



Chypre L'âme de la Méditerranée

Chypre la grecque, la romaine ou la byzantine appartient depuis longtemps à l'histoire et le savoir-faire des Chypriotes n'a plus rien à voir avec l'époque des sultans ottomans ou de la reine d'Angleterre. Aujourd'hui, le pays a acquis une identité propre, même en matière vin.

Texte : Thomas Vaterlaus

Photos : Paphos-Weine, Heinz Hebeisen

«*Bienvenue à Kyperounda, le village viticole le plus haut d'Europe !*», s'exclame pour nous accueillir avec un sourire espiègle le maître de chai répondant au nom amusant de Minas Mina. Il sait pertinemment que les vigneronns alpins du Valais, du Haut-Adige et de la Vallée d'Aoste prétendent également à ce titre. Mais le GPS dans notre véhicule de location nous indique bien une altitude de 1279 mètres au-dessus du niveau de la mer. Et bon nombre de vignobles se situent encore bien plus haut que le village lui-même. Sur ces vignobles en terrasses récemment aménagés jusqu'à une

hauteur vertigineuse de 1 500 mètres d'altitude, on cultive le Riesling, le Gewurztraminer, mais, surtout, un cépage autochtone très intéressant, le Xynisteri. Au regard de ces chiffres, force est de reconnaître que les vigneronns du Valais ou de la Vallée d'Aoste sont battus à plate couture. Mais une autre question se pose : est-ce que Chypre, située à seulement 200 kilomètres de la côte syrienne, fait encore partie de l'Europe ? «*Bien sûr*», nous explique Minas Mina, «*car la République de Chypre est membre de l'Union européenne depuis 2004.*» Nous nous avouons donc vaincus de bonne grâce et confirmons par la présente que le village viticole chypriote de Kyperounda est, sans nul

«Bienvenue à Kyperounda, le village viticole le plus haut d'Europe !»

À droite : le massif du Troodos remplit toutes les conditions d'un grand terroir viticole avec des sols arides, une faible pluviométrie et des vents frais d'altitude.

Ci-dessous : dans la cave de Costas Tsiakkas mûrit le grand vin Vamvakada issu du cépage Maratheftiko, qui demande suffisamment de temps pour s'épanouir.



«Nous fêtons l'heure bleue en dégustant une spécialité de Maratheftiko».





En haut et à droite :
en quelques années, grâce à une
technique vinicole dernier cri et
des barriques d'origine française,
les vins de Chypre ont acquis
un niveau international.



À gauche : l'Aes Ambelis
Winery. Ci-dessous : le vigneron
avant-gardiste Costas Tsiakkas.





Durant ses douze années d'existence, le Club les Domaines a permis à ses membres d'accéder à un large choix de vins de première qualité. Ces vins sont toujours sélectionnés auprès de domaines exceptionnels, souvent inconnus du public. Cette fidélité des membres du Club montre à quel point ce concept est apprécié des amateurs de vins les plus exigeants. Alors, vous aussi découvrez nos vins élus en souscrivant à notre abonnement à l'essai !

Pour de plus amples informations sur les conditions d'inscription :

Club les Domaines SA
General Wille-Str. 144
CH-8706 Meilen
Infoline : 0 800 366 246 37
Fax : +41 (0)44 925 38 46
www.clublesdomaines.com

doute, l'endroit où les vignes poussent à une altitude inégalée en Europe – sauf preuve du contraire.

La cave coopérative homonyme de Kyperounda est l'œuvre commune du groupe de distribution chypriote Photos Photiades, du producteur vinicole grec Boutari et de 40 vignerons du village. À voir les vignerons, les visages tannés par le soleil et les pieds chaussés de lourdes chaussures de travail, pénétrer dans le hall d'accueil ultramoderne, puis emprunter un ascenseur high-tech digne d'un hôtel cinq étoiles pour descendre ensuite au chai, nous comprenons que ce projet unit une tradition vitivinicole pluriséculaire à une technologie de pointe.

Encore plus au sud que Tunis

Le vin blanc Petritis, un vin de cépage issu du Xynisteri, dont une petite partie est élevée en barriques, nous conforte dans notre analyse. C'est étonnant comme cette île aux vignobles situés pourtant au sud de la capitale tunisienne, nous donne un vin blanc si frais et si franc, au titre alcoométrique très raisonnable de 12 degrés et aux arômes très subtils d'agrumes, de fleurs et d'épices. Avant de commencer notre descente par la route sinueuse, Minas Mina nous montre une photo d'un vignoble de Xynisteri sous la neige en expliquant : *«L'hiver dernier, les températures ici avoisinaient les moins dix degrés !»*

Le Maratheftikos apprivoisé

Au coucher du soleil, nous nous retrouvons avec les vignerons Costas Tsiakkas et George Tripatsas, d'Aes Ambelis Winery, dans le jardin d'un bar à vin à Limassol. L'air marin, doux et légèrement salé, nous caresse la peau. Sur la plage voisine, les pères de famille ramassent les équipements de plage de leurs enfants. Nous fêtons l'heure bleue en dégustant deux spécialités de vin rouge, à savoir le Vamvakada, de Tsiakkas Winery, et l'Omiros, d'Aes Ambelis, issus du cépage autochtone légendaire Maratheftiko, si difficile à apprivoiser, mais au potentiel qualitatif énorme. Curieux, nous humons notre verre et son bouquet dévoile des arômes de quetsche mûre, de cerise noire et d'épices orientales. Les deux vins sont des maratheftikos «nouvelle génération» particulièrement réussis et élégants.

Le regard tourné vers l'avenir

Portés par l'ambiance méditerranéenne et orientale, une impression encore renforcée par les vins rouges sensuels et les mezzés succulents, nous devisons bientôt sur l'histoire légendaire de Chypre. Est-ce vrai que le sultan Selim II, qui avait conquis l'île en 1570 et intégré dans l'Empire ottoman, est mort après avoir abusé du vin chypriote, glissant sur le sol de son bain et chutant mortellement sur la tête ? Quid de la rumeur selon laquelle la reine Victoria aurait passé une nuit dans le palais du sultan à Istanbul en 1878 pour rentrer le lendemain matin à bord de son navire en possession de l'acte de propriété de l'île de Chypre ? Pourquoi l'histoire du «premier buveur de vin», représentée par la mosaïque antique du même nom dans la maison de Dionysos à Paphos se termine par la mort d'Icare ? Costas Tsiakkas, visiblement énervé, tape brusquement du poing sur la table, provoquant une tempête dans nos verres de Maratheftiko : *«Cessez ces vieilles histoires ! De grâce, racontez Chypre tournée vers l'avenir où une nouvelle génération de vignerons innovants apporte la preuve du potentiel qualitatif de nos terroirs qui n'ont rien à envier aux meilleurs vins français, italiens ou espagnols !»* Et il a raison ! ■

LES VINS DU COFFRET CLUB PRÉSENTÉS ACTUELLEMENT

Kyperounda Winery Petritis 2008	Tsiakkas Winery Vamvakada Maratheftiko 2006	Aes Ambelis Winery Omiros Maratheftiko 2007
Ce vin frais, sans fioritures, est équilibré, à l'acidité présente et juteuse.	Ce vin allie le caractère particulier du cépage Maratheftiko avec une élégance tout internationale.	Ce cru moderne, opulent et concentré, est particulièrement fruité, aux tannins mûrs et à l'acidité juteuse.
Cépage : Xynisteri.	Cépage : Maratheftiko.	Cépage : Maratheftiko.
À boire de préférence : de 2009 à 2011.	À boire de préférence : de 2009 à 2015.	À boire de préférence : de 2009 à 2013.
Mariage : Sur du poisson grillé, des plats de mezzé, des fromages moelleux.	Mariage : Sur des viandes rouges, des grillades, des pâtes et des sauces épicées, des fromages à pâte dure.	Mariage : Sur de l'agneau, du gibier, du foie de veau, du ragoût aux champignons, des fromages à pâte dure.