

KEFRAYA

LES RAISINS DE LA RÉSISTANCE

Libanais d'origine vivant à Québec, l'auteur a rencontré Émile Majdalani, directeur commercial du Château Kefraya dans la vallée de Bekaa Ouest. Cette rencontre a donné lieu à une entrevue très informative sur la vitiviniculture au Liban.

Par **Stéphane Lahoud**

Le Château Kefraya est un domaine agricole situé à 1100 mètres d'altitude sur un sol d'une grande diversité, essentiellement argilo-calcaire et caillouteux. Les vignobles sont plantés en coteaux et en terrasses, au pied du Mont Barouk. Autour du domaine une myriade de pins, de cyprès, de chênes, de cèdres et d'oliviers apportent une odeur ensorcelante et vivifiante.

V&V - Racontez-moi la petite histoire du Château Kefraya et ses particularités...

EM - À partir de 1946, le fondateur visionnaire Michel de Bustros, attiré par la beauté du site, a bâti un château à Kefraya. En 1979, en pleine guerre civile (1975-1990), commence l'aventure de la production vinicole avec de petites parcelles. Aujourd'hui, nous cultivons 300 hectares de vignes sans qu'elles soient irriguées ! La particularité de Kefraya est d'utiliser uniquement ses propres raisins. C'est un gage de qualité qui nous démarque de la compétition. Cependant, nous opérons à la façon d'un château bordelais au niveau de la rigueur et de l'approche viticole. Nous produisons environ 1,3 million de bouteilles par année,



représentés par une quinzaine d'étiquettes (d'entrée de gamme aux vins de garde). Notre devise «Semper Ultra» signifie Toujours plus Haut.

V&V - Que représente le fait de travailler dans la vallée de la Bekaa, un endroit situé près de la Syrie?

EM - Dans la vallée de la Bekaa, se fait 80 % du vin libanais en dépit de la proximité de pays en conflit. À 60 km de chez nous, il y a des bombardements intenses en Syrie, de l'autre côté de la montagne. Il y a des groupuscules extrémistes très proches... La région est tendue. À l'heure actuelle, vous avez les Russes et les Américains qui définissent leur terrain d'action. C'est chaud. C'est le plus grand champs de guerre de ces dernières années. (Soupirs) Bref, que voulez-vous... on se réveille chaque matin et on va au travail... on n'a pas le choix ! C'est pas demain qu'on ne fera plus de vin au Liban... D'ailleurs, je pense qu'on en fera toujours parce qu'on va se battre pour ça.

V&V - Avez-vous fait du vin durant la guerre civile ?

EM - Absolument ! D'ailleurs, nous n'avons jamais manqué un millésime. Même si notre territoire était occupé par plusieurs forces étrangères et que nous avons subi plusieurs bombardements sur nos vignobles. En 2006, lors d'attaques aériennes du pays voisin (Israël), nous avons vendangé à temps. Produire du vin au Liban n'est pas toujours une sinécure !

V&V - Quelle est l'influence de la France dans les vins libanais ?

EM - Le Liban a commencé à planter des vignes, il y a 5000 ans. Mais la production vinicole a été véritablement reprise en 1850 par les frères jésuites français. C'est une tradition qu'on a héritée de nos aïeux en premier lieu, mais réactivée par la suite par les Français et leurs méthodes viticoles.

V&V - Quel est votre cépage fétiche ?

EM - Le cinsault est aujourd'hui la marque de la typicité des vins libanais à Kefraya. Planté depuis plus d'un siècle, il porte désormais l'empreinte d'un cépage local à part entière et fait partie du terroir. Le cinsault a plus de typicité ici au Liban, qu'en France !

V&V - Les vins libanais font-ils partie du Nouveau ou de l'Ancien Monde ?

EM - Définitivement, ils font partie de l'Ancien Monde ! À Kefraya, on retrouve souvent des vestiges romains, voire phéniciens. C'est une très vieille tradition. La spécificité, la richesse et la diversité du terroir et nos méthodes de vinification, sont des traits qui sont issus de l'Ancien Monde. Nous faisons plus partie de la bulle de la Géorgie, de l'Arménie et du Croissant Fertile, plutôt que celle du Chili ou de l'Argentine. Nos pratiques viticoles sont traditionnelles. À titre d'exemple, on ne fait que des vendanges manuelles. Mais surtout, on cherche à faire du Kefraya, une identité qui reflète le terroir.

V&V - Comment s'annonce votre récolte 2015 ? Existe-t-il une constance d'année en année?

EM - Même si nous avons un climat idéal pour le vin avec beaucoup d'ensoleillement et des écarts thermiques

importants et favorables entre le jour et la nuit, on a vécu en 2015 deux vagues de gels et notre production est diminuée de pas moins de 50 % ! 2015 fut une année terrible ! En plus, récemment, nous avons subi une tempête de sable venant du Golfe. Il a fallu nettoyer toutes les baies de raisins avant de les vendanger. Les conditions de production ont été très compliquées cette année !

Malgré des conditions climatiques généralement excellentes au Liban, nous commençons à sentir certains changements. Par exemple, les vendanges ont été avancées d'une nouvelle semaine cette année.

V&V - La gamme de produits

EM - Le domaine comporte trois gammes principales : Les Bretèches (rouge, blanc, rosé) qui sont des «vins de plaisir», les vins Signature à l'habillage différent (Les Coteaux, Blanc de Blancs et Myst) et enfin les haut de gamme : Les Château Kefraya (rouge, blanc, rosé). Le «Comte de M» et la «Comtesse de M» sont une identité à part, née d'une sélection de raisins très pointue sur moins de 10 hectares.

Tous ces vins sont uniquement des assemblages de cépages connus comme, entre autres, le cinsault, la syrah et le cabernet, et moins communs tels le mourvèdre, la carmenère, le marselan, le muscat à petits grains, le bourboulenc ou encore l'ugni blanc.

Parcelle de cinsault conduite en gobelet dans le vignoble Swaymaa, plantée en 1977 sur un terroir argilo calcaire. Rendement moyen à l'hectare 20 hecto/ha. Les vins entrent dans l'assemblage des Bretèches rouges. (Ch. Kefraya)



PRIX ET DISTINCTIONS

Leur plus grande fierté reste le Comte de M, leur vin haut de gamme, récompensé pour la première fois par *The Wine Advocate* qui a jugé le millésime 1996 comme étant «un succès exceptionnel pour le Liban» en lui attribuant une note de 91/100, première historique pour les producteurs de vin libanais. Les millésimes du Comte de M 2009, 2010 et 2011 ont renouvelé l'exploit avec une note supérieure de 92/100.



ANECTODE DE VOYAGE

La vie est parfois invraisemblable. Ma visite au château a eu lieu le lundi 5 octobre 2015. Initialement, nous devions passer par le village de Chtaura, tout près du domaine. Le chauffeur nous a proposé un autre itinéraire qui nous rallongeait quelque peu. Heureusement car un minibus du Hezbollah a été touché par l'explosion d'un engin explosif. Une bombe de quatre kilogrammes de TNT, déposée sur le côté de la route Jdita-Chtaura, visiblement orchestrée par des djihadistes. Par chance, aucune victime n'a été signalée.



Stéphane Lahoud et
Émile Majdalani (S. Lahoud)

L'auteur est libanais d'origine et il vit à Québec. C'est un amateur de vin et un documentariste indépendant. Sa dernière production, «Sur la banquise», a été diffusée à Radio-Canada.



LA DÉGUSTATION

Château Kefraya - Les Bretèches 2011 (16,35 \$ - 443317)

Élaboré à partir de 8 cépages différents avec principalement du cinsault, syrah, tempranillo et cabernet-sauvignon. C'est un très bel équilibre entre le fruit et les épices. Polyvalent et sans prétention. Un vrai vin plaisir !

Château de Ksara - Blanc de l'Observatoire 2013 (14,90 \$ - 898361)

Un vin léger issu d'un assemblage original de sauvignon, muscat, et clairette qui amène la rondeur. Très parfumé, floral et minéral avec ses notes de silice. Une fraîcheur agréable. On sort des sentiers battus. Belle découverte !

Château Kefraya 2010 (27,25\$ - 964536)

Une attaque franche où dominent les notes épicées de la syrah, la structure tannique du cabernet sauvignon et le fruit noir du mourvèdre. Le boisé est bien intégré. Riche et complexe. Définitivement un vin de garde. Savoureux!

Château Kefraya, alcool anisé, Arak (47,50 \$ - 560110)

Un goût ample et racé de réglisse noire. Un anisé distillé 4 fois issu du cépage cinsault et un anis vert frais provenant de la Syrie. Excellent apéro qu'on allonge d'eau comme tous les pastis. Intensité garantie! Vivifiant. **VV**



Le Mas des OLIVIERS

L'un des hauts lieux de la gastronomie montréalaise

Établi depuis 40 ans dans une coquette demeure aux murs blanchis, sol de pierre et garnitures en fer forgé, le Mas des Oliviers est devenu une véritable institution dont le seul nom évoque la chaleur et les merveilles culinaires de la Provence.

Cette cuisine aux accents authentiques a su s'adapter aux goûts d'une clientèle fidèle et diversifiée. Comme en Provence, il fait toujours beau et bon au Mas des Oliviers.

Salle privée pour 60 personnes

**1216 rue Bishop,
Montréal, Québec H3G 2E3
RESERVATION: 514.861.6733**

