

Les Caves de TAILLEVENT

WINE / SPIRITS / LIFESTYLE

SPECIAL REPORTS & *Interviews*

*Going one on one with
the industry's experts*

MATCHES MADE IN HEAVEN

Food and wine find their perfect pairing

Champagne Celebrations

Exploring the region's finest

Single Malts & Whiskies

A journey of flavor and taste



L'interview avec

Michel de Bustros

Q: Vous êtes une des figures incontournables au Liban dans le monde du vin. Comment et quand l'aventure a commencé?

A: Au départ, Kefraya était une exploitation agricole. Nous cultivions à l'époque des céréales et des cultures légumières.

Les terrains de Kefraya pour la plupart très ingrats à exploiter car parsemés de rochers, donnaient des rendements très disparates en fonction des années sur ces cultures qu'il fallait semer ou planter chaque année.

J'ai donc décidé d'introduire dès 1951 la culture de la vigne puisque cette plante est pérenne pour plusieurs décennies et s'adapte très facilement à des conditions de terrains difficiles.

De 1953 à 78, je vendais intégralement les raisins à d'autres caves libanaises qui en faisaient leurs propres vins. Constatant que les acteurs de l'époque s'intéressaient de plus en plus à mes raisins puisque les vignes avaient plus de 20 ans, j'ai fait le "grand saut" et tenté ma propre "cuvée" à partir de mes vignes les plus âgées.

En 1978 j'ai construit la première tranche de la cave actuelle pour, en 1979, en pleine guerre dite "civile", produire notre premier millésime tout en continuant à vendre la majeure partie de notre récolte.

"Le vin n'était pas une passion ; elle l'est devenue."

- Michel de Bustros

De 1982 à 1985, les difficultés dues à l'occupation israélienne, et notamment au transport de nos produits et de nos fournitures, surgirent. Parfois, le camion lui-même prenait le bateau depuis Saida jusqu'à Beyrouth. Il en était de même dans le sens inverse mais nous avons d'autant plus pris confiance en nous puisque c'est en cette période trouble que nos vins ont reçu leurs premières médailles d'or en France. Nous en sommes aujourd'hui à plus de 60 vendanges mais seulement à notre 36^{ème} millésime...

Q: D'où vient votre passion pour le vin?

A: Le vin n'était pas une passion ; elle l'est devenue. Certes j'ai toujours su grandement apprécier les beaux vins à leur juste valeur mais je n'imaginai pas un jour créer ma propre sagesse vinicole... Même si un jour je l'ai peut-être secrètement rêvé !

Q: Si on considère les vins de Kefraya comme l'œuvre d'Art, et les œnologues comme les Artistes qui se sont succédé pour la compléter, qui serait l'Artiste qui a laissé le plus de traces et d'influence?

A: C'est une question très difficile. J'aurai tendance à vous répondre qu'on se souvient toujours de ses premiers amours. A l'époque en 1979, j'ai commencé avec un très jeune œnologue, Monsieur Jean-Pierre Kauffer qui m'a fait prendre conscience du potentiel du terroir du Château et de l'approche de la vinification.

D'autres se sont succédés mais ont tous compris la ligne directrice que j'ai impulsé à Château Kefraya pour viser l'excellence. Fabrice Guiberteau en 2009 a obtenu le premier 92 points Parker de l'histoire de Château Kefraya.

Q: Un souvenir de vin qui vous est très cher?

A: Le Château Kefraya 1990 ! Puisqu'il n'a jamais vu le jour. J'ai décidé de ne pas embouteiller ce millésime car il n'était pas à la hauteur de mes exigences qualitatives. Il m'est donc très cher.

Q: Le vin qui vous a le plus touché?

A: Le Comte de M 1996. Nous avons planté nos premières vignes en 1951 ; 45 ans plus tard, j'avais le sentiment que tout de notre connaissance de notre terroir, nous étions fin prêts pour produire notre "Grand Cru". Notre "Château" jouissait déjà d'une reconnaissance locale et internationale, mais je désirai aller encore plus haut. C'était un pari réfléchi certes, mais un pari quand même. Ce millésime constitue aujourd'hui un jalon important de notre histoire... et l'histoire continue, fidèle à notre devise des premiers jours: "Semper Ultra" ("Toujours mieux, toujours plus haut").

Q: Quelle est votre boisson préférée autre que le vin?

A: Le Thé. Car les grands thés expriment les spécificités de leur terroirs tout comme un vin le fait si bien.



Q: Et s'il n'y a plus du vin dans le monde?

A: Je préfère ne pas avoir un jour à connaître ce monde.

Q: Quel est le secret d'un bon vin?

A: Idéalement, le secret d'un bon vin est de savoir conjuguer la passion au terroir, de rester toujours profondément vigneron, de réver ses vins tout comme on réverait une œuvre. Il faut être tout simplement soi-même en symbiose avec son terroir et sans artifices.

Q: Qu'est-ce qu'un vin ou terroir mythique? Existe-t-il?

A: Un terroir mythique c'est celui qui donnera toujours des vins mythiques après des siècles. Ce sont les argiles bleues de Petrus, les sols bruns calcaires-argileux de la Romanée Conti. Un terroir mythique est un terroir que les propriétaires transmettront comme ils l'ont reçu. Fragile, authentique, vrai.

Q: Un accord Mets et Vin à nous conseiller?

A: La Comtesse de M 2011 et un Homard Termidor. Pour leur respect commun.

Q: Si vous pouviez travailler avec n'importe quel cépage dans le monde, que serait-ce et pourquoi?

A: L'Areni. C'est un cépage mythique puisqu'il est considéré depuis 2007 comme le plus vieux cépage existant. Son existence serait datée de plus de 6100 ans. Je n'exclus pas un jour pouvoir en planter!

Q: Quelle est votre vin de signature? Accord préféré pour ce vin? Pouvez-vous proposer une façon particulière de boire ce vin?

A: La réponse de raison serait le Comte de M puisque j'apprécie la structure des grands vins rouges mais je pense que mon cœur se dirige vers la Comtesse de M. En effet, cet assemblage du

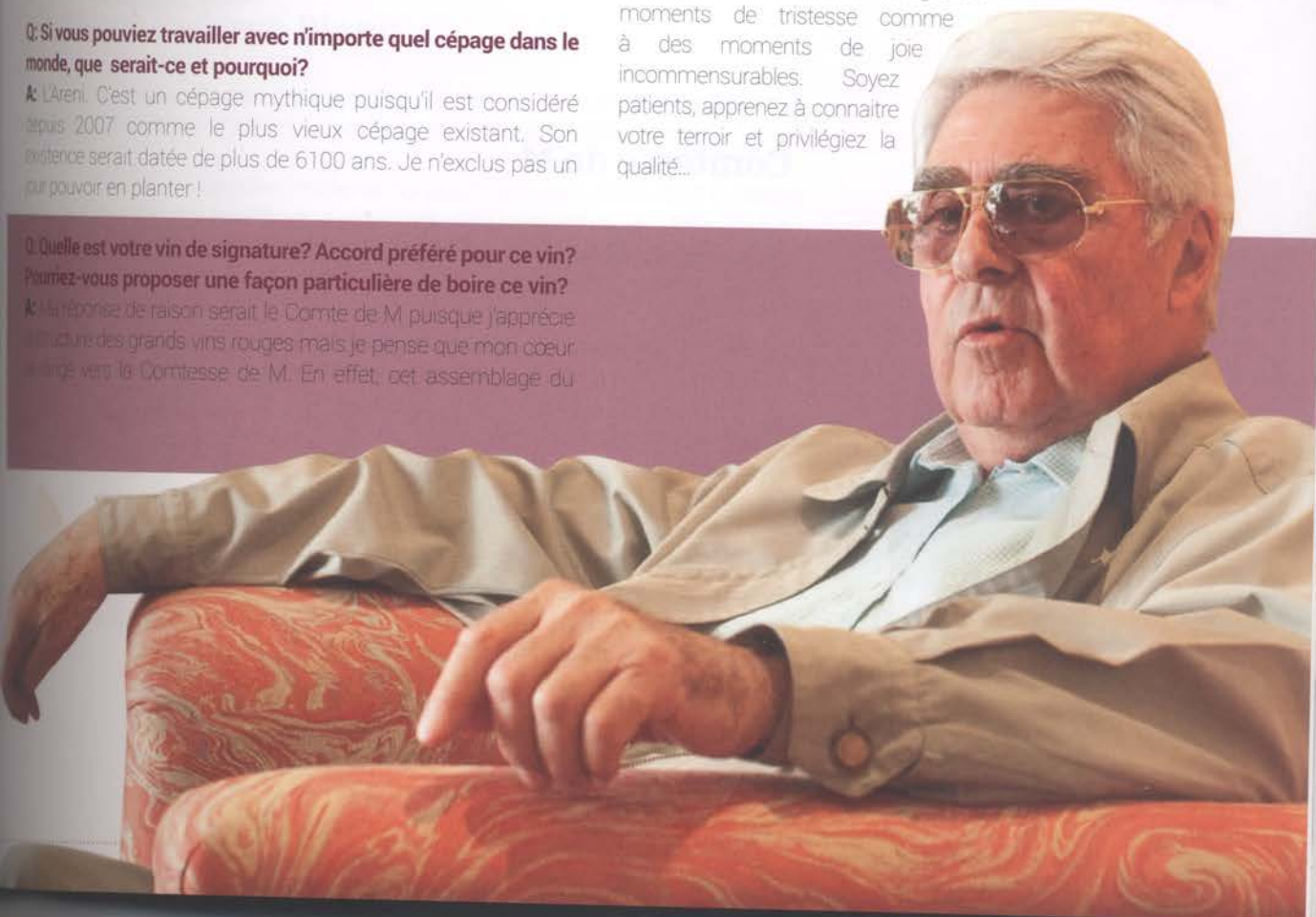
Chardonnay à 70% et du Viognier à 30% procure à la fois pour moi une sensation de connu et de mystère. Le Chardonnay est l'ambassadeur des grands vins blancs de Bourgogne et le Viognier, emblématique de Condrieu. Son vieillissement en barriques neuves pour 18 mois lui a apporté caractère, équilibre mais surtout complexité. Il est à la fois si proche et si insaisissable gustativement que, si ce vin était une femme il aurait pour moi les attributs d'une Comtesse. Je ne vous conseillerais pas de boire ce vin mais bien de l'écouter, de le déguster et surtout de le méditer.

Q: Quels sont les principaux changements que vous avez vus dans le monde du vin depuis que vous avez commencé il y a des années?

A: L'orientation qualitative de l'ensemble de la filière de manière générale. Mais surtout que le vin n'est plus une denrée comme il était autrefois considéré. Il est devenu une œuvre d'art éphémère qui vous transporte et vous fait voyager le temps d'un repas.

Q: Quels conseils donneriez-vous pour les producteurs de vins libanais qui commencent l'aventure ?

A: Préparez-vous autant à de grands moments de tristesse comme à des moments de joie incommensurables. Soyez patients, apprenez à connaître votre terroir et privilégiez la qualité...



Château Kefraya

Comte de M - \$42

Au cours des 15 dernières années, le "Comte de M" a acquis ses titres de noblesse dans la sphère du vin de par la reconnaissance des plus éminents critiques et revues spécialisées de notre époque, dont le Wine Advocate de Robert Parker qui lui attribua à plusieurs reprises 92 points.

Issu des meilleures vignes à faible rendement de Syrah et Cabernet Sauvignon limitées à 8 hectares, le "Comte de M" est élevé exclusivement en fûts de chêne neuf français, entre 18 et 24 mois.

De couleur pourpre sombre, ce vin de longue garde offre des arômes complexes de fruits noirs mûris, de tabac et de bois de cèdre et révèle une bouche veloutée aux tannins élégants et bien fondus.

Pour profiter pleinement du savoir-faire qui fit le "Comte de M", il est conseillé de le décanter durant une heure et de le servir entre 17 et 18 degrés. Vin de gastronomie par excellence, il accompagnera parfaitement des gibiers en sauce, des plats cuisinés avec des truffes noires et des fromages affinés.

Expression d'un parfait équilibre entre bois "fin et pur" du fruit, le Comte de M est le grand cru de Château Kefraya.



Comtesse de M

Dans la lignée du vin rouge de garde Comte de M, La "Comtesse de M" est le fruit des soins les plus méticuleux et de la pléthore de choix qualitatifs qui s'appliquent à un infime terroir en altitude de 3,4 hectares.

Originaire des cépages Viognier et Chardonnay vinifiés et élevés en fûts de chêne neuf français durant 18 à 24 mois, la "Comtesse de M" offre des arômes délicats de vanille, suivis de notes de pêche, d'abricot et de tilleul.

En bouche, le boisé fin aux saveurs de miel et de pain grillé revêt, tout en élégance, la complexité et la finesse qui forgent les grands crus blancs.

Afin d'apprécier au mieux la "Comtesse de M", il est conseillé de la servir en carafe et légèrement fraîche, entre 8 et 12 degrés. Elle se mariera magnifiquement à des plats issus de la mer cuisinés avec délicatesse, pochés ou en sauces, des crustacés, mais également des fromages affinés à pâte pressée.



Château Kefraya

Issus d'une sélection de raisins limitée à 22 hectares de vignes âgées de 20 à 40 ans et de faible rendement (20 Hl/Ha), les millésimes des "Château Kefraya" portent la richesse et l'expression de nos micro-terroirs vendangés à la main et pressurés avec le plus grand soin.

Symboles de l'art de l'assemblage propre à Château Kefraya, ces vins trouvent leur origine dans les vignes les plus privilégiées de Syrah, de Cabernet-Sauvignon et de Mourvèdre s'élevant sur des coteaux à plus de 1100 mètres. Ils sont élevés entre 12 et 18 mois en futs de chêne neuf français.

Alliant tout en équilibre puissance et élégance avec des tannins soyeux, les "Château Kefraya" offrent des notes subtiles de cerise, d'épices, de cuir et de vanille.

Décantés 30min avant leur dégustation, ils s'épanouiront sur votre table en accompagnant des viandes complexes cuisinées, des gibiers légers tel le gigot d'agneau et des fromages complexes à pâte molle.

Chacun des millésimes de "Château Kefraya" dévoile sur son étiquette, l'œuvre d'une artiste-peintre libanaise.

Château Kefraya Blanc

Né d'une minutieuse sélection des meilleures parcelles de Chardonnay et de Viognier, le "Château Kefraya Blanc" est l'alter ego en blanc du vin rouge "Château Kefraya".

À la fois fin, élégant et complexe, il mêle harmonieusement notes minérales et fruitées et offre au dégustateur un boisé fin et une longue bouche crémeuse et veloutée.

Il convient de le déguster avec des poissons grillés ou cuisinés, des viandes blanches et des fromages de chèvre ou de brebis.

Le stradivarius choisi pour orner son étiquette symbolise la recherche de pureté et de précision qui ont inspiré la création de ce vin blanc de haut rang.

