

# En Géorgie, l'ex

Le pays envoie en quantité de  
Mais ce berceau de la vigne produit aussi

**L**a viticulture géorgienne est traversée par une double histoire. Celle d'une tradition rurale immémoriale, ancrée la vigne dans la vie quotidienne, comme en témoignent des méthodes ancestrales, et dont la culture est encore aujourd'hui considérée comme trésor patrimonial et modèle inspirant par une nouvelle génération. Celle, aussi, d'une viticulture de masse ayant fait de cette ancienne république soviétique l'un des principaux pourvoyeurs de vin de la capitale du monde, la Russie, et d'industrie depuis toujours conditionnée par les relations avec le voisin russe, et soumise, plus que jamais, aux aléas de la géopolitique.

Dans les années 2010, la découverte, sur deux sites montagneux du Caucase, de réservoirs de 300 litres datés de 6000 à 5800 ans avant notre ère, a permis de confirmer l'acquis par la Géorgie de berceau mondial des civilisations du vin. Une fierté d'autant plus affichée que la tradition de la vinification en

**« Presque tout le monde en Géorgie a de la famille qui possède de la vigne et fait son propre vin »**

**ANA CHEISHVILI**  
historienne

Jarres perdue au cœur d'une société restée agricole. « Presque tout le monde là-bas a de la famille qui possède de la vigne et fait son propre vin pour sa consommation », insiste l'historienne géorgienne Ana Cheishvili, infatigable promotrice des vins de son pays (notamment sur son blog, « Les vins de Géorgie »), installée en France depuis dix ans. Des traditions enrichies par une impressionnante diversité de cépages endémiques – plus de 500 sont répertoriés.

## La soif du géant russe

Particulièrement dans l'est du pays, chaque foyer rural se transmet le savoir-faire lié aux *kvevris*, une méthode consistant à verser marc et moût dans ces récipients en argile, scellés et enfouis dans le sol, afin de laisser le mélange fermenter pendant plusieurs mois. Quand elle est réalisée avec des cépages

De grands vins géorgiens à déguster

**A**ussi délicieux que leurs noms sont imprononçables, les cépages géorgiens (rkatsiteli, goruli mtsvane, danakharuli...) sont disponibles en France grâce à des importateurs fournisseurs cavistes et restaurants. Parmi ces distributeurs, Ila Kakholdze (Le Pont caucasien) se partage entre vins «à l'européenne» et vins de *kevrazi*, tout comme Joël Velandia (Lavrela), mettant en avant les domaines Lomtadze's Marani ou Dato's Wine.

Comme celui de Thierry Puzelat, vigneron dans le Loir-et-Cher et importateur, le catalogue de Nika Endeladez est consacré aux vins nature. Ce jeune Géorgien a aussi ouvert une cave-bar à vins-restaurant, Supra (12, rue Jouve-Rouge, Paris 20<sup>e</sup>), riche en pépites dénichées sur place : chinuri de Samtavisi Marani, à 25,50 € ; buera de Iases Marani, à 19 € ; qisi de Chala Briani, à 23 €, mais aussi les vins d'Orl Marani, domaine d'un Champenois, Bastien Warskotte, installée à-bas.

(rkat  
...), cet  
ou d  
ristiqu  
product  
du m  
Annex  
cle, le  
ansio  
tion e  
aines  
emen  
pitale,  
ialisat  
ésistar  
é loca  
TURSS

blancs (rkatsitska...), ces vins ambrés ou caractéristiques.

Ces produits tant eu du succès en Russie. Annexés au XIX<sup>e</sup> siècle, les vins ont servi l'expansion viticole et la vinification en de nombreux domaines visionnaires de la capitale, industrialisés et résistants à la diversité locale de l'URSS.

# Jean-Michel Brouard

Dans un vignoble petit par la taille, des pionniers ont passé le relais à une nouvelle génération de vignerons qui font grimper haut la qualité

**N**on, les vins d'Apremont ne sont pas uniquement des vins destinés à la fondue et à la raclette. »

**T V** Thomas Lorival, codirecteur et chef sommelier du Clos des Sens, à Annecy, restaurant trois étoiles au guide Michelin, continue de ferrailler contre les idées reçues. Il est vrai que la réputation des vins de Savoie n'a pas toujours été flatteuse et qu'il faudra encore du temps pour que l'extraordinaire dynamisme observé depuis une dizaine d'années aboutisse à une notoriété équivalente. Pourtant, les amateurs le savent, ce vignoble alpin fait de plus en plus parler de lui. A juste titre.

Historiquement dix fois plus étendu qu'aujourd'hui, il s'est progressivement réduit comme peau de chagrin, ébranlé par la crise du phylloxéra ainsi que par l'industrialisation et l'urbanisation de la région. Ses 2 077 hectares, qui produisent 16 millions de bouteilles par an, sont une goutte d'eau à l'échelle de l'Hexagone (0,55 % des vignes AOP) et pèsent moins qu'une appellation comme châteauneuf-du-pape, par exemple.

Le vignoble se répartit sur un arc débutant sur la rive sud du lac Léman, passant par la vallée de l'Arve et glissant ensuite vers le lac du Bourget et les rives du Rhône, puis vers le sud, entre Chambéry et Albertville (Savoie), où se dévoile la combe de Savoie, qui concentre 75 % de la production viticole locale. Quelques zones désertées font aussi l'objet de replantations.

