruitée, rafraîchissante.
- **Conservation** : peut être consommé dans l'année.



# La Grèce

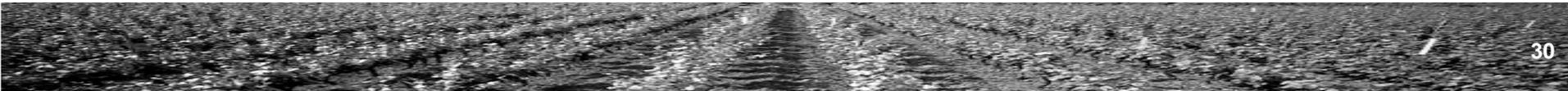


## En dégustation

### 2. Domaine Biblia Chora Ovilos blanc



- **Appellation** : IGP Pangeon
- **Cépages** : 50 % Semillon, 50 % Asyrtiko
- **Vendange** : manuelle de grappes sélectionnées
- **Macération** : froide pendant 12 heures
- **Maturation** : 5 mois en fûts de chêne français - 50 % bois neuf, 50 % bois d'un an
- **Robe** : jaune intense
- **Arômes** : abricot et miel ; au palais : vanille, abricot sec et noix
- **En bouche** : riche et bien équilibré





# La Grèce



## En dégustation

### 3. Domaine Mega Spileo rouge - 2011



- **Appellation** : IGP Achaia
- **Cépages** : 60 % Mavrodafni, 40 % Mavro Kalavrytino
- **Vendange** : manuelle, en caissettes, mi-octobre
- **Rendement** : 4 500 kg/ha
- **Robe** : rouge intense avec vifs reflets de rubis
- **Arômes** : touches de laurier, poivre blanc, confiture de groseille, cuir fraîchement travaillé, discrètement soutenus par de douces touches de bois (vanille, chocolat)
- **En bouche** : équilibré et plein de finesse. Les tanins, lisses, sont soutenus par un rapport adéquat entre alcool et acidité et donnent au vin une belle charpente et du nerf. La queue est longue et agréable.
- **Conservation** : peut être consommé maintenant, mais les 10 prochaines années le cisèleront de façon agréable. Il est recommandé de le transvaser soigneusement dans une carafe 1 heure avant de le servir.



# La Grèce



## En dégustation

### 4. Domaine Biblia Chora Plagios rouge



- **Appellation** : IGP Pangeon
- **Cépages** : 85 % Merlot, 15 % Agiorgitiko
- **Vendange** : manuelle
- **Rendement** : 6 500 kg/ha
- **Fermentation** : alcoolique et malolactique en cuves inox
- **Maturation** : 16 mois en fûts de chênes français 100 % neufs
- **Robe** : rouge intense
- **Arômes** : fruits rouges, chocolat, bois de cèdre et noix grillées
- **En bouche** : bien corsé, exceptionnellement équilibré, agréablement gras, avec des tanins bien ajustés
- **Conservation** : grand potentiel de vieillissement



# La Grèce

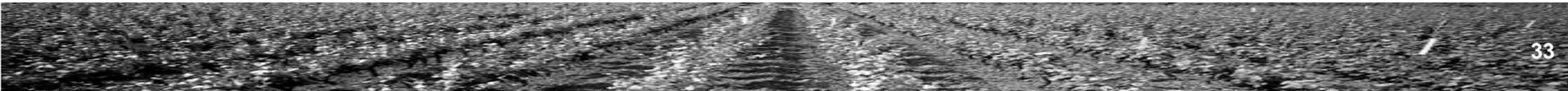


## Pour le repas

### 1. Domaine Gerovassiliou Malagousia blanc



- **Appellation** : IGP Epanomi
- **Cépage** : 100 % Malagousia
- **Rendement** : 42 hl/ha
- **Fermentation** : en plus du contact avec la peau pour améliorer l'extraction des arômes, le raisin est partiellement fermenté en fûts .
- **Maturation** : sur lie pendant quelques mois → gain de saveur et d'arômes floraux
- **Robe** : jaune paille éclatant avec des reflets verts
- **Arômes** : fruits mûrs (poire, ananas, agrumes), poivre et jasmin
- **En bouche** : vin aromatique riche en saveur d'écorce de citron





# La Grèce



## Pour le repas

### 2. Domaine Gerovassiliou Avaton rouge



- **Appellation** : IGP Epanomi
- **Cépages** : 50 % Limnio, 20 % Mavrotragano et 30 % Mavroudi
- **Rendement** : 31 hl/ha
- **Fermentation** : en fûts de chêne français
- **Arômes** : prune, fumée, violette, confiture de cerise, terre et moka
- **En bouche** : vin aromatique riche en saveur d'écorce de citron. Au palais, beaucoup de tanins enveloppant la saveur du raisin et de fruits rouges et noirs.
- **Conservation** : excellent vieillissement, voire une dizaine d'années

