



Jacques Dupont



Olivier Bompas

Survol du vignoble géorgien

À Vinexpo 2019, rencontre avec une des principales caves de Géorgie, conseillée par l'œnologue Hervé Romat. Le pays s'oriente vers des vins de qualité et l'export.

Par Jacques Dupont et Mathieu Bensch

Grâce à la découverte de pépins de raisins cultivés datant de plus de 8000 ans, on sait désormais que la Géorgie (3,7 millions d'habitants) est un territoire marquant dans l'histoire du vin. Même si, au fil du temps et de l'histoire, elle avait un peu disparu de la scène des grands pays producteurs. À ce jour, on y dénombre 530 cépages différents répartis sur l'ensemble du pays. Le pays est aussi connu pour un mode de vinification ancestral et bien propre à la Géorgie, la méthode Qvevri. Cela consiste à laisser fermenter les raisins en grappes entières (avec les rafles) pendant quatre ou cinq semaines dans de grandes jarres en terre cuite (de 800 à 3 500 litres) enfouies sous terre.



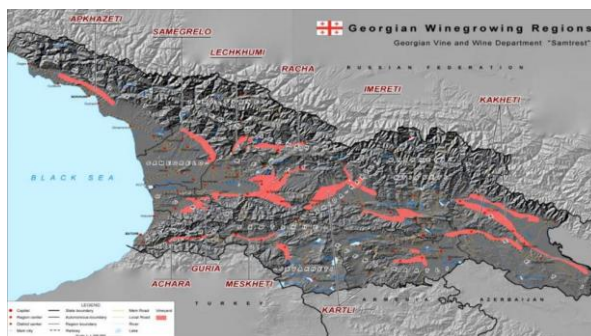
© Hervé Romat

Ces jarres peuvent également servir pour l'élevage et accueillir les vins après fermentation durant plusieurs mois ou même plusieurs années. La rencontre lors de Vinexpo avec les représentants de la société Khareba, une des plus performantes du pays, conseillée depuis près de dix ans par l'œnologue Hervé Romat, nous a permis d'en savoir un peu plus. Khareba possède plus de 1 000 ha de vignobles dans les régions viticoles de Kakheti (80 %), Imereti (15 %), Racha (3 %) et Lechkhumi (2 %). Outre plusieurs cépages européens, le vignoble Khareba travaille également 25 cépages différents dans 7 micro-zones.

Nous empruntons à Hervé Romat une grande partie de ses connaissances et données chiffrées, ainsi que ses photos pour illustrer ce rapide éclairage sur ce pays pionnier de la culture viticole. La Géorgie profite de conditions climatiques très favorables pour la culture de la vigne grâce au Caucase, qui lui sert de rempart face au vent sibérien venant du nord, à la douceur et à l'humidité apportée par la mer Noire à l'est.

Trois régions importantes

La Géorgie reconstruit son vignoble de qualité en diminuant les surfaces plantées. Aujourd'hui, le vignoble couvre 40 000 hectares de vignes à travers tout le pays, contre 150 000 à l'époque soviétique. Une telle baisse s'explique par une meilleure sélection des lieux et des sols propices à la vigne afin de privilégier la qualité à la quantité, ce qui n'était pas le cas à l'époque de l'URSS. À l'époque, les méthodes traditionnelles furent abandonnées pour faire place à une production de masse afin de satisfaire les besoins d'un tel empire. On y délimite également ce qu'en France on appellerait des appellations d'origine contrôlée. La Géorgie compte actuellement 18 AOC qui se répartissent entre 75 % de vins blancs (ce sont les blancs que nous avons assez nettement préférés au cours de la dégustation) et 25 % de rouges. Il existe trois régions importantes de production en Géorgie. L'est du pays (15 AOC), proche du Caucase, au climat continental, où l'on produit essentiellement des vins rouges avec comme cépage dominant le Saperavi, donne des vins corsés, aux tanins riches et à la couleur rubis intense, dotés d'une bonne acidité.



Quant à l'ouest, région plus chaude et humide en raison de sa proximité avec la mer Noire, elle est davantage orientée vers la production de blancs avec notamment le rkatsiteli, là encore un cépage « indigène » vigoureux à la peau épaisse pour des vins riches en tanins acidulés avec un certain potentiel de vieillissement. Hervé Romat note qu'il s'associe bien avec le mtsvane, variété à fort arôme variétal « produisant des vins doux, frais et croquants ». La zone centrale du pays, moins viticole, se partage entre blancs et rouges.

Les exportations de vins géorgiens ne cessent d'augmenter, surtout depuis 2013 avec la réouverture du marché avec la Russie (11 millions de bouteilles vendues). La Chine et la Pologne restent de bons clients et donc des marchés prometteurs, tout comme le seront peut-être bientôt les États-Unis et le Royaume-Uni, que la Géorgie souhaite séduire.

Face à toutes ces exportations, le Géorgien est quand même un grand consommateur de son vin. Une consommation difficilement mesurable, car il est de tradition de vinifier dans les familles, même parfois dans les immeubles de centre-ville.

Dégustation des vins de Khareba

Cépage Rkatsiteli (blanc région ouest) 2018

Nez citronné, fougère, séveux, feuillage, bouche facile, gourmande, un vin pas très persistant mais savoureux. Un vin d'entrée de gamme.

Cépage Krakhuna 2018

Un cépage blanc au grain légèrement ovoïde, peau grise, un peu tannique, intéressant au vieillissement. Milieu de gamme. Des notes qui rappellent le riesling, une bouche en effet assez tannique qui prolonge les saveurs.

Lipartiani Queen Tamar 2014 blanc

Lipartiani désigne le haut de gamme (vendu aux alentours de 9 euros). Assemblage de krakhuna en grosse partie et de divers cépages autochtones. Nez un peu boisé, bouche puissante, du gras, des tanins, vin structuré, de repas.

Vin orange 2014 blanc

Cépage mtsuang qui possède un côté muscaté. Macéré en jarre sous terre selon la méthode qvevri, avec peaux et pépins mais durant quatre à cinq mois... Nez très fumé, tabac à pipe type Virginie, bouche tannique, très épicée.

Lipartiani Qvevri 2015 blanc

Assemblage de différents cépages travaillés selon la méthode qvevri, fermentation grappes entières en jarres souterraines. Nez beurre de ferme un peu rance, fumée, finale tannique, un vin bu pendant le repas. « On est au-delà du vin », commente Hervé Romat. C'est effectif pour ces deux deniers échantillons.

Saperavi classique rouge 2016

Nez sanguin, épices, fruits rouges, bouche puissante (14,5°), fruits confiturés avec des notes poivrées comme celles que l'on trouve parfois avec la syrah du Rhône. Vendu l'équivalent de 8 euros.

Lipartiani 2012

Le très haut de gamme est proposé aux environs de 50 euros. Assemblage de Saperavi et d'Aladasturi autre cépage autochtone. Nez très fumé, épices, bouche dense, serrée, très concentrée, encore très jeune.