

# MasterChef



**GÉRARD IDOUX**

Rencontre avec le  
Prince du soufflé

**32**

RECETTES  
INÉDITES



**LIBAN**

22 recettes  
généreuses et  
savoureuses

**OLIVIER NASTI**

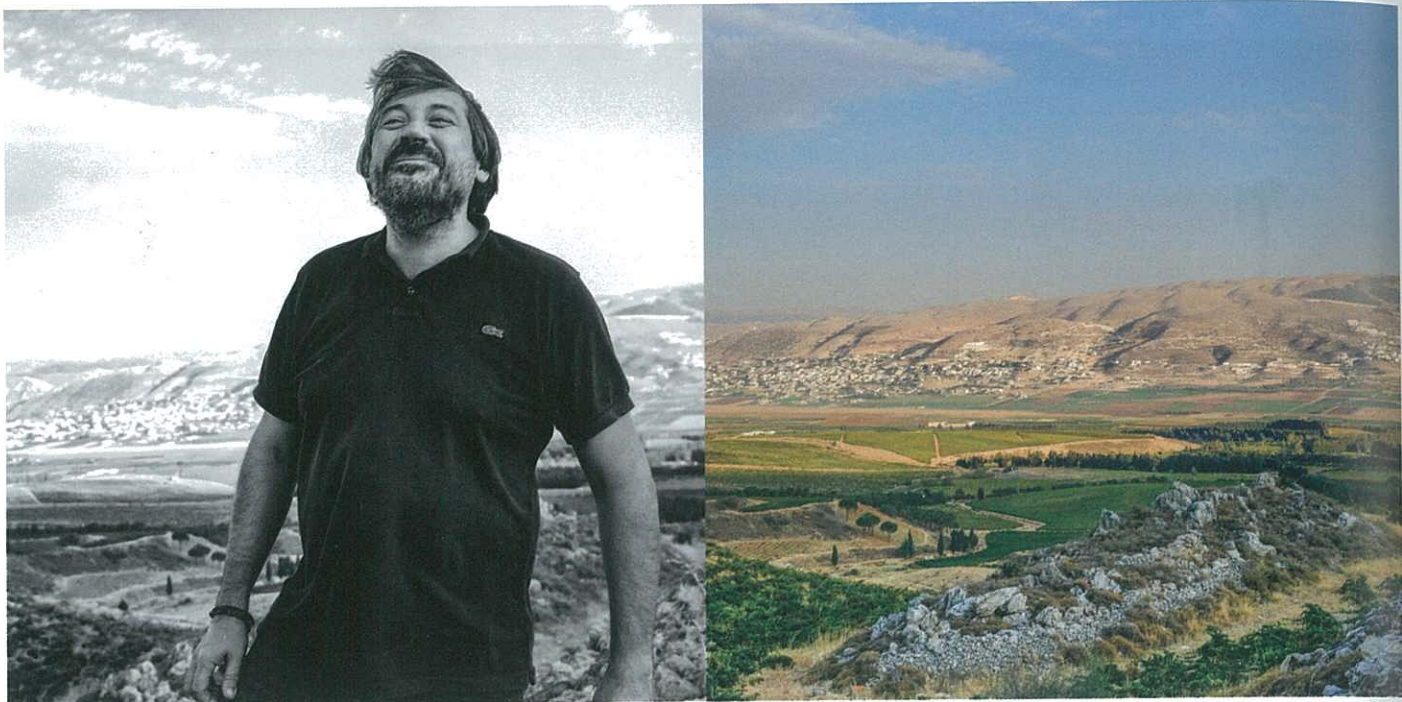
2 étoiles au Michelin  
dévoile ses recettes  
d'excellence

Champagnes, vins,  
eaux minérales

Notre sélection  
pour les fêtes

M 05255 - 7H - F: 5,00 € - RD





Fabrice Guiberteau, directeur technique

## CHATEAU KEFRAYA

### Un terroir, une âme, un grand vin

**Les Romains s'établirent longtemps dans la région de la Bekaa ouest, sur les terres de Kefraya et y laissèrent bon nombre de vestiges dont des hypogées situés sur le domaine. Château Kefraya a donc le privilège de dérouler ses vignobles, de coteaux en terrasses, sur les contreforts du Mont Barouk, dans un cadre culturel et naturel d'exception. Sa production est reconnue par les critiques du monde entier.**

#### Un visionnaire.

L'histoire de Château Kefraya c'est l'histoire d'un jeune homme de 22 ans, Michel de Bustros qui s'installe sur cette propriété familiale à vocation agricole qui n'avait alors ni rendement ni âme mais était située dans une région au riche patrimoine viticole et possédant un sol argilo-calcaire prometteur. Il décide, avec un flair certain, de planter ses premiers pieds de vigne en 1951 sur 9 hectares. Il commence par produire du raisin qu'il vend aux autres caves. Celui-ci, grâce à sa qualité, arrive à faire les meilleures cuvées. Encouragé par les résultats, Michel de Bustros se lance dans la création de ses propres vins. En

1975, la guerre civile arrive mais, malgré les nombreuses difficultés, le projet prend forme. En 1977, la première pierre de la cave est posée et en 1979, le premier millésime voit le jour prouvant que le vin est plus fort que la guerre. Kefraya peut se prévaloir d'être l'unique cave à avoir été construite en pleine guerre civile.

#### La qualité avant tout.

Michel de Bustros, écrivain, amateur d'art et féru d'opéra, a toujours souhaité donner une dimension qualitative et non quantitative à Château Kefraya, en valorisant exclusivement leur propre culture et en plus une agriculture raisonnée. Faute de règlement libanais, le domaine s'est imposé les mêmes règles qu'une AOC française : pas d'irrigation, pas d'achats externes, pas de pesticides, une viticulture raisonnée... La production du domaine commence à l'époque avec un vin au cycle court, le Kefraya nouveau puis vient ensuite les Coteaux de Kefraya. Au fil des années, l'exigence de Michel de Bustros, grand amateur de vin, a fait considérablement évoluer qualitativement la production. Aujourd'hui la

propriété s'étend sur 300 hectares d'un seul tenant, exclusivement sur le village de Kefraya. Malgré cette vaste étendue, la récolte se fait toujours manuellement. Le domaine produit entre 1,4 et 1,6 million de bouteilles par an, tout en assurant une continuité dans la recherche de la qualité. « Château Kefraya est né de la volonté de valorisation de ses propres terroirs viticoles et de ne pas en faire un wine business, ce qui change beaucoup de choses » nous précise Fabrice Guiberteau, directeur technique.

#### L'héritage de Michel de Bustros.

À la mort de Michel de Bustros, il y a deux ans, mandaté par les nouveaux propriétaires, trois familles qui se sont rapprochées pendant la guerre : la sienne, celle de Walid Joumblatt, chef historique de la communauté druze, et la famille Fattal, à la tête d'une importante société de distribution (pharmacie, vins, cosmétiques), Edouard Kosremelli prend la succession. Cet ingénieur agro-alimentaire, diplômé de l'Essec ne vient pas du milieu viticole mais il a cependant une vision des choses qui interpelle Fabrice Guiberteau. Ce



dernier se plaît à dire de lui qu'il est le digne successeur de Michel de Bustros. Très rapidement, ils travaillent main dans la main, à tel point que Fabrice a même l'impression de travailler pour sa propre société. Ce qui n'est pas pour déplaire à ce personnage entier, au verbe éloquent et au caractère bien trempé, épris de nature, de chasse et de liberté. Cet homme de conviction, originaire de Cognac et héritier de 6 générations de vigneron, passionné par la vigne, le vin et la vie, amoureux du travail bien fait, est d'abord passé par le Maroc où il a travaillé avec Antoine Merlot avant d'arriver en 2006 à Château Kefraya. Sa singularité ? Travailler avec la lune et réaliser une petite production de vin dans des amphores qu'il compte commercialiser pour les fêtes de fin d'année. Son cheval de bataille aujourd'hui est d'avoir un standard export. 42 % de la production est exportée, la France arrive en 1<sup>ère</sup> position, elle est suivie par les États-Unis.

#### Les vins du domaine.

Les vins du domaine sont distribués en France dans les restaurants libanais, les

épiceries fines, les cavistes, les grandes surfaces et sur internet via leur distributeur « Les crus du Liban ». 80 % de sa production est dédiée aux rouges, les 20 % restant aux blancs et aux rosés. L'entrée de gamme, les Bretèches, se caractérise par la finesse, la légèreté et la fraîcheur, ce sont des assemblages complexes. La particularité du vignoble est de se trouver, sur la partie ouest de la vallée de la Bekaa, sur une faille sismique avec 5 géologies différentes dont le résultat est une mosaïque de terroirs. Les terroirs sont, par conséquent, représentés par des géologies différentes. Une sélection de micro-terroirs intra parcellaires s'impose donc. Les Coteaux est, quant à lui, un vin d'un noble héritage, puisqu'il porte le nom du tout premier vin rouge introduit par Château Kefraya en 1979. Il est un assemblage atypique de Syrah, Marselan et Cabernet Franc. Puis vient la gamme des châteaux « Elle est ce qui nous représente le mieux, c'est l'expression de la quintessence de nos meilleurs micro-terroirs, alliant, tout en équilibre, corps, finesse et complexité » estime Fabrice Guiberteau. Le Comte de M, grand cru de

la propriété, est, quant à lui, une sélection de parcelles de Syrah et de Cabernet Sauvignon limitées à 9 hectares et culminant à 1100 mètres d'altitude. Les exploitants du domaine partagent leur passion avec quelques 40 000 visiteurs par an. La petite tente installée sur le domaine en 1994, véritable prémisse à l'œnotourisme, a fait place à une boutique d'exposition et de vente ainsi qu'à un restaurant avec à sa tête un chef libanais proposant des accords mets/vins et mettant en lumière des créations originales comme la glace aux copeaux de chêne et des sels au vin. À Château Kefraya, les projets ne manquent pas, l'histoire ne s'arrête pas là. L'objectif pour 2021 est de créer un boutique hôtel sur le terroir. Une raison supplémentaire de découvrir la splendeur du site et d'en déguster la production de grande qualité qui a largement gagné sa place parmi les meilleurs vins libanais.

Château Kefraya  
Kefraya - Bekaa Ouest - Liban  
[www.chateaukefraya.com/fr](http://www.chateaukefraya.com/fr)