



La viticulture chypriote peut s'enorgueillir de trois mille ans d'histoire attestés par de nombreux témoignages archéologiques – et une production locale en plein renouveau qualitatif.

COMMANDARIA, UN VIN MUTÉ DE LÉGENDE

Au panthéon des vins mutés, le Commandaria chypriote siège à côté du porto portugais, du xérès andalou, du marsala sicilien, des grecs, mavrodaphné de Patras ou vinsanto de Santorin. Tiré de grappes séchées au soleil, puis vinifié en fûts selon le système de la solera, le Commandaria aurait plus de mille ans. Il fut popularisé par les Croisés et leur chef, Richard Cœur de Lion. En 1212 – il y a mille ans tout rond ! –, le comte de Oldenbourg écrivit que «les vins de l'île sont si épais et riches qu'ils sont censés être consommés comme du miel sur du pain». Aujourd'hui, les meilleurs ont gardé cette consistance dense et presque sirupeuse, avec des goûts de sucre brûlé, de caramel, de figue séchée et de noix confite. Importés sans impôt à Venise – la Sérénissime régna sur Chypre de 1489 à 1570 – les Commandarias tirent leur nom de la juridiction, la commanderie, mise en place par les Croisés, sous l'ère de la dynastie française des Lusignan (1192–1489). Depuis les années 1950, ce vin est devenu une appellation d'origine contrôlée, la seule de Chypre. Longtemps, seules les quatre plus grandes caves de l'île, à Limassol (ETKO, KEO, LOEL et SODAP), avaient le droit d'élever les Commandaria, durant plusieurs dizaines d'années. Depuis un décret de 1993, les raisins proviennent exclusivement du mavro (rouge) et du xynisteri (blanc), cultivés dans 14 communes d'altitude du massif du Troodos. La densité de sucre doit dépasser les 200 grammes par litre, portés par séchage au soleil durant au moins une semaine, au double de concentration en sucre. L'élevage doit durer au moins deux ans mais peut se poursuivre sur vingt ans et plus. Désormais, d'autres domaines peuvent, à base de raisins achetés dans la zone de production, commercialiser leur propre Commandaria, tel Kyperounda ou Zambartas, qui en a élaboré un pour la première fois en 2011, à base de pur xynisteri. Le cépage blanc donne des vins plus fins, plus complexes et plus équilibrés que le mavro. Chaque année, Chypre exporte autour de 100 000 litres de ce vin, généralement embouteillé dans un flacon trapu, un rien folklorique. Mais à Chypre, la culture de la vigne et du vin est bien antérieure aux Croisés. Elle remonte à des millénaires, comme en témoigne les mosaïques (datée du 2e au 5e siècle après Jésus-Christ) de la maison de Dyonisos, le Bacchus grec, mise au jour il y a 50 ans exactement, à Paphos. La ville, au sud-ouest de l'île, a été désignée, ce mois de septembre, capitale européenne de la culture pour 2017, avec la cité viking de Aarhus, au Danemark. (pts)

www.cypruswinemuseum.com

VINS DE CHYPRE: UNE RENAISSANCE EUROPÉENNE

Venus avec l'adhésion à l'Union en 2004, les fonds européens ont donné un nouvel élan au secteur viticole de la république chypriote. Après la crise des vins de masse en vrac, et malgré l'exode rural, le redéploiement qualitatif est indéniable.

La république de Chypre vit du tourisme, qui lui assure 20% de son produit intérieur brut, et des services financiers (sociétés off-shore). La troisième île de la Méditerranée par la superficie, après la Sicile et la Sardaigne, accueille deux fois l'équivalent de sa population résidente (1,2 million d'habitants), à majorité des Britanniques, mais aussi quelque 50 000 Suisses, chaque année.

Par son adhésion à l'Union Européenne, Chypre a, de facto, souscrit à la politique viticole européenne. Quelques millions d'euros – devenu sa devise en 2008 – lui parviennent chaque année pour favoriser l'arrachage de vignes, la plantation de cépages plus adaptés, la modernisation des caves et la promotion des vins.

En huit ans, la surface viticole a décliné, se stabilisant autour de 10 000 hectares (deux tiers du vignoble suisse). La production a, elle aussi, fortement diminué, passant de plus de 70 000 tonnes à moins de 20 000 tonnes de raisins destinés à la vinification (un cinquième de la production suisse). Selon l'Organisation internationale de la vigne et du vin (O.I.V.), Chypre exportait moins de vin qu'elle n'en importait et sa consommation par tête, touristes compris, se situait encore à un peu plus de 20 litres par habitant.

Actuellement, les cépages mavro (noir en grec) et xynisteri (blanc), tous les deux propres à l'île et plantés sans porte-greffe, car Chypre a, jusqu'ici, été épargné par le phylloxéra, représentent 46,1% et 23% du vignoble. Et le retour en grâce des cépages autochtones, qui seraient plusieurs dizaines, comme en Grèce ou au Portugal, a le vent en poupe.

Des vins qui marient l'élégance du nord avec la puissance du sud

Dans sa petite cave, qui produit 55 000 bouteilles de six vins, véritable bijou en inox et fûts de chêne du tonnelier Seguin-Moreau, Akis Zambartas, explique qu'en rouge, «Chypre ne peut pas produire des rouges très fins. Le climat chaud et aride nous pénalise.» Mais l'œnologie, longtemps responsable technique d'une

des plus grandes caves du pays, parvient à signer quelques magnifiques cuvées de mavrapheftiko, le grand cépage rouge chypriote, et de lefkada, autre variété locale, marié à de la syrah. «Elle a été introduite par Jean Branas, éminent professeur à Montpellier, dans les années 1950. Elle est mieux adaptée que le merlot au climat de Chypre, qui est identique à son autre zone de prédilection, la Barossa Valley, en Australie», résume ce membre de l'Académie internationale du vin, dont le siège est à Genève. Le père, Akis, a étudié en France et son fils, Marcos, à Adélaïde, dans le sud de l'Australie: ils travaillent ensemble sur leur petit domaine. A la dégustation, leurs vins rouges marient les styles des deux hémisphères, l'élégance du nord, avec des tanins fins et bien enrobés, et la puissance aromatique du sud.

La technologie œnologique moderne sublime le xynisteri

Déjouer le piège de vins lourds et alcoolisés, c'est là tout l'enjeu des Chypriotes. Aux vallées proches de la mer, dans la région de Limassol (Lemesos), ils préfèrent les hauteurs du district de Paphos, entre 650 et plus de 1 000 mètres d'altitude.



EN HUIT ANS, LA SURFACE VITICOLE a décliné pour se stabiliser autour de 10 000 ha (soit les deux tiers du vignoble suisse).

Début septembre, les seules taches vertes dans ce paysage aride sont des oliviers et les vignes, encore conduites en gobelet, sans effeuilles. Ici, la verdure abondante protège le raisin de trop de soleil. Si l'assemblage rouge des frères Yiannis et Eraklis Kyriakides, titre 13,5% d'alcool, et mêle cabernet et merlot à du mavro et du lefkada, et constitue le gros des 150 000 bouteilles, le domaine Vasilikon s'est

fait un renom avec son xynisteri. En général, les caves achètent 90% de leur raisin à des fournisseurs de vendange, mais chez Vasilikon, la culture du xynisteri est ancienne. «Nos vignes sont plus âgées que nous !», confient ces deux quinquagénaires.

Avec des arômes bien développés, une structure moyenne et une acidité basse, le xynisteri est un très agréable vin d'apéritif et de table, pour les poissons et les fruits de mer. L'arrivée

de la technologie du froid dans les caves, les macérations préfermentaires et l'œnologie moderne permettent d'en extraire le meilleur. Avec son nez citronné et son amertume finale, ce vin rappelle le verdejo de la Rueda espagnole ou la petite arvine du Valais, des blancs qui, eux aussi, symbolisent le renouveau de leur région de production, sur une base ancienne.

Chez Tsalapatis, également dans le district de Paphos, le Rigena exhale les arômes craquants de buis, caractéristique du sauvignon blanc, qui est aussi un cépage vinifié par cette cave. Et ça n'est pas un hasard: l'œnologue Andreas Chrysotomou ne cache pas qu'il a repassé son xynisteri sur les lies de son sauvignon blanc... Et l'auteur d'un guide des vins chypriotes («The Cyprus Wine Guide», en anglais, recense les quelque soixante caves de l'île), Yiannos Constantinou, explique que le sauvignon blanc pourrait bien être le cépage améliorateur pour les assemblages de variétés blanches plus neutres. Comme le très rare promara que vinifie «en pureté» le domaine Vouini Panyia, une première en 2011, pour un vin léger (11,5% d'alcool), fleurant le raisin frais, avec des notes d'amande amère, sous une étiquette très design.

Un problème récurrent des vins grecs et chypriotes: l'étiquette

Comme en Grèce, souvent, les étiquettes posent problèmes. Rédigées en grec, elles ne sont pas lisibles pour le commun des touristes, réduits à devoir demander conseil au sommelier... D'autres ont un charme suranné, mais, à l'image de Kolios, certains ont davantage d'audace, comme pour son maratheftiko: sous une étiquette rouge flamboyante, le 2010 se révèle fumé au nez, sur une structure qui rappelle un peu le nero d'avola sicilien, avec des notes de fruits confits, de myrtilles, soutenues par une bonne fraîcheur. Un vin adapté aux mezze, servis dans les villages de montagnes dans chaque taverne, et qui paraissent se ressembler, mais se renouvellent à chaque fois, selon le talent du chef et la richesse des ingrédients locaux. Pour les vins, c'est la même chose: sous le nom d'un même cépage se cachent des vins très différents d'une cave à l'autre. Heureusement!

Pierre Thomas