

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

# Château Kefraya, joyau du Liban

Publié le 12/10/16 par **Frédéric Durand-Bazin**



Photo : DR

En 1951, Michel de Bustros plante ses premières vignes dans la plaine de la Bekaa. Disparu en août dernier, il a laissé derrière lui une propriété désormais iconique.

Six heures du matin. L'atmosphère est aussi lourde que l'ambiance qui règne à Beyrouth. En ce début septembre, le thermomètre peine à tomber sous les 30°C dans la capitale libanaise, même en pleine nuit. Alors que le soleil ne s'est pas encore levé, Fabrice Guiberteau, le directeur technique de Château Kefraya depuis tout juste dix ans, traverse les faubourgs de Beyrouth au volant de son 4x4 noir en direction de la plaine de la Bekaa, où les vendangeurs sont déjà en pleine action depuis une semaine. "Vous verrez, le climat au château n'a rien à voir avec ici. La plaine se situe à près de 1.000 mètres d'altitude. **Il peut y faire très chaud, mais les nuits y sont fraîches, des conditions idéales pour produire des vins frais et digestes.**"

À peine une heure de route et deux checkpoints plus tard, Guiberteau gare son véhicule au milieu d'un rang de **marselan** qu'une centaine de vendangeurs sont en train de ramasser. Le chef d'équipe hurle ses ordres dans un porte-voix : "Ne traînez pas, mettez vite les raisins dans la benne." Pas question, en effet, de laisser les grappes fraîchement découpées prendre le soleil qui darde déjà ses rayons. "Nous faisons en sorte qu'il s'écoule au maximum 30 minutes entre le moment où le raisin est cueilli et celui où il arrive sur la table de tri, précise Fabrice Guiberteau. C'est la condition indispensable pour conserver la fraîcheur accumulée durant la nuit."

Pendant que les premières bennes partent en cuverie, Fabrice s'attarde avec son adjoint, Ranni Azzi, pour inspecter une autre parcelle contiguë. "Demain, nous attaquons les **cabernets francs** !" viennent-ils de décider. Il faut dire qu'avec les **220 hectares de vignes** du château, il faut gérer au mieux le travail des équipes au moment des vendanges. C'est d'ailleurs cette richesse de terroir qui fait l'immense qualité de Kefraya. **Une mosaïque d'argiles rouges, d'argiles bleues, d'éboulis calcaires ou encore de galets roulés...** Une richesse qui avait été détectée par Michel de Bustros en 1951 lorsqu'il décida de reconverter quelques hectares de terres agricoles en vigne.



Le Liban a beau être le berceau de la vigne, son **histoire viticole moderne est assez récente**. Pendant environ quatre siècles, entre le XVe et le milieu de XIXe, plus aucun vin n'est produit. Il faut attendre 1857 pour que les frères jésuites venus d'Algérie réintroduisent, dans la plaine de la Bekaa, la culture du raisin de cuve, issu essentiellement de cépages européens comme le **carignan**, le **cabernet franc**, le **grenache**, la **syrah**, le **viognier** ou encore le **chardonnay**. Un siècle plus tard, Michel de Bustros peut donc être encore considéré comme un défricheur, un pionnier de la nouvelle aventure viticole du pays, même s'il prend son temps avant de vinifier son premier millésime. C'est en 1979, en pleine guerre du Liban, qu'il produit ses premières cuvées. Il ne connut pas celles de 2016. **Michel de Bustros s'est éteint le 8 août dernier, à 87 ans**. Il avait depuis quelques années laissé la direction du domaine à Édouard Kosremelli, le PDG, secondé par Émile Majdalani, directeur commercial, et Fabrice Guiberteau. "Je suis arrivé dans la propriété en 2006, mais je connaissais bien les vins, que je goûte depuis 1999. Mon arrivée a été épique. J'ai débarqué le 19 août, goûté les raisins le 20 et vendangé le 21. Je ne veux pas reproduire ce schéma. Je suis déjà en train de former mon successeur", explique cet homme enthousiaste qui voue un amour sans faille à Kefraya. "Je suis oenologue, mais lorsque j'élabore les vins, j'essaie de tout oublier pour travailler uniquement à la dégustation. Mon principal guide, c'est le goût ! La justesse passe par la maîtrise et le discernement. "

Fabrice Guiberteau est heureux de jouir à loisir de cette **palette incroyable de terroirs et de cépages**. "Il n'existe pas de système d'appellation d'origine au Liban, ce qui nous laisse une totale liberté pour nos vins. Pour autant, **nous travaillons à la manière d'un château bordelais**. Toutes nos vignes sont situées sur le village de Kefraya. Nous privilégions désormais le palissage plutôt que le gobelet, peu adapté à nos climats. Nous nous interdisons l'irrigation et toute la vendange est faite à la main."

En cave, le travail est tout aussi précis. Les raisins passent d'abord sur une table de tri optique dernier cri avant d'être vinifiés dans des cuves de petit contenant afin de garder au plus près les caractéristiques des différents terroirs. Après des années d'apprentissage et d'expérimentation, l'équipe maîtrise parfaitement son sujet. "Nous souhaitons que notre vin ne soit plus considéré comme simplement un grand vin du Liban, mais comme un grand vin tout court", explique Émile Majdalani. Au vu des vins goûtés, on peut affirmer que l'objectif est désormais atteint.



## La grande dégustation du château Kefraya

### Vins blancs

#### Arcane 2015

Il s'agit du second vin de château. Issu d'un assemblage de **sauvignon blanc**, de **viognier** et de **chardonnay**.

Le nez offre des notes d'abricot, de chèvrefeuille, de miel, de menthe et d'acacia. La bouche est fraîche, tendue, subtilement saline. Très bien fait. Note 3,5/5 - 13,90€

#### Château Kefraya 2015

Issu de 90% de **viognier** et de 10% de **chardonnay**.

Le nez est vanillé, notes d'épices douces et de miel. La bouche est fraîche, vanillée, très équilibrée. Note : 3,5/5 - 19€

#### Comtesse de M 2012

Une sélection parcellaire de 3 hectares de **chardonnay** et de **viognier**.

Le nez, encore légèrement réduit, offre des notes fumées, de fruits jaunes murs, de miel et de fruits secs. La bouche est large, tendue, avec beaucoup de rondeur, très longue. Vin moins consensuel que le château. Note : 3,5/5

### Vins rosés

#### Arcane 2015

Dominante de **cinsault**.

Le nez offre de jolies notes de fruits rouges, de fleurs, avec une pointe légèrement fumée. La bouche est sapide, très longue. Note : 3,5/5 - 13,90€

#### Château Kefraya 2015

Dominante de **cinsault** avec une pointe de **grenache**.

Le nez, lardé fumé, s'ouvre sur des notes de fruits rouges. La bouche est fraîche, minérale, dotée d'un bel amer en final. Note : 3,5/5 - 19€

### Vins Rouges

#### Arcane 2015

Issu d'un assemblage de **cabernet sauvignon**, de **syrah** et de **cabernet franc**.

Le nez, légèrement variétal, offre de beaux arômes de fruits rouges frais, de fraise écrasée. La bouche est ronde et gourmande, les tannins souples. Note 3,5/5 - 14,90€

## Château Kefraya

Ce sont les vins emblématiques de la propriété, qui se veulent le reflet de son terroir riche et complexe. Les cuvées disponibles sont à 24€.

**Château Kefraya 2006**

Assemblage de cabernet sauvignon, de syrah et de mourvèdre.

Le nez offre des arômes de fruits des bois, avec une légère pointe animale et de poivre blanc. La bouche offre des tannins encore un peu durs, finale asséchante révélant un léger manque de maturité des cabernets sauvignons.

Note : 3/5

**Château Kefraya 2007**

Assemblage de cabernet sauvignon, de syrah et de mourvèdre.

Le nez est vanillé, avec des arômes de fruits noirs, de cassis, légèrement épicé. La bouche est fruitée, droite, les tannins fondus, la finale est subtilement minérale, offrant une belle fraîcheur.

Note : 3,5/5

**Château Kefraya 2008**

Assemblage de cabernet sauvignon, de syrah et de carignan.

Le nez s'ouvre sur des notes fraîches de fruits rouges, de vanille, d'olive noire, de fruits murs, de vanille et de coco. La bouche est complexe et intense, doté d'une longueur importante.

Note : 3,5/5

**Château Kefraya 2009**

Assemblage de cabernet sauvignon, de syrah et de mourvèdre.

Le nez offre de beaux arômes de fruits noirs frais, d'épices, de bois exotique et d'orange amère. La bouche est ample, tendue, les tannins souples et soyeux. Une très belle réussite.

Note : 3,75/5

**Château Kefraya 2010**

Assemblage de cabernet sauvignon, de syrah et de mourvèdre.

Le nez est chaleureux, arômes de fruits noirs très murs, de fraise écrasée, de coco, avec une pointe légèrement animale. La bouche est ample, riche, les tannins solides et chauds, la finale est marquée par une légère dureté.

Note : 3,5/5

**Château Kefraya 2011**

Assemblage de cabernet sauvignon, de syrah, de mourvèdre et de carignan.

Le nez est encore marqué par des notes d'élevage (vanille, coco), de fruits rouges et de poivre blanc. La bouche, fruitée, est dotée d'une attaque franche, et d'une très belle allonge. Les tanins sont très élégants. La finale est légèrement graphite. Une belle réussite.

Note : 3,75/5

**Château Kefraya 2012**

Assemblage de cabernet sauvignon, de syrah, de mourvèdre, de carignan et d'une pointe de cinsault.

Le nez s'ouvre sur des notes de cerise à l'eau de vie, de fruits rouges. Les tanins sont élégants, souples, la bouche équilibrée et fruitée, dotée d'une très belle fraîcheur.

Note : 4/5

**Comte de M**

Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire de 9 hectares de cabernet Sauvignon et de syrah. Le haut de gamme du château. Les cuvées disponibles sont aux environs de 46€.

**Comte de M 2010**

Le nez est musqué, épicé, coco et notes de fraises mûres. La bouche est dotée d'une attaque immense, les tannins sont très amples, la finale est mentholée. Issu d'une année de canicule, ce vin souffre d'une extraction un peu trop importante et d'un excès de chaleur.

Note : 3/5

**Comte de M 2011**

Le nez s'ouvre sur des arômes frais de fruits rouge, de zan et de prune rouge. La bouche est tendue, fraîche, épicée, dotée d'un très joli jus. Une belle bouteille.

Note : 3,5/5

**Comte de M 2012**

Le nez très aromatique s'ouvre sur des notes de fruits rouges frais, de zan, de pruneau, de poivron rouge. La bouche est très fraîche, tendue, les tanins élégants, dotée d'une grande longueur. Une très belle réussite.

Note : 4/5

**Notre système de notation**

Les notes que nous décernons sont destinées à offrir au consommateur un repère simple. Chaque vin est ainsi classé dans l'une des 6 catégories suivantes :

- 0 : Vin impropre à la consommation
- 1 : Vin à défaut rédhitoire
- 2 : Vin médiocre
- 3 : Vin de bonne qualité
- 4 : Vin excellent
- 5 : Vin frôlant la perfection

Ces notes sont tempérées par des quarts ou des demis point.

Sont notés :

- L'intensité et la complexité du nez
- La qualité des tanins pour les rouges, la longueur et l'équilibre de la bouche pour l'ensemble des vins.

Il ne nous a pas semblé utile d'adopter un système plus complexe qui peut parfois dérouter le lecteur.

Ces notations sont "absolues". Elles ne sont pas tempérées par la qualité du millésime ou l'appellation dont les vins sont issus. Un "vin de France" noté 4 dans un petit millésime doit être équivalent en qualité à un grand cru également noté 4 dans un grand millésime.

Enfin, les notes ne tiennent pas compte des prix. C'est au lecteur de se faire une idée sur le rapport qualité/prix, sachant qu'un vin noté 3 à 10€ offrira un meilleur rapport qualité/prix qu'un vin noté 4,5 à 200€ !

Mots-Clés : **Vins du Monde** | **Dégustation**

## À voir aussi



**Le beau millésime 2014 des crus bourgeois**

**Les vignerons se donnent rendez-vous à Châteauneuf du Pape**

**La grande dégustation de Pommard**

**Une soirée à la Pagoda Paris pour plonger au cœur de...**

Soyez le 1er à commenter cet article !

Pour commenter cet article, veuillez vous connecter avec votre compte Mon Figaro.

CONNEXION

[Plan du site](#) [La rédaction](#) [Nos partenaires](#) [Mentions légales](#) [Crédits](#) [Charte](#) [Contact](#)

Le Figaro Vin : <http://avis-vin.lefigaro.fr>