



TENDANCES VINS

LES DÉGUSTATIONS de Jacques Dupont et Olivier Bompas



Microclimat. Le directeur de Château Kefraya, Edouard Kosremelli (à dr.), en discussion avec l'œnologue Fabrice Guiberteau (à g.) et Sheir Mahana, l'un des chefs de vigne.

Le vin plus fort que la guerre

Liban. Château Kefraya, un vin noble au cœur de la plaine de la Bekaa.

Sortir de Beyrouth par une route défoncée qui grimpe vers la montagne, éviter les camions en panne stoppés sur la file de droite, dépasser l'urbanisation sauvage, puis franchir cette chaîne montagneuse qui sépare la côte de la plaine de la Bekaa, hélas célèbre pour ses batailles pendant la guerre civile libanaise (1975-1990). Bien plus que pour abriter le plus grand vignoble du Liban.

Dans cette vallée fertile, dès que l'on s'élève sur les terrasses ou en piémont, la terre le dispute aux cailloux et parfois même à la roche mère. Tous les vins connus se sont installés là, sur les contreforts du mont Barouk : Château Musar ou Château Marsyas de la famille Saadé. C'est ici aussi, au village de Kefraya, que Michel de Bustros, après des études de droit et reprenant le domaine familial en polyculture, a construit son chai : « Il avait vite compris qu'il était plus intéressant de faire

du vin que de vendre le raisin. Mais la guerre a éclaté en 1975. Il a continué et, malgré les événements, a produit son premier millésime en 1979, raconte Edouard Kosremelli, directeur de Château Kefraya. Sa famille était à Beyrouth et lui bloqué ici. Quand la route était fermée, il contournait la montagne pour aller jusqu'au port livrer son vin. » A l'époque, il n'y avait que quatre ou cinq domaines. La plupart achetaient du raisin un peu partout au Liban. Michel de Bustros a été le premier à se limiter à un terroir en se fournissant localement, puis en subvenant à ses besoins grâce à ses propres plantations. « On a diminué les achats à partir de 2006. Aujourd'hui, on est autonome. » Château Kefraya est situé à 980 mètres et possède des vignes jusqu'à 1 100 mètres. « La chaîne montagneuse fait barrage entre la mer et la plaine. Ça crée un microclimat avec des variations de températures très marquées, parfois 20 °C de différence entre le jour et la nuit. Cela favorise une bonne acidité dans les vins », commente Fabrice Guiberteau, l'œnologue français (charentais) qui a construit sa vie au Liban. Michel de Bustros est mort le 8 août 2016 ; aujourd'hui, Kefraya appartient à trois familles qui se sont rapprochées pendant la guerre : la sienne, celle de Walid Joumblatt, chef his-

✓ SÉLECTION

14,5 - Château Kefraya

Rouge 2011. Cerise, note sanguine, bouche élégante, fraîche, gourmand, finale relevée, demande la carafe, beaucoup de fraîcheur, relevé, note épicée. 28 €.

15,5 - Rouge 2012. Nez lacté, s'ouvre à l'aération, griotte, tabac, bouche en finesse, élégante, frais, fin. 28 €.

15 - Le Comte de M. Rouge 2011. Cabernet-sauvignon, syrah. Bouche ample, serrée, puissante, assez tannique, peu fondue encore, les tanins sont assez toniques. 55 €.

16 - Le Comte de M. Rouge 2013. Cabernet-sauvignon, syrah, cabernet franc et presse. Fruits rouges, nez plus complexe, avec une présence fruitée plus importante, bouche ronde, souple, avec du moelleux en milieu de bouche. 55 €.

14,5 - Les Arcanes. Rouge 2014. Syrah, cabernet franc, cinsault, tempranillo, cabernet-sauvignon. Nez floral, fruits rouges, joli milieu de bouche, frais, gourmand, long, finale relevée. 14,90 €.

15 - Château Marsyas

Rouge 2011. Assemblage de cabernet-sauvignon dominant, syrah, merlot et petit-verdot. Joli nez, encens, gelée de mûre, bouche douce, tanins fondus, prune, bonne longueur, assez savoureux. 29,50 €.

15,5 - Blanc 2014. 40 % sauvignon et 60 % chardonnay. Nez citronné, poire, nez expressif floral, beurré, bouche agrumes, vive pointe de gaz, des notes d'ananas et de citron vert, finale sur la bonne amertume du pamplemousse. 26,50 €.

torique de la communauté druze, et la famille Fattal, à la tête d'une importante société de distribution (pharmacie, vins, cosmétiques). Le domaine comprend 300 hectares de vignes, sur un total de 430 hectares, avec une grande diversité de terroirs. « On a beaucoup replanté d'arbres, des oliviers... C'est un projet écologique et avant-gardiste dans le respect de la biodiversité. » Une sorte de retour aux sources, celles d'avant les obus et les chars. Dans une grotte, un vieux pressoir romano-byzantin témoigne que le vin a toujours survécu à la folie des hommes ■ J. D.