Ktima Pavlidis, Grèce

La crise? Connaît pas!

Les bonnes nouvelles en provenance de Grèce restent rares. La situation est tout autre pour les vins remarquables qui n'attendent que d'être découverts. Comme ceux du jeune domaine viticole Pavlidis, dans la province septentrionale de Drama.

Texte: Rudolf Knoll

Drame à l'arrivée! Il est 23 heures à l'aéroport de Thessalonique et les chauffeurs de taxi sont en grève. Par chance, je parviens à éviter une odyssée en car, grâce à une connaissance qui accepte de jouer le chauffeur. Le lendemain, un autre «drame» m'attend. Mais cette fois, je l'ai anticipé puisqu'il s'agit du nom d'une ville de 32 000 habitants dans l'est de la province de Macédoine.

Il y a 25 ans de cela, la région de Drama était exclusivement connue pour ses carrières de marbre. Un marché qui s'est toujours avéré lucratif. A tel point qu'un entrepreneur local s'est mis à planter des vignes au début des années 90, bientôt suivi par d'autres chefs d'entreprises. Le dernier en date s'appelle Christophoros Pavlidis, c'est le plus gros exploitant de marbre de la région. Cet œnophile né en 1967 s'est lancé dans le vin en 1998. Il s'est limité dans un premier temps à trois hectares, pour rapidement passer à 65. Le domaine ne manque pas de potentiel d'expansion, puisque Christophoros Pavlidis dispose encore de 35 hectares de friche. Son chai se trouve en plein cœur de la nature. Il est entouré de montagnes arides, dont la plus haute – souvent enneigée au printemps – marque la frontière avec la Bulgarie.

Photos: Petros Kouvatsis, m.à.d

Sur une colline à proximité de ce bâtiment se dresse une gigantesque croix blanche. Cette croix, érigée lors d'une visite de dignitaires religieux, était là avant le domaine. Elle sert aujourd'hui de repère aux visiteurs. La conduite des vignes s'étendant à perte de vue, est basse, comme cela ce fait traditionnellement en Grèce, et très soignée. Le responsable du vignoble et de tout ce qui se déroule à l'intérieur du chai est un jeune homme de 35 ans, avenant et souriant, qui présente déjà quelques mèches grises. Nikos Karatzas est un peu le fils spirituel de Pavlidis. Les deux familles se côtoient depuis longtemps. Nikos a d'abord étudié la chimie avant de faire des petits boulots au domaine viticole Pavlidis. Le propriétaire a réussi à le convaincre de reprendre des études à Bordeaux, mais en œnologie cette fois-ci. Une fois diplômé, il est devenu en 2006 le gérant du domaine et peut dire aujourd'hui, malgré la crise qui secoue son pays, que «les chiffres sont bons depuis des années.» Nikos Karatzas se consacre entièrement au vin. Pour la commercialisation, il dispose de bons collaborateurs. Le propriétaire se rend dans son domaine une fois par mois. Il fait entièrement confiance à son gérant.

Des perles parmi les Vins de Pays

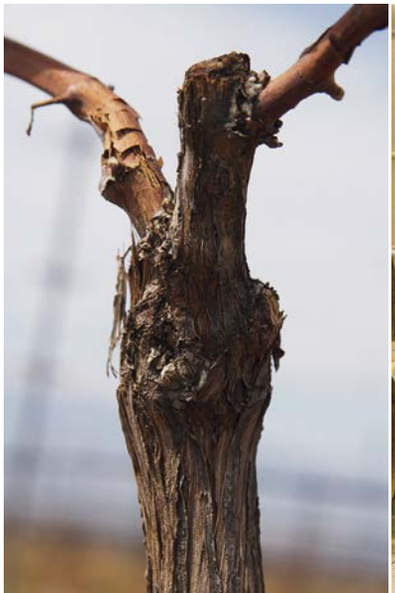
La gamme des vins est claire. 55% de la production se compose de rouges (Syrah, Tempranillo et Agiorgitiko, le cépage classique de la région de Némée dans le Péloponnèse). Dans les blancs on recense un cépage autochtone, l'Assirtiko, du Sauvignon Blanc et du Chardonnay (le seul blanc élevé sous bois neuf). Des expériences ont été menées avec le Merlot et le Cabernet Sauvignon, mais elles ont été abandonnées depuis. Selon la réglementation grecque, la région est encore classée en Vin de Pays, contrairement à Némée, Naoussa, Mantinia, Samos et Patras. Néanmoins, Drama a atteint depuis longtemps un haut niveau qualitatif qui lui permet de bénéficier d'une certaine souplesse en matière d'encépagement. Ce qui explique pourquoi on y trouve des variétés internationales, encore extrêmement rares en Grèce il y a une vingtaine d'années.

Une légère brise souffle régulièrement des montagnes. Les influences maritimes en provenance de la Méditerranée, située à moins de 40 kilomètres se font également ressentir dans la province de Drama qui jouit d'un climat à la fois continental et méditerranéen. En été et en automne, les températures diurnes peuvent dépasser nettement les 30°, mais la nuit apporte toujours une touche de fraîcheur. Des puits profonds permettent d'irriguer les vignes durant les périodes de sécheresse estivale.

Les vendanges s'étirent souvent sur plus de deux mois et démarrent par le Sauvignon Blanc, qui atteint sa maturité assez tôt. La récolte se termine en octobre avec l'Assirtiko et l'Agiorgitiko. Il arrive que les vendanges se fassent de nuit ou à l'aube, afin de conserver la fraîcheur du raisin pendant son acheminement jusqu'à la cave. Pour limiter les rendements, le domaine pratique deux vendanges en vert. La ligne d'entrée de gamme «Thema», d'une qualité remarquable, se compose d'un assemblage de Sauvignon Blanc et d'Assirtiko, d'un rosé merveilleusement gouleyant à base de Tempranillo et d'une cuvée rouge élégante et fruitée mariant Syrah et Agiorgitiko. Les rendements se situent autour de 40 hectolitres à l'hectare. Le terme grec «thema» signifie expression, affirmation. Chez Pavlidis, la tradition est de répéter ce bon mot reprenant l'étymologie de la gamme: «nos vins constituent toujours un thème intéressant».

«Il y a des années que les chiffres sont bons.»

Nikos Karatzas
Œnologue et directeur du domaine



Une cinquantaine de barriques sont stockées dans le «chai cathédrale» de Pavlidis.

La ligne haut de gamme du domaine Pavlidis – qui comprend un Chardonnay, un Assirtiko raffiné rappelant le Riesling, une Syrah puissante et veloutée ainsi qu'un Tempranillo complexe et de longue garde – s'appelle «Emphasis». Les rendements s'élèvent à environ 20 hectolitres à l'hectare. Le nom de la gamme est inspiré du grec pour passion, «empátheia».

Il n'est pas exclu que vous réagissiez à ces vins avec passion. Ces crus sont élevés dans un chai souterrain, où l'on travaille exclusivement par gravité. «Nous n'avons pas besoin de pompes» estime Nikos Karatzas. Les cuves inox scintillantes et les barriques (il y en a 540, neuves ou usagées) sont entreposées dans deux salles distinctes qui font presque penser à des cathédrales. Les vins rouges y séjournent environ un an, le Tempranillo toujours quelques mois de plus. Au bout du compte, ces vins n'ont rien de dramatique, il s'agirait plutôt d'une divine comédie, d'une belle surprise. De quoi oublier aisément n'importe quel mouvement de grève.

club les domaines

Les membres du Club les Domaines, qui a déjà 15 ans révolus, ont régulièrement l'occasion de découvrir des nouveautés et des crus méconnus des quatre coins de la planète vitivinicole. Six fois par an, un paquet découverte de trois bouteilles différentes, sélectionnées auprès de vignerons hors du commun produisant des vins tout aussi exceptionnels, est livré directement chez vous accompagné d'informations sur le domaine et ses vins. Laissez-vous surprendre et découvrez nos sélections en souscrivant à notre abonnement à l'essai, sans aucune autre obligation.

Pour tout renseignement supplémentaire:
Club les Domaines, General-Wille-Str. 144, CH-8706 Meilen
Infoline 0 0800 36 62 46 37, www.clublesdomaines.com

LES VINS DU COFFRET

2011 Thema Blanc	2008 Thema Rouge	2007 Emphasis Tempranillo
Assemblage de deux cépages élevés en cuve inox. C'est le best-seller du domaine, très épicé et minéral, un vrai vin de soif.	Elevé douze mois en barriques de plusieurs vins. Complexe, avec une élégante rondeur. Il paraît très jeune, présente un nez séduisant de petits fruits noirs, d'épices et de poivre.	Elevage de 14 mois sous bois neuf suivi de deux ans en bouteille. Un rouge au nez de griottes et de myrtilles, concentré, plein de fougue et de caractère.
Cépages 50 % Sauvignon Blanc 50 % Assirtiko	**Cépages** 60 % Syrah, 40 % Agiorgitiko	**Cépage** Tempranillo
Apogée 2012 à 2015	**Apogée** 2012 à 2020	**Apogée** 2012 à 2022
Accords Poisson grillé, calamars, légumes à l'huile d'olive, cuisine méditerranéenne.	**Accords** Gibier, agneau grillé, Moussaka, cuisine grecque, olives noires.	**Accords** Rôti d'agneau, gibier, tournedos Rossini.

Photos: Petros Kouvatsis, m.à.d.