

I' Assyrtiko

- **Identification/Origine** : très ancien cépage cultivé en Grèce en particulier sur l'Ile de Santorin. Dans ce pays, il est assez souvent associé à d'autres cépages comme l' *aidani*, l' *athiri*, le *malagousia*, En France, il n'est pratiquement pas connu inscrit toutefois au Catalogue officiel des variétés de vigne de raisins de cuve.

- **Synonymie** : aouptiko, ...

- **Description** : grappes moyennes à grandes, cylindriques, plus ou moins compactes, pédoncules de moyenne longueur peu ou pas lignifiés; baies moyennes, sphériques ou légèrement ovoïdes, translucides, peau fine peu pruinée passant du jaune vert au jaune doré à pleine maturité.

- **Aptitudes de production** : rustique, productif, il affectionne en particulier les sols granitiques. S'accommode de terres assez maigres, peu pourvues en argile, voire même situées dans des régions sèches et chaudes où les vents ne doivent pas être violents et persistants. Résiste à la plupart des maladies de la vigne. Maturité 1ère quinzaine de septembre.

- **Type de vin/Arômes** : en Grèce, on produit des vins secs et liquoreux, pour ces derniers les grappes subissent un séchage au soleil. Donne un vin gras, brillant, corsé, avec à chaque fois un très bon équilibre acidité-degré, sensible toutefois à l'oxydation. L' Assyrtiko est très certainement le cépage idéal pour la mise en marché de vins blancs originaux - que nous appelons pour l'occasion non conventionnels - recherchés aujourd'hui par un très grand nombre de connaisseurs. Arômes de agrumes (zeste de citron, orange, ...), amande, cire, fleurs blanches, notes minérales, poire, poivron, pomme, ... et pour les vins liquoreux, chocolat, figue, ...



le Malagousia



- **Identification/Origine** : ancien cépage grec abandonné dans les années 1940, redécouvert il n'y a pas si longtemps et considéré aujourd'hui comme le plus aromatique. En France, il n'est pratiquement pas connu.

- **Synonymie** : malagouzia, malagouzia en Russie, ...

- **Description** : grappes moyennes à grandes, coniques, flanquées de un ou deux ailerons bien développés, plus ou moins compactes, pédoncules moyens avec une partie lignifiée; baies moyennes, sphériques ou discoïdes, peau mince de couleur vert jaune à jaune doré à pleine maturité, pruine abondante blanchâtre, chair tendre juteuse douce et succulente



- **Aptitudes de production** : débourrement précoce. Affectionne tout particulièrement les terres bien exposées, bien drainées, restant fraîches en profondeur car il craint un peu la sécheresse, à ne pas installer en altitude même si en Grèce le Malagousia était dans la plupart des cas planté ainsi. Délicat à cultiver, productif, port étalé et très vigoureux, demande un palissage soigné en tenant compte que ses raisins ne supportent pas les expositions trop prolongées au soleil. Sensible au mildiou, à l'oïdium et à la pourriture grise. Maturité 2ème époque tardive, il faudra éviter absolument de ramasser la vendange trop mûre.



- **Type de vin/Arômes** : donne un vin gras de couleur citron vert à jaune paille moyennement pâle ainsi que moyennement riche en alcool, rond et velouté en bouche, possédant généralement une bonne acidité, sensible toutefois à l'oxydation. Les meilleurs vins sont quasiment obtenus avec un passage même court en futs de chêne. En Grèce, il est associé à l' *assyrtiko* lui assurant plus de corps.

Arômes de abricot, agrumes (zeste de citron, ...), floraux (chèvrefeuille, jasmin, pétales de rose, ...), herbes aromatiques (basilic frais, menthe, romarin, ...), litchi, mangue, melon, pêche de vigne, piment, poire, poivre vert frais, ...

le Moschofilero

- **Identification/Origine** : cépage très anciennement cultivé en Grèce même aujourd'hui en particulier dans la région du Péloponnèse. Il appartient à une grande famille du nom de *fileri* ou *phileri*, les différences entre les clones sont quelquefois assez marquées. En France, il est quasiment inconnu - inscrit toutefois au Catalogue officiel des variétés de vigne de raisins de cuve - et des plantations ont été tentées aux Etats unis, ...

- **Synonymie** : moshofileri, mosc(h)ophilero, moskofileru ou mosxofileru, fileri tripoléos,

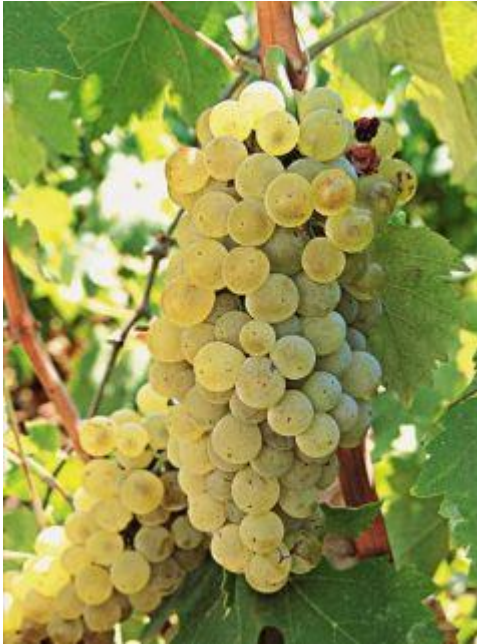


- **Description** : grappes moyennes, cylindro-coniques, plus ou moins compactes, ailées, pédoncules longs avec une petite partie lignifiée; baies moyennes de grosseur irrégulière, sphériques, peau épaisse de couleur rose grisâtre à rose foncé avec quelquefois des reflets violacés recouverte d'une pruine peu résistante, chair juteuse à l'arôme délicat de muscat lorsque la maturité complète est atteinte. Le dessous du limbe est duveteux blanc.

- **Aptitudes de production** : affectionne tout particulièrement les terres d'altitude profondes et fertiles même gardant une légère humidité. Vigoureux et productif, à tailler court de préférence. Suivant les années peut craindre le millerandage et un excès de pluie. Maturité fin sept./mi-octobre.

- **Type de vin/Arômes** : donne un vin aromatique assez fin, de couleur jaune pâle avec quelquefois des reflets vert doré, généralement peu alcoolique et possédant presque toujours une bonne acidité. En Grèce, on produit avec le Moschofilero d'excellents vins effervescents et des vins de dessert. Arômes de agrumes (fleurs de citron ou d'oranger, pamplemousse, ...), épices, notes de litchi, rose (pétales de), violette.

Robola



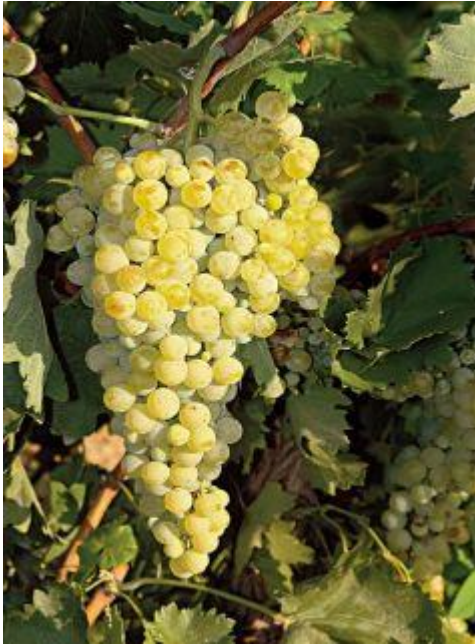
La ressemblance des noms, ainsi que le fait qu'il est cultivé dans les îles ioniennes (près de l'Italie), a conduit certains à penser que le cépage **Robola** est identique à celui de Ribolla Gialla cultivé à l'Italie du Nord-Est. Cependant, des différences importantes rendent le **Robola** un cépage réellement unique et prometteur, au niveau tant de la morphologie que du goût. Un raisin qui, si cultivé et vinifié correctement, récompense les efforts faits par le viticulteur, en donnant vins blancs secs à caractère raffiné et à la faculté unique d'exprimer le terroir duquel ils proviennent.

Particulièrement sensible aux maladies, mais aussi à la sécheresse, le **Robola** a besoin des conditions spécifiques pour déployer ses vertus. La Grèce centrale, et surtout les îles ioniennes sont les régions principales de sa culture, Céphalonie étant la plus connue. Là, il donne les vins AOP **Robola** de Céphalonie. En dépit de son caractère délicat – exigeant des terrains infertiles, de préférence montagneux – il s'agit d'un cépage particulièrement productif, ce qui fait que

la restriction des rendements soit nécessaire pour un bon **Robola**. Il faut aussi être très attentif à la vinification, qui, en général, a lieu entièrement dans des citernes inoxydables, en raison de son caractère très oxydable. Mais lorsque ces deux conditions sont remplies, le vin **Robola** est caractérisé par une présence minérale «européenne», avec un corps modéré et une acidité exceptionnelle, des caractéristiques qui rappellent un bon vin AOP Santorin ou – pourquoi pas – un Chablis, lorsque le vin est jeune, et un Riesling après quelques années!

En conclusion, l'élégant **Robola** peut offrir un «goût de terroir» sophistiqué qui, dans une époque de mondialisation des goûts, est certain de bouleverser les amateurs de la culture et de la civilisation du vin.

Savatiano



Le cépage blanc historique **Savatiano** est un des plus cultivés du vignoble grec. Seul ou en assemblage – parmi d'autres dans de nombreux vins IGP – il est largement utilisé dans des vins blancs secs. En tout cas, quel que soit sa contribution, un bon **Savatiano** non seulement promet de gagner les amateurs de vin grâce à sa particularité, mais il est aussi capable de prouver que la qualité n'a rien à voir avec le sensationnel, mais il est question de substance.

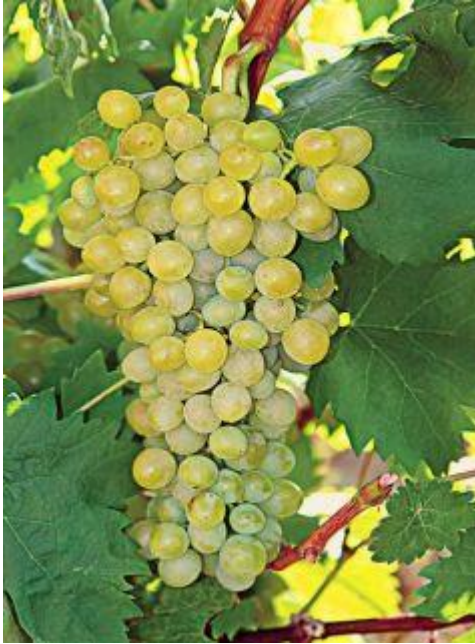
C'est vrai que, malgré son histoire, le **Savatiano** reste un cépage méconnu, ce qui est principalement dû à ses performances, jusqu'à présent indifférentes dans plusieurs cas, qui, injustement, ont déçu certains producteurs. Pourtant, le nouveau profil du cépage gagne même le plus exigeant amateur de vin, puisqu'il dispose des arômes discrets mais exceptionnels de fruits jaunes et de semis fraîchement coupés, une bouche ronde et une présence très équilibrée. Mais pour réussir tout cela, les viticulteurs d'Attique et de la Grèce centrale – régions auxquelles le

Savatiano domine – ont travaillé durement, aussi bien dans le vignoble que dans la cave. Ils choisissent le temps de vendange opportun afin d'assurer l'acidité nécessaire. Ils appliquent la méthode de la macération pré fermentaire et des températures basses de fermentation, pour doter le cépage de fraîcheur et d'une intensité aromatique élevée. Ils choisissent des rameaux différents de chaque terroir pour donner de la complexité et isolent les vignes âgées en forme de gobelet pour assurer la condensation et la durée.

Pourtant, au niveau de la palette des nouveaux vins de la Grèce, il ne faut pas oublier que le **Savatiano** était et continue d'être le cépage de base utilisé pour la production du vin retsina. Malheureusement pour le cépage, les vinifications mauvaises de retsina, un phénomène appartenant presque entièrement au passé de la viticulture grecque, ont contribué à sa dévalorisation. Pourtant, une bouteille exceptionnelle de **Savatiano** ou un retsina contemporain ne constituent pas simplement des morceaux de caractère unique dans le puzzle du vignoble mondial multiculturel, mais également des compagnons précieux pour toute table et tout plat, puisqu'ils accompagnent les repas de façon authentique et efficace.

Type de vin/Arômes : donne un vin frais, vif et nerveux, d'un bon niveau aromatique mais sans grande finesse, riche en alcool et manquant quelquefois d'acidité. Arômes floraux et herbacés, fruits jaunes...

Athiri



L' **Athiri** est un cépage de raisin blanc ancien tirant son origine de la mer Égée et utilisé pendant des siècles pour produire d'excellents vins blancs secs. Depuis que ses qualités ont été reconnues par les viticulteurs à travers la Grèce, il constitue un exemple essentiel et extrêmement élégant du type des vins blancs produits dans des îles de Cyclades et de Dodécanèse.

L' **Athiri** est une vigne parfaitement adaptée aux conditions égéennes arides et chaudes et capable d'être performant dans une grande variété de sols. Il donne des vins aux saveurs d'intensité modérée, en particulier centrées sur des fruits blancs et jaunes, niveaux d'alcool modérés, acidité douce et un corps moyen, montrant de la fraîcheur et vivacité. L' **Athiri** est cultivé partout dans les îles de la mer Égée, même en Crète. Néanmoins, de nombreuses vignes ont été plantées dans la terre continentale, spécialement en Macédoine et particulièrement à Halkidiki (AOP Côtes de Meliton). Cependant, les résultats les plus importants sont

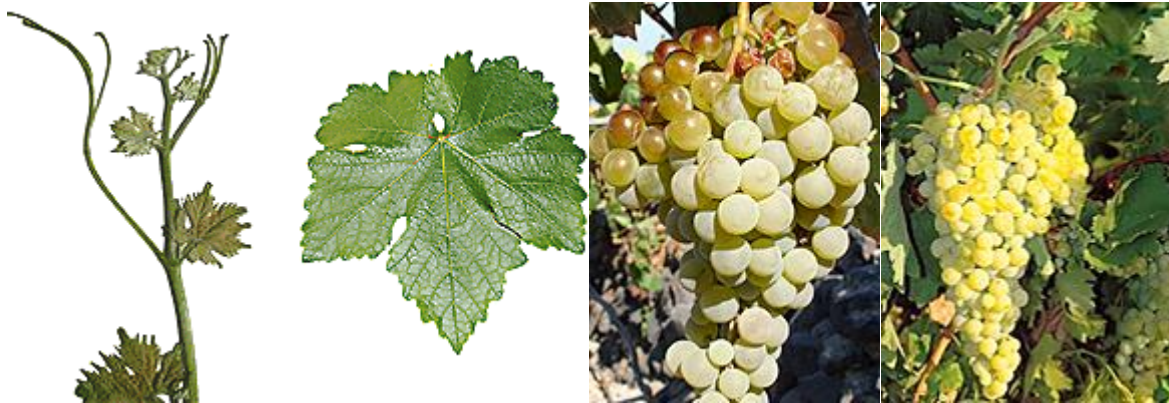
obtenus dans les vins AOP Santorin, en assemblage avec l'Assyrtiko et l'Aidani, aussi bien qu'avec les vignobles d'altitude d'AOP Rhodes.

Pour ceux qui voudraient être introduits à la vivacité des vins blancs secs égéens, l' **Athiri** est une excellente proposition. La structure aérienne, non lourde, et le manque d'arômes évidents font que les vins issus d' **Athiri** sont de bons compagnons pour une large gamme des plats difficiles à être assortis. Cependant, les Grecs apprécient l' **Athiri** en apéritif, surtout pendant les déjeuners chauds de l'été. C'est un vin à consommer jeune, dans les deux ou trois ans suivant la vendange, bien qu'il y ait des exemples vieillissants pendant cinq années au caractère délicat mais complexe.

L'Aidani aspro

- **Identification/Origine** : cépage cultivé en Grèce depuis très longtemps - le plus souvent en altitude - plus précisément dans les îles Cyclades, île de Rhodes, en Crète, ... et pratiquement inconnu dans les autres pays viticoles y compris la France. On peut rencontrer l'*aidani noir* ou *mavro*, très rare, il n'a toutefois aucun lien de parenté avec le blanc ou aspro.

- **Synonymie** : aïdani, adani, aedano ou aedani ou aidano, aspaedano ou aspedano, aspraidano, asproaidani, ...



- **Description** : grappes grandes, longues, cylindro-coniques, plus ou moins compactes, ailées, pédoncules moyens quelquefois coudés pas ou peu lignifiés; baies moyennes, sphériques légèrement aplaties, peau vert jaunâtre recouverte d'une belle pruine blanchâtre peu persistante, chair agréable très légèrement muscatée à pleine maturité. Les feuilles quinquelobées ont des dents ogivales larges et le début des nervures et point pétiolaire sont rouges.

- **Aptitudes de production** : vigueur moyenne et productif. Sensible à l'oïdium et au mildiou, assez résistant à la sécheresse. Maturité 3ème époque moyenne.

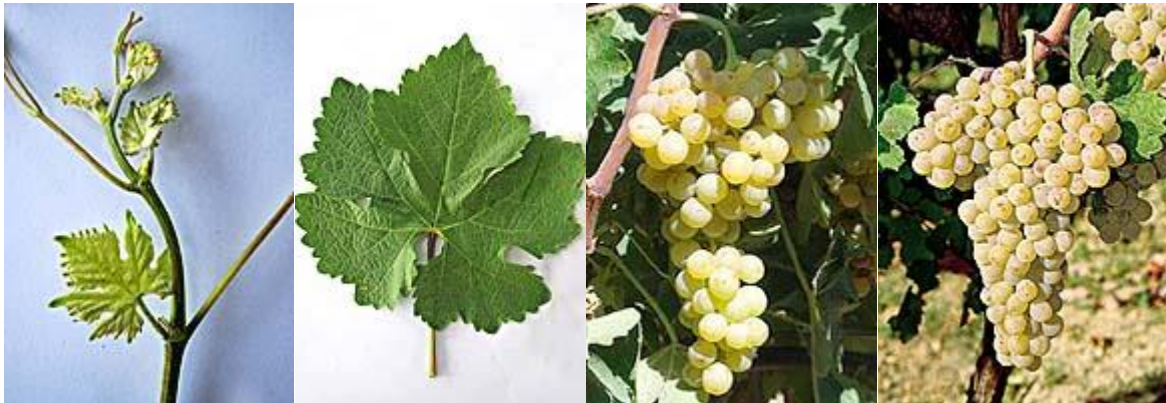
- **Type de vin/Arômes** : donne vin de qualité, corsé, vif, équilibré, d'une belle couleur pouvant aller du citron vert au jaune d'or, apte à vieillir. En Grèce, il est souvent associé à l'*assyrtiko* et à l'*athiri*, on y produit des vins blancs secs, des vins de dessert, des vins de paille, ...

Arômes de abricot, ananas, fleurs blanches voire d'agrumes (citronnier, ...), fruits exotiques, gingembre, mangue, notes beurrées, notes de caramel, notes minérales, pêche blanche, vanille, ...

le Vilana

- **Identification/Origine** : très ancien cépage cultivé en Grèce - un des principaux - le plus souvent en altitude, il serait originaire de l'île de Crète. On peut également le rencontrer en Italie, ... pratiquement inconnu en France. Des analyses A.D.N. ont montré qu'il est parent avec le *thrapsthiri* et le *vidiano*.

- **Synonymie** : vélana, belana, ...



- **Description** : grappes grandes, cylindro-coniques voire pyramidales, plutôt compactes, ailées, pédoncules de longueur moyenne quelquefois coudés pas ou peu lignifiés ; baies moyennes à grosses irrégulières, ellipsoïdes courts, peau mince de couleur jaune vert à jaune doré voire roux à pleine maturité un peu mouchetée, chair résistante à saveur douce sucrée légèrement aromatique.

- **Aptitudes de production** : débourrement précoce. Maturité 2ème époque tardive. Le Vilana est un cépage capricieux. Productif, il faudra le surveiller si l'on ne veut pas l'épuiser rapidement. Redoute une sécheresse forte et prolongée, il est sensible à l'oïdium, au mildiou, à la pourriture grise ... a contrario a une bonne résistance à l'excoriose

- **Type de vin/Arômes** : donne un vin sec de qualité, très agréable, de couleur jaune d'or foncé, avec une acidité et un degré alcoolique corrects. Craint l'oxydation. En Grèce, le Vilana est de plus en plus vinifié seul et vieilli en fûts de chêne, toutefois il arrive encore qu'il soit associé à d'autres cépages comme le *vidiano*, le *plito* ou *plyto*, Arômes de agrumes (cédrat, citron, orange, ...), amande, banane, caramel, fleurs blanches (jasmin, ...), herbe sèche, melon, poire, pomme granny smith,

Roditis



Le fait que le **Roditis** est le cépage blanc le plus répandu et, en même temps, la base pour des centaines des vins blancs «simples» et quotidiens – ou aussi moins «simples» –, a contribué à sa réputation de cépage «modeste». En fait, il n'est ni blanc, puisque la couleur de peau de ses grains est rougeâtre, ni «modeste», puisque sous certaines conditions il peut donner des vins remarquables et particuliers. En plus, à cause de son prix relativement bas, le **Roditis** serait possiblement le cépage grec au meilleur rapport qualité-prix.

Cultivé d'un bout à l'autre de la Grèce continentale, le **Roditis** donne les vins blancs AOP Patras, contribue aux vins blancs AOP Anchialos et AOP Côtes de Mélikon, tandis qu'il est très utilisé dans des vins IGP. Il a souvent un caractère aqueux et souple, mais le contrôle de sa production jusqu'ici sans restrictions, le choix de vignobles montagneux, la vinification attentive et le fait que les vins restent pendant une brève période «sur lie», sont certains éléments fondamentaux, qui transforment le canard potentiellement

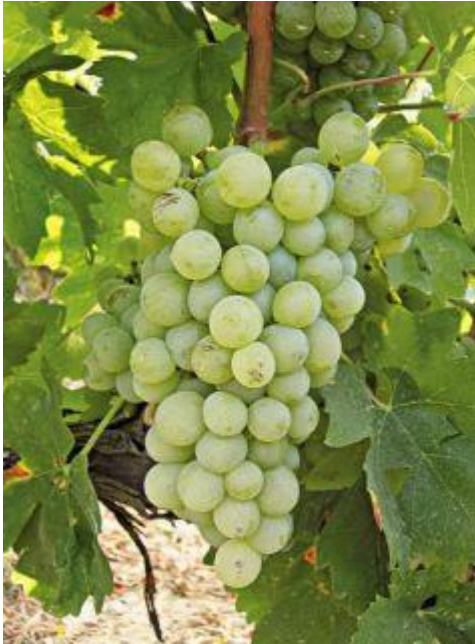
laid en cygne! Ainsi, les cépages **Roditis** modernes et de qualité élevée disposent des arômes clairs, aux accents de citron – et en fonction de la région, minéraux –, un corps léger à modéré et une acidité fraîche, des éléments qui leur donnent un visage «européen» et de la flexibilité sur la table.

Malgré sa propagation géographique, le **Roditis** reste un des cépages grecs les plus méconnus, mais aussi une grande preuve du potentiel des vins modernes grecs, sur tous les niveaux. Car tous les amateurs de vin avertis, qui choisissent une bouteille de vin pour l'apéritif ou pour accompagner de manière exceptionnelle des hors d'œuvres ou d'autres plats, ouvriront leurs horizons et feront un achat très intelligent, en votant pour un **Roditis**...

Type de vin/Raisin de table/Arômes : donne un vin de couleur jaune clair avec quelquefois des reflets verts, avec beaucoup de gras, équilibré, élégant, souple présentant très souvent un bel équilibre alcool/acidité, apte à vieillir. Le Roditis est le cépage idéal pour produire des *vins rosés originaux*. En Grèce, il est très souvent associé au savvatiano et au moschofilero. Dans ce même pays on l'apprécie également comme raisin de table.

Arômes de abricot, agrumes (citron, mandarine, ...), amande, bergamote, beurre salé, chèvrefeuille, épices, miel, notes florales (jasmin, ...), notes de melon, orchidée, pêche, poire, pomme, ...

Debina



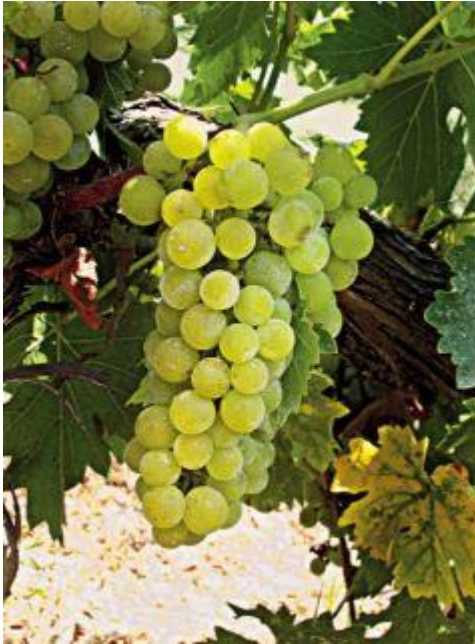
Le nouveau visage du vin grec a transformé le profil de nombreux cépages indigènes. Parmi eux – un de plus inexplorés – c’est le **Debina**, utilisé aussi bien dans la production des vins blancs secs que dans des vins mousseux et pétillants uniques. Il n’y a que peu d’années, il ne pouvait être consommé que sur ses lieux de production, à cause de son caractère très oxydable. Cependant les méthodes modernes de vinification, de mise en bouteilles et de transport, permettent désormais à tous les amateurs de vin prêts à explorer de nouveaux horizons, de jouir la fraîcheur particulière du **Debina**.

La région viticole de Zitsa, près de la ville d’Ioannina (Épire), est le centre principal de la culture de ce cépage ultrasensible. Le climat froid de la région donne au **Debina** un caractère uniquement frais : en déguste un vin AOP Zitsa calme, blanc et faiblement alcoolisé, on a l’impression qu’on mord une pomme Granny Smith toute fraîche. Les vins pétillants et mousseux issus du **Debina** portent la même

indication géographique et sont secs ou demi-secs. Ici les notes de brioche et de biscuits viennent enrichir mais aussi «adoucir» l’arôme primaire du cépage.

L’entretien soigneux et le bon refroidissement avant de servir sont les deux points à qui il faut faire attention si on souhaite explorer les trésors secrets du cépage Debina. Si ceux-ci sont assurés, c’est sûr que le **Debina** assurera/séduira dans tous ses états !

Muscat d' Alexandrie



Originaire probablement de l'Afrique du Nord, le **Muscat d' Alexandrie** a été introduit en Grèce aux débuts du 20^{ème} siècle. Son inclination pour la chaleur l'a aidé à s'adapter parfaitement au pays, donnant des vins doux merveilleux. Pourtant, ces dernières années, un pourcentage de plus en plus élevé de sa production est utilisé dans la production de vins blancs secs et aromatiques, sans oublier quelques vins mousseux. Pourtant, quel que soit le type de vin, le cépage tendre et discret de **Muscat d' Alexandrie** est une promesse de séduction.

Malgré sa propagation dans la Grèce du Nord, les terres volcaniques de l'île de Lemnos offrent les conditions optimales pour révéler toutes les qualités du cépage. Là, le **Muscat d' Alexandrie** donne le vin doux AOP Muscat de Limnos et le vin sec AOP Limnos, tous les deux ayant l'arôme discret, aux notes d'abricot et de menthe, le corps relativement riche et la présence ronde dans la bouche, caractéristiques typiques du cépage.

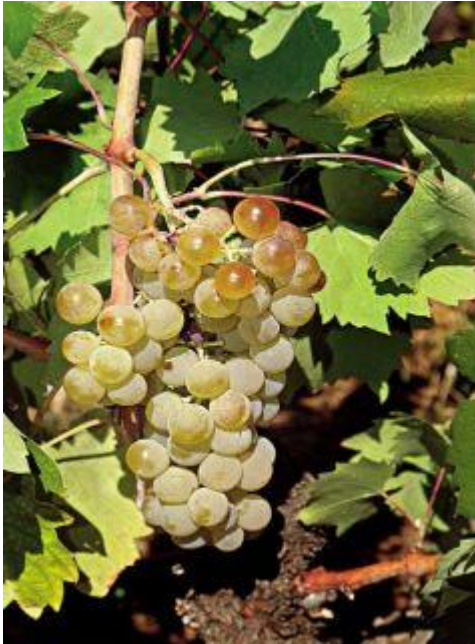
Ses gros grains le rendent peut-être moins impressionnant et aromatique que le Muscat blanc à petits grains· pourtant, ce sont exactement ces «tons bas» qui constituent l'avantage caché du cépage, puisqu'ils permettent à ses vins d'accompagner plus facilement un grand nombre de plats. Or, son expression grecque est tellement différente des autres pays, qu'elle mérite, en tout cas, de nombreuses dégustations. De toute façon, soit les convives s'amuse en mettant sur la table un vin blanc sec, odorant et coulant, soit ils ont envie d'explorer le monde magique des vins doux, le choix d'un **Muscat d' Alexandrie** grec apportera le sourire aux lèvres.

Type de vin/Arômes : fait partie de l'encépagement des appellations Banyuls, Banyuls Grand cru, Grand Roussillon, Maury, Muscat de Rivesaltes, Rivesaltes, ... Donne des vins doux naturels aux arômes puissants, élégants et floraux.

C'est également un excellent raisin de table. En Espagne - Andalousie -, on prépare un raisin passerillé qui porte à Malaga le nom de moscatel gorrón.

Arômes d'agrumes, floraux, figes sèches, fruits frais et exotiques, fruits secs, miel, orange confite.

Kidonitsa



Le **Kidonitsa** est le raisin le plus connu parmi un groupe de cépages presque disparu et hors du commun, émergeant ces dernières années de la région de Laconie, au sud-est du Péloponnèse. Il s'agit d'un cépage blanc, produisant principalement des vins blancs secs, mais utilisé aussi à l'assemblage du nouveau vin blanc doux AOP Monemvasia-Malvasia. Le **Kidonitsa** n'est qu'une indication du grand potentiel de cette région.

Les viticulteurs de Laconie avaient compris le potentiel qualitatif du **Kidonitsa** il y a des décennies. Cependant, il y avait beaucoup de vignobles mélangés dans la région, ce qui rendait difficile la production de **Kidonitsa** à son état pur. Cette situation a changé il y a environ dix ans, quand certains viticulteurs sérieux ont décidé de procéder à de nouvelles plantations substantielles. C'est un cépage qui produit du vin à la couleur citron vert moyen et aux arômes intenses, dominés par des accents de coing mûr – en Grec *kidoni* (d'où **kidonitsa**). Sur le palais il est rond, doux et texturé. Il est rarement vinifié en mono-cépage, et cela exclusivement en

Laconie. Néanmoins, on ne serait pas étonnés de voir des viticulteurs d'autres régions investir sur le potentiel qualitatif du **Kidonitsa**.

Le **Kidonitsa** réunit une provenance unique, d'une lignée rare, alors qu'en même temps ses arômes et son style peuvent en un instant séduire les amateurs des vins blancs aromatiques et ronds. Il est très souple et accompagne très bien la volaille, les salades et les fromages blancs salés. C'est un vin à consommer dans une période de trois ans après la vendange mais les connaisseurs les plus aventureux pourraient garder quelques bouteilles jusqu'à cinq ans.