



*Au Liban, ici au château Kefraya, comme à Morey-Saint-Denis, on élève le vin en amphores, juste retour des pratiques phéniciennes.*

## Kefraya à la recherche de son passé perdu

Château Kefraya a fait un bond de 3 000 ans en arrière à la recherche de son identité phénicienne. « *Un peuple qui n'a pas d'histoire, n'a pas d'avenir* », confie Fabrice Guiberteau, œnologue de cette propriété libanaise. Cette envie de progrès a poussé le domaine à redécouvrir le passé du pays du Cèdre et cette civilisation qui était installée en Phénicie, le Liban actuel, et cultivait la vigne à proximité de grandes cités comme Tyr au sud ou Jbeil au nord. Elle produisait et exportait son vin en amphores dans toute la Méditerranée.

Hélas, le savoir-faire phénicien est perdu à jamais. La viticulture ne renaît au Liban qu'au XIX<sup>e</sup> siècle, avec l'arrivée des Jésuites. Il a donc fallu réapprendre la méthode d'élevage du vin en amphores. Des recherches ont été lancées et des consultations menées auprès d'historiens libanais. L'œnologue français a aussi demandé conseil à des vigneron installés en France, dans le Sud-Ouest ou en Bourgogne, qui pratiquent cette méthode d'élevage. En 2016, la fabrication d'amphores en argile cuites à 1 100°C est lancée grâce à la dernière fabrique artisanale installée dans le village de Beit Chabeb, dans la région du Mont-Liban. En 2017, l'élevage du tempranillo, de

la syrah, du cinsault et du grenache qui composeront la nouvelle cuvée commence et durera douze mois. En 2018, la cuvée Amphora est née. C'est le premier vin libanais élevé en amphores depuis les Phéniciens. Michel Bettane lui donne la note de 17,5/20 : « *C'est un vin profondément méditerranéen et typiquement libanais, révélant des tannins fins, une longueur superbe, un équilibre idéal et beaucoup de saveurs sudistes, sans excès. J'aime beaucoup !* » L'expérience ne s'arrête pas là. Désormais, une partie des cépages qui composent Château Kefraya (17/20) sont élevés en amphores pour donner une typicité unique à ce grand vin. ■ **Hicham Abou Raad**

est difficile de leur donner tort. Quitte à contrarier « nos ancêtres » les Gaulois, entrés dans l'histoire de l'œnologie en passant maîtres dans la confection des tonneaux. Qu'ils se rassurent toutefois, on ne bouscule pas du jour au lendemain 2 000 ans d'histoire. La démonstration reste à confirmer sur la durée. Après quatre millésimes d'expérimentation, Frédéric Magnien admet volontiers ne pas avoir le recul nécessaire pour

trancher définitivement. Ses vins évolueront-ils comme les vieux bourgognes, parfois de plusieurs décennies, dont il est un fervent amateur par ailleurs ? Il n'en sait rien. Une prise de risque qu'il assume. D'une part parce que l'homme est de la trempe de ceux qui aiment faire bouger les lignes, d'autre part parce que sa volonté s'inscrit dans une démarche à ses yeux plus large. Une recherche de cohérence avec le travail effectué

à la vigne, au domaine comme avec son négoce : la biodynamie. « *La culture biologique maintient la vie de façon naturelle dans le sol. La biodynamie, elle, le stimule et revivifie les terroirs* », professe-t-il. Le gain d'expression de ses terroirs, gagné par un travail accru au vignoble, est à ses yeux brouillé par l'impact du boisé. Hubert Rossignol abonde : « *Lors des dégustations on passe trop de temps à parler de fût. Grain du*

*bois, chauffe, origine de la forêt, etc. Cela m'agace. On fait du vin, pas du jus de bois !* »

Si ces options d'élevage restent très marginales, ils sont de plus nombreux en Bourgogne à se pencher sur les alternatives au fût de chêne. En tirant le fil du sujet, on apprend que la maison Joseph Drouhin (Beaune), le Clos de Tart (Morey-Saint-Denis), les domaines Michelot, Roulot (Meursault) et d'autres encore sont en phase d'essais.