

Vins de Chypre

UN BLASON REDORÉ GRÂCE À L'UNION EUROPÉENNE

PAR PIERRE THOMAS
TEXTE ET PHOTOS

Troisième île de la Méditerranée en superficie (derrière la Sicile et la Sardaigne), Chypre cultive un vignoble intéressant à plus d'un titre. Partagée entre la Turquie et la République chypriote, cette dernière a présidé l'Union Européenne durant le deuxième semestre 2012. Et c'est à l'Europe communautaire que l'île doit la renaissance de son industrie vitivinicole.

Peu connus, les vins chypriotes? Et pour cause! Jusqu'au début des années 2000, expédiés en vrac du port de Limassol, ils servaient de gros rouges à usage de coupage de vins anonymes. Sur cette île, jadis «colonie» britannique et toujours appréciée des sujets de sa gracieuse Majesté, le vin le plus connu restait un vin doux, de style porto ou xérès, tant apprécié des Anglais.

LE VIN DOUX DES CROISÉS

Le «Commandaria» doit son nom aux Croisés français. Il y a mille ans, Richard Cœur de Lion a mit le pied sur l'île, avant les Vénitiens, en route pour Jérusalem. De ces temps anciens date un vin sirupeux, au goût de figue séchée et de noix confites, issu de raisins séchés au soleil, puis patiemment élevé en fûts de chêne. Dès les années 1950, quatre grandes caves du port de Limassol (Lemesos) avaient l'exclusivité de l'élevage et de la mise

en marché de cette unique appellation d'origine contrôlée de l'île. Certaines cuvées vieillissent longuement dans le bois - plus de vingt ans pour le Centurion d'Etko, dont le millésime 1991 est en vente.

Aujourd'hui encore, le Commandaria reste un produit phare. Ses raisins proviennent uniquement de 14 communes, entre 600 et 1000 mètres d'altitude, dans le massif du Toodos. Et des producteurs «indépendants» peuvent, désormais, après deux ans d'élevage au minimum, commercialiser leur propre Commandaria.

ENTRE L'ANCIEN ET LE NOUVEAU MONDE

Ce sera le cas des Zambartas, père et fils, mais pas avant l'an prochain. Le père, Akis, formé à Bordeaux, fut œnologue d'une des grandes caves de Limassol. Avec son fils, Marcos, qui a étudié à Adélaïde (Australie du Sud), ils forment un duo de l'Ancien et du Nouveau Monde. Une parfaite métaphore de la Chypre moderne!





La mer turquoise du Cap de Pomos

Car c'est à Paphos, désignée «capitale européenne de la culture» 2017 (avec la viking danoise Aarhus), que sont conservées dans un état remarquable les premières mosaïques célébrant Dionisos et ses libations. On y distingue même, comme en bande dessinée, des buveurs ivres!

Les Zambartas croient au renouveau des cépages autochtones chypriotes, de surcroît plantés en pleine terre, sans porte-greffe américain, car l'île n'a pas été contaminée par le phylloxéra. Le mavrphetiko donne un solide et remarquable vin rouge, alors que le lefkada se marie à de la syrah : «Notre climat est proche de celui de la Barossa Valley et la syrah donne de très bons vins ici, puissants et alcooleux, à cause du climat chaud et aride.»

Chypre s'est recentrée sur ses cépages locaux - il y en aurait plusieurs dizaines, comme en Grèce. Le mavro, qui veut dire «noir» en grec, couvre près de la moitié des surfaces cultivées et sert au Commandaria. Mais le cépage en vogue est le xynisteri, un blanc légèrement aromatique. Sur les hauts de Paphos, dominant la Méditerranée, les frères Yiannis et Eraklis Kiriakides en produisent un magnifique, dans une cave ultramoderne, permettant le stockage en chambre froide de la vendange, la macération préfermentaire à froid et le contrôle de températures des cuves de vinification en inox.

Moins vif que le sauvignon blanc (avec lequel il est parfois assemblé), ce vin blanc est parfait, servi bien frais sur des fruits de mer et des poissons, sur les terrasses du port de Paphos... Car le tourisme fait vivre depuis longtemps les Chypriotes. Et les Chypriotes peuvent se contenter de faire boire presque tout leur vin à une clientèle cosmopolite, mais avide de vins locaux bien faits. Du coup, l'exportation a fortement chuté. «Les Grecs et les Espagnols ont vu, dans la crise économique actuelle que traverse leur pays, qu'elle peut être une planche de salut», analyse Akis Zambartas, membre de l'Académie internationale du vin, dont le siège est en Suisse, à Genève, et qui réunit des personnalités du vin du monde entier. **VV**

DES VIGNES À PLUS DE 1000 MÈTRES D'ALTITUDE

Voilà pourquoi la viticulture quitte de plus en plus les coteaux des bords de mer, pour se hisser à plus de 650 mètres d'altitude, jusqu'à près de 1000 mètres. Ce qui en fait les vignes les plus hautes de l'Europe... sans qu'on le proclame! De plus de 40 000 hectares au temps du vin de masse en vrac, le vignoble s'est resserré sur moins de 10 000 hectares. L'Union Européenne a encouragé, avec des euros sonnants et trébuchants, cette reconversion vers la qualité et l'authenticité.

Jadis portée vers les grands rendements, grâce aux cabernet sauvignon, merlot et autre sauvignon blanc,



Les mosaïques de la Maison de Dionisos, parmi les mieux conservées de l'Antiquité, décrivent des scènes de libation, attestant la présence du vin à Chypre depuis trois millénaires.

Les frères Yiannis (à droite) et Eraklis Kyriakides et les raisins de leur xynisteri, récoltés et vinifiés selon les règles de l'art.

