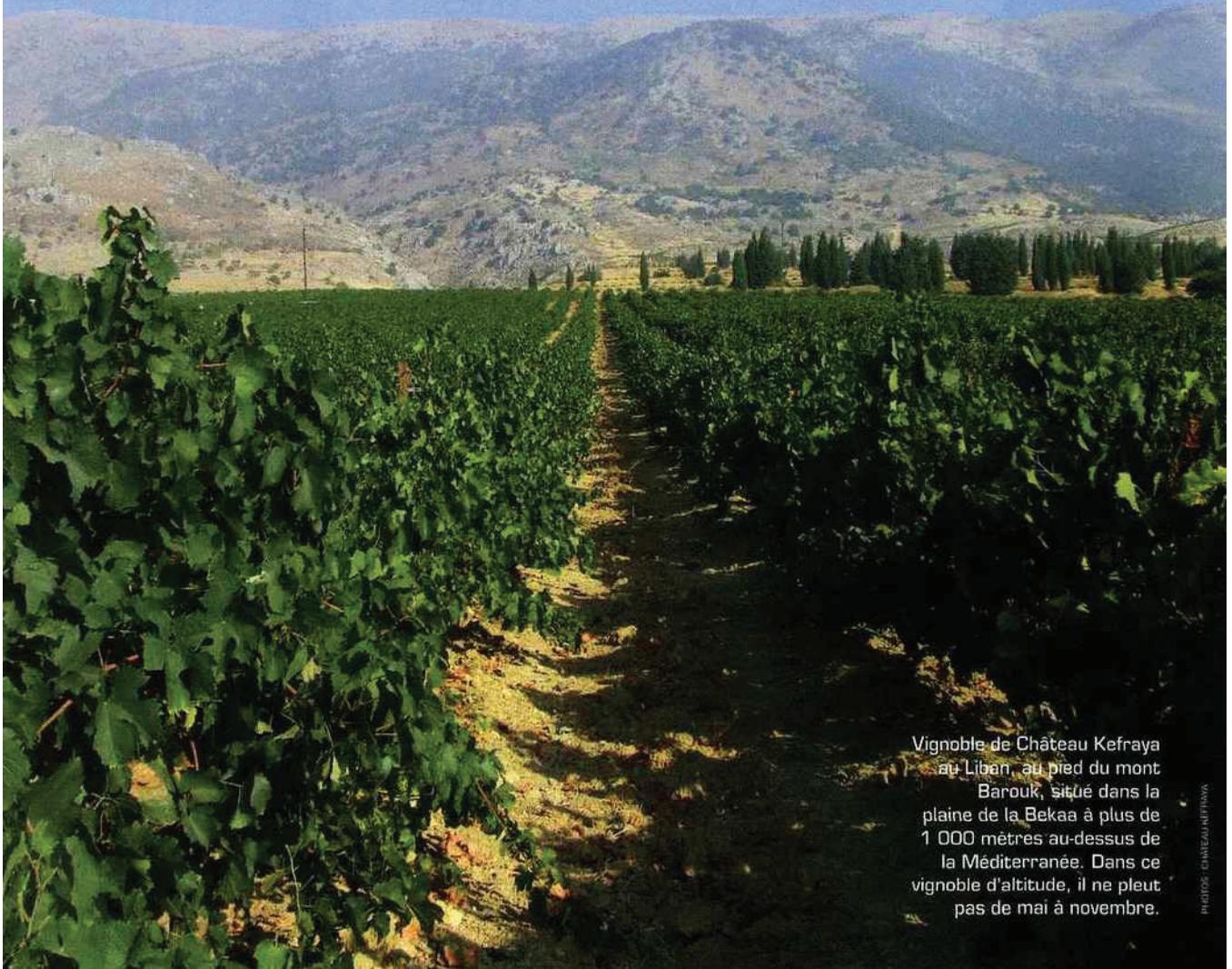


DISTRIBUTION

CHÂTEAU KEFRAYA

UN GRAND VIN DU LIBAN EN FRANCE

Domaine emblématique du Liban, les consommateurs français trouvent principalement les vins du Château Kefraya dans les épiceries et restaurants libanais. Aujourd'hui, ce domaine oriente sa distribution : moins ethnique et plus largement ouverte, comme n'importe quel grand vin du monde.



Vignoble de Château Kefraya au Liban, au pied du mont Barouk, situé dans la plaine de la Bekaa à plus de 1 000 mètres au-dessus de la Méditerranée. Dans ce vignoble d'altitude, il ne pleut pas de mai à novembre.

PHOTOS : CHATEAU KEFRAYA



« **C**hâteau Kefraya ne souhaite pas être considéré comme un vin de niche libanais, mais comme un grand vin international », annonce Emile Majdalani directeur commercial du château. L'objectif affiche pour ce domaine viticole en provenance du pays des Cedres, dans la vallée de Bekaa, est depuis toujours de monter en gamme. « La France est notre premier marché à l'export. C'est un marché très intéressant dans cet objectif, avec des connaisseurs, des amateurs de vins. » Très bien noté par Bettane & Desseauve, avec des cuvées dépassant les 90 points chez Parker, des vins rouges médailles, les vins du Château Kefraya véhiculent une image de qualité issue d'un long travail. Emile Majdalani le constate. Château Kefraya est souvent découvert dans la restauration libanaise en France car ce travail de distribution effectué depuis les années 1980 est bien en place. « Mais ces vins sont aussi une expérience unique de terroir avec une typicité particulière, qui méritent, comme tout grand vin, d'être découverts partout en France. » Et c'est ce que permettent les différentes gammes mises en place. Ainsi « Les Breteches » sera présente lors des prochaines foires

aux vins d'automne de Monoprix, valorisée à près de 10 € la bouteille. L'offre plus haut de gamme signée « Château Kefraya » et « Arcane » est réservée aux réseaux traditionnels. Et le « Comte de M » est à la carte des vins du restaurant Le Taillevent, 2 étoiles Michelin à Paris. Car « les étoiles sont aventureuses, aussi ils possèdent une éducation du vin immense. Ils savent que dans certains pays il se fait de très jolies choses, donc ils refermentent. »

LE MEILLEUR AMBASSADEUR D'UN VIN, C'EST LUI-MÊME !

Ce travail de distribution a été de longue haleine. « Tout d'abord nous nous sommes fait connaître à travers nos ambassadeurs



en épicerie fine et restauration libanaise. Nous venons à Vinexpo depuis 1986 et nous y faisons goûter nos vins. Car le meilleur ambassadeur d'un vin, c'est lui-même ! Il faut découvrir son goût, sa singularité. » Après avoir été présent au Salon « Grand tasting » de

À gauche : le directeur technique et œnologue Fabrice Guiberteau, à droite le directeur commercial Emile Majdalani sur le stand de Château Kefraya pendant le salon Vinexpo à Bordeaux.

Le chai de Château Kefraya.





DISTRIBUTION



Bettane et Desseauve en 2016 qui nous a permis de rencontrer le distributeur généraliste Barrère et Capdevielle, puis le Salon de la RVF au Carrousel du Louvre, et des tournées en France régulières, quelque chose est en train de se passer. Florent Barrère, leur agent distributeur, note sur le terrain un engouement pour les vins internationaux. Et la tendance actuelle est à la redécouverte de la viticulture et de l'œnologie de « l'ancien monde ». De plus, l'amitié entre les 2 pays est historique [NDLR : Le Liban était sous mandat

français jusqu'en 1943]. « Ce facteur émotionnel joue, aussi. Cependant, aujourd'hui, les vins de Château Kefraya sont vendus sur le marché français, non pas parce que nous avons investi dans la communication, mais parce que le vin s'est donné les moyens... »

CONNAÎTRE SON HISTOIRE ET SON TERROIR

« Connais-toi toi-même, philosophe Fabrice Guiberateau, directeur technique et œnologue du Château Kefraya. On ne connaît jamais assez son histoire et son terroir ! Aujourd'hui, nous faisons un métier extrêmement ancien où se perpétuent des traditions sur un terroir millénaire. La qualité est une obligation, d'autant plus que le foncier coûte extrêmement cher. Il faut compter dans les 15 à 30 \$ le m². Un poids du foncier important, pour un potentiel qualitatif unique, mis en valeur via des innovations. »

VITICULTURE DE PRÉCISION ET MICRO- PARCELLISATION

Parmi les investissements, le Château Kefraya cartographie actuellement son vignoble grâce à un drone pour mettre en place des outils de viticulture de précision, précieuse aide à la décision pendant les vendanges. De plus, des

fosses pédologiques ont été analysées, permettant de connaître le terroir veine par veine géologique. « Cette micro-parcellisation réalisée en partenariat avec l'université Saint-Joseph du Liban et avec des pédologues et le CNRS libanais, a été capitale pour monter en gamme et revoir les différentes cuvées. » En effet, un même pan de vignes peut être dédié à trois étiquettes, pour respecter les différences de sols. « Le Liban est composé de producteurs et de caves de négoce. Nous avons la chance d'être une cave de vigneron, avec accès à notre terroir toute l'année. Cette particularité nous permet d'approfondir nos connaissances, et aussi, grâce à des budgets colossaux (> 100 000 €) investis dans ces recherches. »

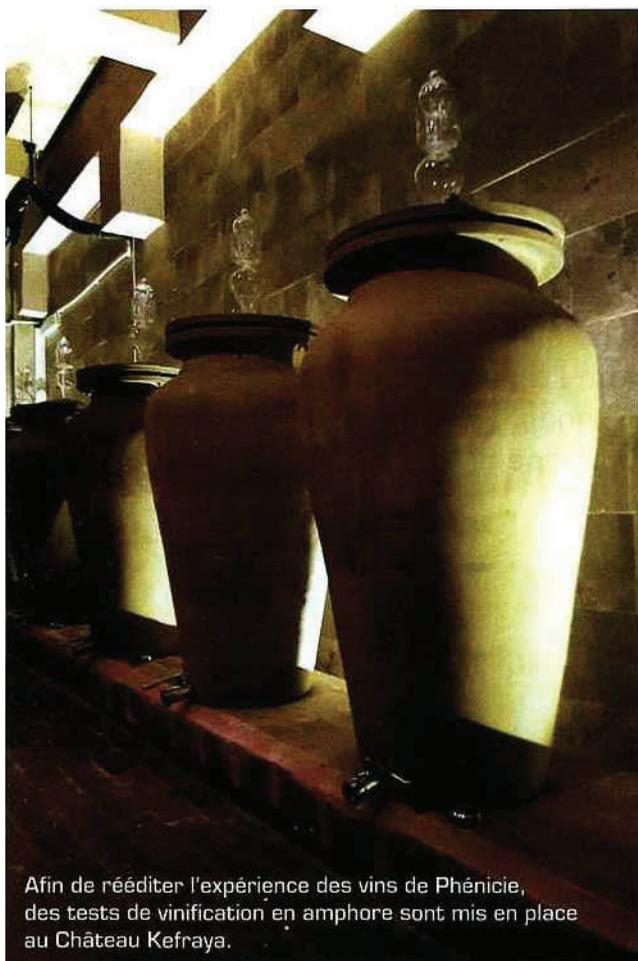
MERWAY, OBEIDI, MERKSSESSE

Au Château Kefraya, les vins sont produits à partir de cépages connus comme cabernet sauvignon, syrah, cinsault, tempranillo, san giovese, rolle, sauvignon blanc, etc. et des cépages autochtones en blancs replantés il y a 3 ans : merway, obeidi, merksse. La première récolte de ces cépages se tiendra cette année en 2017. Château Kefraya a mis en place des expérimentations sur tout le Liban qui permettent

REPÈRES

Château Kefraya c'est...

- Près de **300 hectares** de côteaux en terrasses au Liban, au pied du mont Barouk, situés dans la plaine de la Bekaa à plus de 1000 mètres au-dessus de la Méditerranée.
- Un vignoble d'altitude où il ne pleut pas de mai à novembre. La fonte des neiges remplit les nappes phréatiques, ce qui permet des remontées capillaires. Le mildiou de la vigne, l'excoriose ou encore le black rot n'y existent pas.
- **1,4 à 1,6 million** de bouteilles produites par an en moyenne et en fonction des millésimes.
- **40 %** de cette production sont exportés dans une quarantaine de pays dans le monde. **1.** France. **2.** USA. **3.** Émirats arabes unis, mais aussi au Brésil, Japon, Trinidad et Tobago ou encore en Australie !
- La distribution en France est orientée sur un marché CHR de qualité. Également distribué en ligne dans le e-commerce, via « vente privée ».
- **120 000 - 150 000 bouteilles** vendues en France auprès d'environ 500 clients.
- Augmentation du chiffre d'affaires de **15 à 20 %/an**
- De plus en plus de Français adhèrent à la page Facebook du Château Kefraya. Actuellement : **+115 000 fans** du monde entier.



Afin de rééditer l'expérience des vins de Phénicie, des tests de vinification en amphore sont mis en place au Château Kefraya.

d'identifier et de caractériser des cépages locaux. Un travail de surgreffage de vieilles variétés est effectué. *« C'est une véritable démarche scientifique. Le premier travail de prospection a été génétiquement comparé à la collection de cépages autochtones libanais du Domaine de Vassal en France afin d'éliminer les doublons car il y a des noms locaux et des noms vernaculaires. »*

VINIFICATION EN AMPHORE

L'innovation n'est pas que dans la viticulture, mais

aussi en œnologie. Ainsi, afin de rééditer l'expérience des vins de Phénicie, des tests de vinification en amphores sont mis en place. *« Je cherche à faire un vin dans la pureté du fruit, dans l'élégance, et qui conserve une identité libanaise. Pas une copie de vins d'ailleurs ! Nous cultivons cette singularité, car les vins de Château Kefraya sont des découvertes. »*

Avec ces innovations, Château Kefraya provoque la curiosité et, fidèle à sa devise, continue *« toujours plus haut »*.

Audrey Domenach

CHRONOLOGIE

- Depuis des générations, la famille de Bustros est propriétaire d'un vaste domaine agricole dans la vallée de la Bekaa-Ouest libanaise.
- 1951 : plantation des premières vignes, en vue de produire des raisins revendus à d'autres caves.
- Fin des années 1960 : les raisins du terroir spécifique du Château Kefraya sont très demandés. Michel de Bustros a alors une vingtaine d'années. Ce visionnaire commence à projeter la mise en place de sa propre cave.
- 1978 : la cave est créée, en pleine guerre civile. Une expertise bordelaise est alors demandée.
- 1979 : premier millésime. À cette époque, il existe très peu de législation au Liban concernant la qualité des vins. Michel de Bustros impose ses propres règles de production au Château Kefraya, tout comme une AOC : pas d'irrigation, pas d'achats externes, le terme château pour le vin signifie que le vin a été vinifié avec des raisins de la propriété, à la propriété.
- 1983 : l'export débute, notamment en France, avec la restauration libanaise.
- 1997 : le Wine Advocate attribue une notation de 91/100 au "Comte de M 1996". Château Kefraya reçoit une reconnaissance internationale pour ses vins de qualité.

