



Liban

## Kefraya veut séduire les cavistes et la restauration

Dimanche 18 juin 2017 par Marion Sepeau Ivaldi



. Jusqu'alors, la restauration libanaise était son point d'ancrage principal dans l'Hexagone mais, avec l'aide de son agent Barrère et Capdevielle, l'étoile du Pays des cèdres est désormais en mesure d'envisager sa distribution de manière plus large. - crédit photo : Kefraya

**Le célèbre château libanais est désormais organisé pour servir les cavistes français. De quoi lui permettre un développement au-delà de la gastronomie libanaise.**

Premier marché export du Château Kefraya, la France représente un marché décisif pour le domaine libanais. Jusqu'alors, la restauration libanaise était son point d'ancrage principal dans l'Hexagone mais, avec l'aide de son agent Barrère et Capdevielle, l'étoile du Pays des cèdres est désormais en mesure d'envisager sa distribution de manière plus large. « *Nous pouvons livrer n'importe quel caviste français pour une caisse, voire une demi-caisse* » assure Edouard Kosremelli, directeur général de Château Kefraya qui propose, depuis trois ans, Les Arcanes, une marque spécifique au réseau traditionnel. Le domaine a également choisi de s'afficher chez Monoprix où les consommateurs français pourront découvrir un vin avec un profil produit spécialement développé pour la chaîne. Enfin, Kefraya est également en négociation pour apparaître sur quelques tables de grands chefs étoilés.

## Viticulture de précision

Parallèlement à ce travail commercial, Château Kefraya continue d'investir dans l'innovation technique. Une cartographie par drone des 300 hectares du domaine est en passe d'être terminée. Ce travail topographique se prolonge par un travail de fourmi : la caractérisation des profils pédologiques des sols à l'échelle intra-parcellaire. Complétée par l'implantation de capteurs de température et l'intégration des données d'altitude, cette cartographie va permettre un travail de précision tant lors de la fertilisation organique des sols, que lors des vendanges manuelles. Ces dernières, qui s'échelonnent entre 5 h 30 et 9 h 00 du matin entre le 15 août et le 15 septembre, seront ainsi réalisées en fonction de la variation du potentiel phénolique. Ce travail de viticulture de précision sera prolongé au chai par la réalisation de micro-vinifications. Au final, explique Fabrice Guiberteau, œnologue et directeur technique, l'objectif n'est pas de mettre au point des cuvées parcellaires mais d'aboutir une vinification ultra-maîtrisée. « *Ce que je souhaite est de ne jamais aboutir à une moyenne mais de tirer la quintessence de chaque parcelle. Ce travail scientifique va me permettre de prendre davantage de risque, d'être dans la naturalité du produit et de révéler la personnalité des produits* ». Dans le même ordre d'idée, le domaine a mené tout un travail de recherche ampélographique pour ré-implanter des cépages autochtones : le merwah, l'obeideh et le mekssesseh. Il vient également d'investir dans des amphores, dont les premiers vins sortiront l'an prochain. Affaire à suivre

## A LIRE AUSSI

**LIBAN**

**Le marché du vin**

**LIBAN**

**Disparition de Michel de Bustros, le pionnier du château Kefraya**