

Les Vins du Liban

La sélection de la rédaction

DEPUIS DES MILLÉNAIRES, le vin reflète l'identité des pays de la Méditerranée. Les Phéniciens ont indéniablement impacté sur le devenir viticole de la région et la Phénicie, aujourd'hui Liban, reflète la richesse de ce patrimoine. Certaines périodes historiques et régimes politiques ont eu une action plus grande sur l'évolution de la viticulture. Le XIX^{ème} siècle voit l'introduction de nouveaux cépages, d'influence européenne et plus spécifiquement française, lors de la création en 1861 de la province autonome du Mont-Liban. Le phénomène s'accroît avec le protectorat français à partir de 1916. Une certaine diversité de cépages devient évidence. Les expatriés européens civils et les soldats en garnison constituent la clientèle la plus fervente.

De cette période à 2012, le choix de l'assemblage devient évidence. Dans les années 2010, une nouvelle tendance émerge, le regain d'intérêt pour les monocépages. Ces derniers sont réalisés à partir de cépages

internationaux (Chardonnay, Riesling, etc) ou de cépages autochtones (Obeidei, Merwah,...). Deux domaines produisent depuis 2012 un 100 % Obeidei, le Clos St Thomas et le Domaine Wardy. Le raisin, à l'origine dédié à l'arack, est délicat à travailler et révèle des arômes subtils. Jusqu'alors il était exclusivement usité en assemblage.

Entre le Mont Liban et l'Anti-Liban, la plaine de la Beqaa se révèle idéale pour l'épanouissement des vignes. Constituée de diverses strates alluviales, elle a été occupée à des fins viticoles depuis l'Antiquité. La présence d'un temple dédié à Bacchus par les romains conforte la présence de vignes. Ses côtes, occupés avec dextérité, permettent une optimisation des divers cépages usités. En altitude, la vigne s'épanouit et jouit d'une optimisation climatique. Le plus ancien domaine répertorié, le Château Ksara, a été fondé en 1857 par les Jésuites. D'autres tels le Domaine Wardy, le Clos St Thomas, le Château des Tourelles, et quelques nombreux autres ont opté pour cette localisation.

Plus récemment, le Domaine Batroun Mountain implanté à proximité de la ville du même nom, à 50 km au nord de Beyrouth, innove en travaillant des vignes situées entre 400 et 1 500 mètres d'altitude, en bordure de mer. Créé en 2004, il livre depuis plusieurs années des vins singuliers et de splendide facture. Le Domaine Ixsir, créé il y a une dizaine d'années, dispose de trois types de terroirs différents, La Bekaa, Batroun Mountain et d'autres à Jezzine au sud du Pays.

Quelques vins ont été dégustés lors d'une présentation à Paris en septembre. En premier lieu, les monocépages méritent une place particulière. Le *Riesling 2014* de Batroun Mountain se révèle fascinant. Au nez, des notes citronnées sont déjà présentes. En bouche, elles sont splendidement confirmées. Un côté salin, dû à la proximité de la mer méditerranéenne, surprend agréablement. Le vin est délicat, salivant, soyeux. Quelques fragrances de poire sont perceptibles. La longueur en bouche est magnifique. Une 'petite' merveille à considérer avec attention.



Autre point à noter, ce vin est bio. Les vins libanais n'étant pas nombreux à l'être, il en paraît encore plus inusuel.

Le *Chardonnay 2014* de Batroum Mountain intrigue pour des raisons similaires au précédent. En bouche, il développe des notes singulières. Une certaine rondeur est perceptible en bouche mais pas très appuyée.

Les Obeidei des Domaines Wardy et Clos St Thomas sont respectivement de 2012 et 2014. Au nez, les deux présentent, avec des intensités différentes, des fragrances liées à l'orchidée. Le 100 % Obeidei du Domaine Wardy développe une très belle densité. Il se livre, voluptueux. Les notes d'orchidée, de fleurs blanches se précisent en bouche. La longueur séduit le palais.

Le 100% Obeidei du Clos St Thomas livre des arômes moins puissants. Il n'en est pas moins intéressant. La finesse de ses fragrances transparait. Son côté soyeux également. En bouche, l'orchidée et les fleurs blanches se développent. Ce vin élevé en cuve inox laisse percevoir les notes pures de ce cépage. Aucun passage en fût n'a altéré ses caractéristiques.

Les deux cuvées paraissent tenir du parfum tant leur délicatesse est agréablement per-

ceptible. Ce cépage expérimenté en monocépage conforte l'intérêt de ce choix.

Allié à d'autres cépages, l'Obeidei dispose d'une réelle légitimité. Dans *Les Gourmets 2014 Clos St Thomas* et le *Batroum Mountains 7 2013*, le Viognier ou le Chardonnay servent exhausseur de goût.

Le *Blanc de Blancs 2013* du Château Kefraya présente au nez des notes de noisettes. En bouche, il devient soyeux, avec des notes délicates, certaines évoquant presque le cédrat. L'assemblage allie huit cépages différents, Viognier, Muscat, Bourboulenc, Sauvignon blanc, Chardonnay, Clairette, Ugni Blanc et Verdejo.

L'xsir Altitudes 2014 livre au nez des notes d'amandes grillées. En bouche, cette note se précise avec en plus des accents de pêche de vigne et pêche blanche et de miel d'acacia. Là, la répartition des cépages se fait entre Muscat (40 %), Viognier (30 %), Sauvignon (15 %) et Sémillon (15 %).

Le *Château des Tourelles 2014* se distingue par des notes fumées au nez. En bouche, elles se précisent. Soyeux, il apporte une certaine fraîcheur, un côté 'poudré'. Le Viognier, le Chardonnay, le Muscat d'Alexandrie s'allient là de manière intéressante.

Nul doute, les acquis et innovations transcendent le vin au Liban, lui confèrent une réelle actualité, un splendide avenir. Preuve évidente, l'exportation de vins a connu un essor conséquent flagrant. De 8,91 milliers d'hl en 2000, elle a atteint le chiffre de 21 000 hl en 2014. La consommation intérieure a également pris de l'ampleur, les chiffres des importations ayant très peu augmenté et s'étant stabilisé depuis 2012 à 12 000 hl (chiffres de l'OIV). Les consommateurs libanais recherchent l'identité libanaise à travers des vins du pays. Les cépages internationaux séduisent toujours mais les cépages autochtones émergent, telle une rareté à considérer avec intérêt.

Sofia Lafaye



Wines from Lebanon

Our selection

SINCE MILLENIA wine reflects the identity of the Mediterranean countries. The Phoenicians indeniably marked the viticultural future of the region, and Phoenicia, today's Lebanon, embodies the richness of this heritage. Certain periods of History and political systems have had more impact on the development of wine growing. The 19th-century witnessed the arrival of new grape varieties from Europe, especially France, when the autonomous province of Mount Lebanon was created in 1861. The phenomenon broadens under the French protectorate as from 1916. Clearly, the range of grape varieties becomes larger. The European civil expatriates and soldiers are the most loyal consumers.

From then until 2012, they chose for blending. In the 2010s, a new trend surges with a new interest for varietal wines. The latter are crafted with international varieties (Chardonnay, Riesling, etc) or local grapes (Obeidei, Merwah,...). Two wineries produce since 2012 a 100% Obeidei, Clos St Thomas and Wardy. The grapes, first intended for arack, is delicate to work and reveals subtle aromas. Until then it was exclusively used in the blends.

Between Mount Lebanon and Anti-Lebanon, the Beqaa plain is ideal for the blooming of the vines. Consisting of different alluvial layers, it has been farmed since the Antiquity for wine growing. The temple built by the Romans in tribute to Bacchus is evidence of the presence of vines. The hillsides, worked skillfully, enable to optimize the various grape varieties used. At higher altitudes, the vine blooms and benefits from optimum climate. The oldest registered winery Château Ksara has been founded in 1857 by the Jesuits. Others like Wardy, Clos St Thomas, Château des Tourelles, and many others chose for that area.

More recently Batroun Mountain Winery settled close to the city of the same name, 50 km North of Beirut, and innovates by working the vines at 400 and 1,500 meters high on the seaside. Created in 2004 they marvelously craft peculiar wines. Ixsir Winery, founded some ten years ago, takes advantage of three different types of terroirs, Bekaa, Batroun Mountain and others in Jezzine in the south of the country.

A few wines have been tasted during a presentation in Paris in September. First, the varietal wines deserve a special attention. Batroun Mountain's Riesling 2014 is fascinating. In the nose lemon aromas are already present. On the palate they are marvellously confirmed. A salty side, due to the close Mediterranean sea, pleasantly surprises. Some scents of pears can be felt. The length on the palate is magnificent. A treasure. And moreover, this wine is organic which makes it even more unusual as only a few Lebanon wines are.



Batroun Mountain's Chardonnay 2014 surprises for the same reasons. On the palate it develops special notes. It is slightly round.

Wardy and Clos St Thomas' Obeidei respectively from 2012 and 2014 have been presented. In the nose both display, with a different intensity, scents of orchids. Wardy's 100% Obeidei is beautifully dense. It opens up, voluptuous. The notes of orchids, white flowers are more precise on the palate. They have a seducing length.

Clos St Thomas' 100% Obeidei has less powerful aromas. But it is interesting nonetheless. It displays very fine scents, with a silky side. On the palate, the orchid and white flowers develop. This wine matured in stainless steel vats shows all the pure aromas of this variety. No oak fermenting altered its characteristics.

Both cuvées smell like perfumes so delicate are they. The variety experimented in varietal wines confirm the good choice.

Blended with other varieties, Obeidei has a true legitimacy. In Les Gourmets 2014 Clos St Thomas and Batroun Mountains 7 2013, the Viognier or Chardonnay play the taste enhancers.

Château Kefraya's Blanc de Blancs 2013 presents notes of hazelnuts in the nose. On the palate, it becomes silky, with delicate notes, some nearly citron aromas. It is a blend of 8 varieties: Viognier, Muscat, Bourboulenc, Sauvignon blanc, Chardonnay, Clairette, Ugni Blanc and Verdejo.

Ixsir Altitudes 2014 displays notes of toasted almonds. On the palate this aroma gets more precise added with hints of blood and white-fleshed peaches and acacia honey. It is composed of Muscat (40%), Viognier (30%), Sauvignon (15%) and Sémillon (15%).

Château des Tourelles 2014 stands out by smoky notes in the nose that get more precise in the mouth. Silky, it has a kind of freshness, a 'powdery' side. The Viognier, Chardonnay, Muscat of Alexandry mingle in an interesting way.

Undoubtedly the gains and innovations transcend the wine in Lebanon, make it topical, guarantee them a bright future. Evidence of this is the exports really increased. From 8.91 thousands of hl in 2000, it reached 21,000 hl in 2014. The domestic consumption also grew, imports barely increased and stabilised since 2012 at 12,000 hl (OIV figures). The Lebanon consumers seek a Lebanon identity through the wines of the country. The international grape varieties still seduce but the indigenous varieties are developing, like something rare to discover.

Sofia Lafaye