

une amphore et du vin

— Au château Kefraya, préserver la typicité du terroir est un travail qui commence certes par un mode de culture raisonnée et durable, mais qui se poursuit également tout au long du processus de vinification. Fabrice Guiberteau, œnologue du château depuis plus de 12 ans, n'a de cesse de trouver des solutions innovantes pour l'élevage de ses vins. S'il s'intéresse aux cépages autochtones, aux effets de la lune sur le vin, il n'hésite pas à tester l'utilisation d'amphores en argile pour la vinification de certains vins. Le résultat, c'est AMPHORA, le premier vin élevé en amphores... depuis les Phéniciens!

Héritage et innovation

— L'idée d'utiliser les amphores en argile au Château Kefraya est née en août 2017. Quatre années de recherche et de réflexion ont été nécessaires au préalable pour bien comprendre l'importance de l'argile. "En effet, explique M. Guiberteau, l'argile est une terre, et chaque terre a des caractéristiques différentes selon sa provenance. Après de longues études portant sur la qualité des argiles et son impact sur les vins, il a été décidé de franchir le pas de l'élevage en amphore. Nous avons un cahier des charges très strict; en plus de la connaissance approfondie du matériau, s'ajoutait le besoin de la connaissance de la microporosité de ces amphores qui, en fonction de la taille, allait permettre une micro oxygénation variable et donc une sublimation à différents degrés du vin." Le choix de l'amphore tombait donc sous le sens !

— L'amphore est une partie de notre héritage phénicien. C'est ce contenant qui, embarqué sur les Gaulos (nom des navires phéniciens) a participé à la notoriété de ce peuple et de cette culture unique dans la région grâce à leur grand talent de navigateurs.

— Les amphores étaient utilisées à cette époque pour transporter les graines, l'huile, les liquides de manière générale, mais surtout les vins. "Bien que la définition des vins de cette époque s'éloigne de celle que nous connaissons aujourd'hui, nous avons vraiment envie de nous réapproprier cette culture plurimillénaire et sentir ce passé culturel dans notre vin."



© Greg Demarque

Des essais et de la patience

— "Nous étions dans l'obscurité la plus totale quant aux résultats attendus. Nous savions pertinemment que ce serait différent de tout ce que nous connaissions auparavant et nous tentions l'aventure sans savoir quelle dimension gustative elle prendrait. Pendant 12 mois, nous avons chaque jour dégusté les vins, consigné les évolutions gustatives dans un registre, observé les réactions du vin ; c'était une expérience unique ! Nous laissons la nature œuvrer pour nous, et nous étions les spectateurs d'un processus naturel de l'élevage du vin. À la fin de cette longue attente, telle une gestation, nous avons le sentiment ému de voir naître un nouveau-né !"

— L'attente aura valu la peine, les résultats de cette expérience se sont avérés être plus que probants et les attributs du vin élevé en amphore sont, semble-t-il parfaitement en accord avec les "gènes" du Château. Ce terroir unique a d'ailleurs



connu une présence romaine, comme en témoigne encore aujourd'hui l'existence d'un pressoir vieux de 2000 ans aux alentours du domaine. Le Château Kefraya est lui-même construit sur des vestiges romains.

L'élevage du vin

—L'amphore est très différente de la barrique ou de la cuve. Déjà le matériau qu'est l'argile est tiré de la terre et cela lui confère d'entrée de jeu un caractère symbolique et sacré. "La terre, est le symbole maternel par excellence. L'argile a des milliards d'années. Imaginez si elle pouvait nous raconter son passé..."

—Utiliser la noblesse de ce matériau pour élever un vin est une démarche différente de l'utilisation de la barrique ; la barrique est certes un contenant naturel, puisqu'elle est fabriquée en bois de chêne, et le bois, en se conjuguant au vin, offre une variété de goûts et d'arômes dont le rôle est de sublimer certains vins, mais parfois aussi d'en maquiller outrageusement les caractéristiques. L'amphore, quant à elle, laisse le seul terroir et le fruit de la vigne s'exprimer dans sa pureté la plus parfaite.

L'identité d'Amphora

—Quand on déguste Amphora, on boit une histoire, un passé, un présent, un terroir. L'assemblage y est particulier puisqu'il est composé des cépages Tempranillo, Syrah, Cinsault et Grenache, des cépages typiquement méditerranéens. "Le choix d'y incorporer du Cinsault tient à 2 raisons. La première est que ce cépage a une symbolique particulière à cause du rôle unique qu'il a joué dans la renaissance de la viticulture libanaise, disparue pendant 4 siècles ; la seconde raison est que sur les terroirs du Château Kefraya, il apporte une signature particulière et reconnaissable grâce à son apport remarquable en finesse et en élégance."

Amphora, un vin pour les rêveurs exigeants

—Ce vin plaira donc et parlera forcément à celles et ceux avides de découvertes et d'aventures. Peut-être que, quelque part, en élaborant ce vin, l'œnologue s'adresse à ceux qui, comme lui, pensent que la vie est faite d'expériences... Car pour lui, le vin est tout, sauf monochrome. Pour reprendre



Fabrice Guiberteau © Greg Demarque

ses mots, "le vin est comme un arc-en-ciel qui dévoile ses couleurs autour de nuances. Pour moi, et sans aucune prétention, j'aurais tendance à comparer Amphora à une symphonie. Tout sauf un standard ! Le standard étant souvent un compromis à la créativité. Pour vous donner une illustration ramenant au goût de cette cuvée, je vous dirais que tout le monde n'aime pas Mozart certes, mais qu'il est globalement admis de tous que Mozart fut un grand compositeur..."

Défis et évolutions

—L'on peut se demander aujourd'hui quel sera le prochain défi dans l'élaboration du vin au Château Kefraya. M. Guiberteau semble avoir envie de pousser la réflexion encore un peu plus loin. "En ce qui concerne les amphores par exemple, j'aimerais pouvoir me servir de l'argile du terroir du Château Kefraya, après en avoir étudié la composition, pour faire faire sur mesure au Liban des amphores encore plus complexes. Cette argile est une grande source de créativité, d'autant plus que ces sols n'ont jamais reçu ni d'herbicides ni de produits pesticides et dont certaines parcelles sont en cours de certification en agriculture biologique."

Ce serait donc une manière encore plus étroite d'établir le lien original entre le vin et son terroir.

Que doit-on comprendre quand on dit d'un vin qu'il est féminin?

—C'est dans un éclat de rire que Fabrice Guiberteau répond à cette question qu'il trouve particulièrement difficile: « Un vin féminin ! Mais y a-t-il un vin masculin? Je pense à titre personnel qu'un vin n'a pas de genre. C'est le breuvage des anges n'est-ce pas? Cette notion de vin féminin est une notion certainement inventée par les seuls hommes ! Pour moi, un vin doit revêtir ce que j'appelle les dimensions de l'élégance avant tout. S'il devait avoir les caractéristiques d'une personne, il devrait aussi bien s'approprier la sensibilité d'une femme que la puissance d'un homme. Quel que soit le vin qu'une de vos lectrices pourra déguster, je souhaite juste qu'il puisse la transporter, en suggérant plus qu'il en dévoile, qu'il sache créer la surprise, qu'il offre une expérience unique et sincère et jamais dépourvue d'émotion... un peu comme une première rencontre ! Telles étaient mes émotions en concevant Amphora.

Texte: Aline Gabriel