



L'originalité de la recette ancestrale du vin géorgien, c'est que le raisin, blanc comme rouge, n'est pas pressé, mais mis à piger avec un bâton dans une «qvevri» enterrée, que des artisans continuent à fabriquer, pour le vin, mais aussi pour le pain ou tout autre usage.

PHOTOS PIERRE THOMAS

# EN GÉORGIE, RETOUR VERS LE VIN DU FUTUR

Peut-on faire du vin comme il y a 6000 ans? Le procédé géorgien d'amphores, au Patrimoine mondial immatériel de l'Unesco depuis 2013, le prouve.

# C

e procédé remonte à 6000 ans avant Jésus-Christ. Quand l'homme caucasien a découvert que le raisin sauvage avait des vertus diverses à condition d'être domestiqué. Dans chaque famille géorgienne, la tradition s'est perpétuée. Le breuvage qui en résulte s'appelle «ghvino» et les Géorgiens revendiquent d'avoir, les premiers, parlé de «vin». Chacun cultive sa vigne et même, son cépage, puisque plus de 500 variétés de raisin, dont 350 seraient encore vivaces, ont été répertoriées. A la campagne, des jarres en terre cuite, les «qvevris», sont enterrées.

*Le blanc, préféré des Géorgiens*

Au moment de la vendange, on récolte le raisin, on l'égrappe, puis on le verse dans ces amphores, qui peuvent contenir entre 300 et 800 kilos de raisin. On ne presse ni le blanc, ni le rouge. Les raisins macèrent dans la jarre. Pour séparer le solide du liquide, on plonge un bâton dans le moût, régulièrement. Ce «pigeage» finit par laisser se déposer les peaux au fond du récipient. Le vin jeune, qui a fermenté sans la moindre levure ajoutée, remonte à la surface, en une vingtaine de jours. Ensuite, avec des récipients rudimentaires, en argile, en bois ou en cuivre, ou une pompe, on transvase le liquide dans une autre jarre enterrée, qui est alors scellée et laissée

fermée durant plusieurs mois. Le vin n'est mis en bouteille qu'aux vendanges suivantes.

C'est ainsi que procède Iago Bitarishvili, dans le village de Chardakhi, en Kartli, à l'ouest de Tbilissi. Il ne récolte que 4000 kilos de raisins, en majorité du blanc, raisin préféré des Géorgiens, de la variété Chinuri, connue pour faire de bons mousseux, qui donnent 2'000 litres de vin. Ce jeune vigneron est une vedette, réputée à New York et en Italie. Car la mode du «vin orange» — le blanc prend une teinte ambrée durant un si long contact avec ses peaux — a gagné désormais les consommateurs, mais aussi des producteurs, en Italie, où l'on retrouve, au Frioul, à la frontière slovène, cette manière ancestrale d'élaborer du vin.

Le Chinuri de Iago, version 2013, n'est ni ambré, ni oxydatif, comme pourrait le laisser supposer le procédé... Il exprime une belle fraîcheur de fleurs blanches, de pomme verte, avec des notes de noisettes et un soupçon de miel, et une «mâche» tannique inconnue de nos vins blancs. Ces arômes, on les a retrouvés dans le Rkatsiteli 2013, en qvevris de Tbilvino, une grande cave établie dans la banlieue de la capitale, Tbilissi (1,3 million d'habitants). L'entité, reprise par les frères Zurab et George Margvelashvili, il y a dix ans, fut la plus grande exportatrice des vins géorgiens entre 2009 et 2013.

*Des «qvevris» à grande échelle*

A côté d'une large gamme de «vins européens», comme on appelle, en Géorgie, les vins élaborés en cuves selon les principes de l'œnologie classique, Tbilvino propose deux cuvées en qvevris. Le blanc 2013 est jaune or, avec un nez d'abri-

cot, typé du rkatsiteli, le cépage blanc le plus répandu de Géorgie, puissant, tannique, gras et long en bouche, avec une persistance sur la pêche. Ce vin provient de la Kakhetie, la plus importante région viticole du pays, à l'est de la capitale, où Tbilvino a inauguré une nouvelle cave en 2012. Il est tiré à 30'000 bouteilles, vendues à l'export autour de 7 dollars «ex-cellar».

Le rouge 2013, issu du saperavi, le plus fameux cépage rouge de Géorgie, en qvevris (20'000 bouteilles), paraît moins harmonieux que le 2014 de Winiveria, certes marqué par l'acidité, mais parfait à table. Ce dernier est élaboré dans la cave adjacente à l'original hôtel de Château Mere, près de Telavi, où Gaudi et le Facteur Cheval semblent s'être donné rendez-vous. Dans la cour, entre une fausse tour médiévale crénelée et une autre, ronde, la cave est construite à l'envers: réception de la vendange au rez et qvevris au premier étage.

Déjà sous le règne soviétique — de 1921 à 1991 —, les vins de qvevris et de cuves, des citernes horizontales contenant jusqu'à 10 tonnes de raisin, étaient élaborés et vendus séparément. Khareba, une des grandes entreprises, propriétaires de près de 1000 ha de vignes, et qui propose de beaux vins comme son Saperavi Premium 2010, grande médaille d'or au Concours mondial de Bruxelles 2013, en a conservé plus de 800.

*Un intérêt un peu...vaudois*

Acquis par le milliardaire Frederik Paulsen, résidant à Saint-Prex (VD), par le biais de son groupe de spiritueux Marussia, le Château Mukhrani, à l'ouest de Tbilissi, donne l'impression d'une cave ul-

tramoderne, avec ses cuves en inox. Sur la centaine d'hectares de vignoble, on a planté du chardonnay, du sauvignon, du merlot et du cabernet sauvignon. Les vins ne sont pas exportés en Suisse, mais en Autriche, où le Vaudois d'emprunt a acquis, en 2014, via une société financière lausannoise, le producteur de «sekt» Schlumberger, qui les distribue en Allemagne.

Le jeune œnologue et direc-



Le potier Zaliko Bojadze façonne avec dextérité des récipients en argile locale.

teur de la cave géorgienne, Patrick Honnèf, formé à Bordeaux, est enthousiaste : «A Bordeaux, on ne pouvait qu'améliorer deux ou trois choses. Ici, on assiste à la vraie renaissance de la culture du vin. On peut tout créer !» En 2014, pour la première fois, Château Mukhrani, malgré ses installations modernes, est revenu à des qvevris, dans ses caves historiques, là où les Soviétiques stockaient des bouteilles de vins mousseux. Les essais portent sur du blanc, pour l'instant, et pas sur du rouge. Pour le saperavi, Patrick Honnèf préfère tenter du passerillage,

comme pour l'amarone : à la fois floral, fruité et acide, d'une structure ample, si le rendement à la vigne est maîtrisé, le grand cépage géorgien devrait s'y prêter. Mais sans tomber dans le piège du vin rouge demi doux, celui que les Soviétiques appréciaient et produisaient par centaines de milliers de litres en Géorgie... mais que les fiers Géorgiens détestent.

*Economie en montagnes russes*

L'économie vitivinicole géorgienne dépend de la Russie depuis le 19<sup>ème</sup> siècle et l'époque des tsars, déjà. A la fin de l'URSS, Gorbatchev mena une campagne anti-alcool de 1985 à 1988, qui porta un rude coup aux vins et alcools (la chacha, un marc, et de faux cognacs) géorgiens. Après l'indépendance de 1991, l'exportation connut un pic en 2005. Puis un boycott, décrété par Moscou, pour des raisons politiques, mit à nouveau à mal l'économie vitivinicole. Cet embargo a été suspendu en 2013, avec, pour conséquence, un emballement pour les exportations à plus de 180 millions de dollars, en 2014. Las, quelques mois plus tard, l'effondrement des monnaies russes et ukrainiennes entraîna une chute vertigineuse des exportations, de 60% en 2015. Comme la production de raisin a doublé entre 2012 et 2015, passant de 144'000 à 290'000 tonnes, le marasme est programmé: la Géorgie aurait une récolte de trop en cave! Au point qu'elle va distiller à tour de bras. Et le pays tente désormais sa chance en Chine. Le gouvernement a ouvert un bureau d'exportation à Pékin et a chargé ses ambassades de promouvoir les vins géorgiens dans le monde.

PIERRE THOMAS,  
DE RETOUR DE TBILISSI