

Château Kefraya, le vin retourne aux sources

Par Léa Balézeau | Publié le 27/10/2018 à 17:04 | Mis à jour le 27/10/2018 à 17:13



Connu pour être la seule cave libanaise à avoir vu le jour pendant la guerre civile, Château Kefraya met l'accent, comme d'autres producteurs, sur un retour à la tradition.

Au cœur des plaines fertiles de la Bekaa dans lesquelles pousse 80% du raisin libanais, le château Kefraya exerce son activité viticole depuis 1951. Cinq ans après la construction du château en 1946 sur un tell, une colline artificielle romaine, son fondateur Michel de Bustros plante les premières vignes. Le franc succès du raisin produit auprès des acheteurs lui donne envie d'aller plus loin et de produire son propre vin. La construction de la cave débute en 1977, en pleine guerre civile. Le château produit son premier millésime en 1979.



Le choix du lieu n'est pas un hasard. Ici les sols sont fertiles, le domaine est situé sur la faille géologique de Yammouneh. En collaboration avec des chercheurs du CNRS Liban, l'ensemble des sols du domaine ont été cartographiés. « Il est nécessaire de connaître les sols afin d'optimiser la qualité du vin », affirme le directeur technique du château, l'œnologue français Fabrice Guiberteau. La devise du domaine : *Sempre Ultra*, 'toujours plus haut' en latin.

Le domaine tente aujourd'hui de réconcilier le lieu avec ses traditions. Au temps des Phéniciens, on produisait déjà du vin dans la région. Le château veut renouer avec cette pratique oubliée pendant les 400 ans de présence ottomane. « Donnons une touche supplémentaire de libanité à la viticulture en travaillant sur les cépages locaux », insiste M. Guiberteau. Huit variétés locales, notamment le merway, l'obeidi et le merkssesse, recueillies par le conservatoire des cépages en France ont ainsi été réensemencés à Kefraya et ont produit leur premiers vins en 2017. « Si aujourd'hui, nous sommes des vigneron au sens propre du terme, c'est parce que Kefraya n'a pas été créée pour des raisons commerciales, mais pour valoriser les produits de son exploitation », selon le directeur technique du château. La valorisation du patrimoine passe également une nouvelle expérimentation, celle d'une vinification en amphores sur le domaine.



Le château Kefraya exerce une activité respectueuse de l'environnement. Les vignes sont irriguées grâce aux pluies abondantes dans la région. Pas de pesticides, on utilise du soufre naturel contre les parasites. La récolte est à la main. Signe de qualité, l'appellation château attribuée selon les normes françaises. Toutes les étapes de la production - récolte, vinification, conditionnement - sont effectuées sur le domaine.

Le succès de Kefraya est international. Sur les 1,5 millions de bouteilles produites par an, 40% sont destinées à l'exportation dans 42 pays notamment en France, le premier marché. L'éminent critique de vin, Michel Bettane, donne la note de 16 sur 20 au château Kefraya.

Les nombreux cépages du domaine - cabernet sauvignon, muscat, chardonnay, permettent au château de proposer différentes gammes de vin pour tous les goûts et portefeuilles. Kefraya propose les Bretèches comme entrée de gamme pour les vins rouges, blancs et rosés ; les 'vins signature' – Les Côteaux (rouge), le Blanc de Blancs (blanc) et Myst (rosé) ; les Châteaux rouge, blanc et rosé ; puis les Comtes avec le Comte de M (rouge) et la Comtesse de M (blanc). Le domaine produit également des exceptions mono-cépages et de l'arak.



Le domaine partage son histoire et son activité lors de visites organisées. A l'accueil, la souriante Micha conseille les arrivants afin qu'ils profitent au mieux du domaine. Au programme, visite de la cave, du vignoble et des hypogées romaines, des caveaux funéraires découverts sous le tell. Des dégustations gratuites sont également proposées. A 15h30, un atelier permet aux visiteurs de composer leurs propres vins à partir de cépages du vignoble.

Au milieu du vignoble, le restaurant du château propose d'accompagner les vins avec des mets cuisinés sur place. « Ce qui est important dans l'offre touristique que nous proposons, ce n'est pas d'avoir des visites. C'est surtout d'avoir un partage d'expérience, c'est à dire arriver à impliquer le visiteur dans le produit et lui donner une compréhension du produit », souligne Fabrice Guiberteau.

Les horaires de week-end :

Visite de la cave

Amateur : (8.000 LL) 10:30 - 1:00 - 3:30 - 6:00

Connaisseur : (25.000LL) 11:30 - 2:00 - 4:30

Visite du vignoble

Balade au vignoble : (10.000LL) 9:30 - 10:15 - 11:45 - 1:15 - 2:45 - 4:15

Visite guidée au vignoble : (20.000LL) 11:00 - 12:30 - 2:00 - 3:30 - 5:00

Dégustation : (gratuite) 10:00 - 11:30 - 12:45 - 2:30 - 4:45 - 5:45

L'atelier : (83.000LL) 3:30