Ah, le petit vin blanc crétois!

Autor(en): **Rein, Frédéric**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Générations**

Band (Jahr): **- (2016)**

Heft 75

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-830520

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Ah, le petit vin blanc crétois !

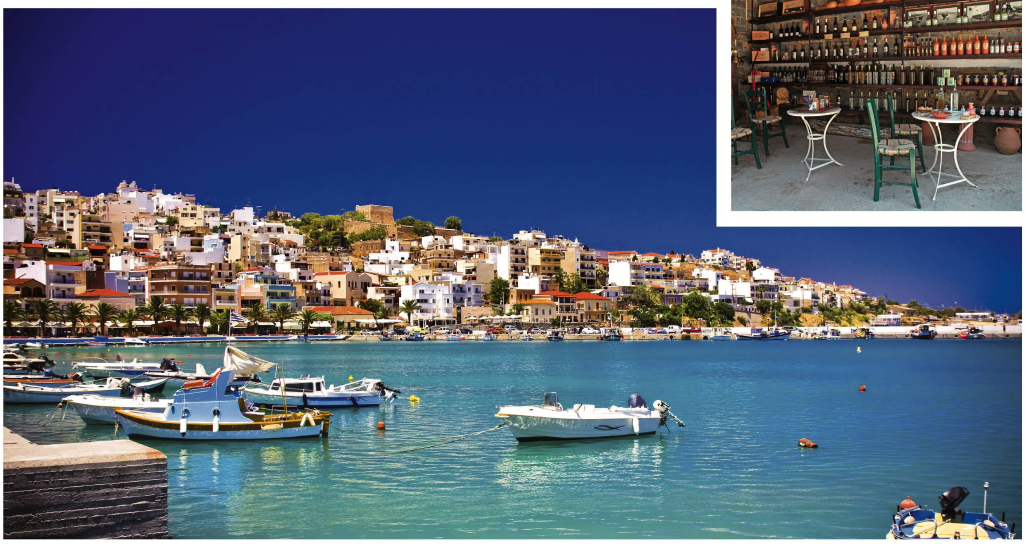
La cinquième plus grande île de Méditerranée offre de magnifiques paysages, mais aussi d'excellents vins qui puisent leur force dans le terroir volcanique.

On l'oublie parfois, mais la Crète produit du vin… « Dans cette partie chaude et très montagneuse de la Grèce, les vignobles partageant leur territoire avec la garrigue et les oliviers pour prendre place à plus de 1000 m d'altitude, précise Myriam Broggi-Praz, présidente de la section romande de l'Association Suisse des sommeliers professionnels. Les cépages se trouvent surtout sur les pentes nord, balayées par un vent du nord-ouest qui leur assure à la fois ventilation et fraîcheur. »

Pour preuve la route des vins qui se trouve dans la préfecture d'Héraklion, chef-lieu de la cinquième plus grande île de Méditerranée. Tracée par des producteurs (ils sont une cinquantaine en Crète), elle s'éloigne de la mer pour s'enfoncer vers l'intérieur des terres, au cœur de paysages charpentés par des collines et des gorges.

Sur cette île, le vin — comme l'huile d'olive d'ailleurs — bénéficie de quatre appellations d'origine: Peza, Archanès, Dafnès et Sitia. « La Crète produit de bons vins, issus de nombreuses variétés locales, détaille la spécialiste. Les Liatiko, Malvasia di Candi, Mandilaria et Kotsifali sont utilisés pour produire des rouges ronds et tendres, alors que les Vidien et Daphni donnent les blancs de Peza, comme le Vilana. Ce dernier est frais et gouleyant, à dominante acidulée, et s'accorde à la perfection avec les salades composées et les poissons citronnés qui composent le fameux régime crétois. D'autres variétés sont à découvrir seules ou assemblées, à l'instar du Roméikon et du Liatiko de Lassithi, qui se marient à merveille avec des aubergines ou des plats de légumes farcis. En outre, le vignoble crétois compte une production de raisins de table Rasaki, ainsi que les fameux raisins secs Soultanina. »

« Je miserais avant tout sur les crus impactés par le terroir volcanique »
MYRIAM BROGGI-PRAZ, ŒNOLOGUE



Un petit goût de paradis entre le soleil éclatant, la mer turquoise et les petits bars pour se rafraîchir le gosier.

UN SAVOIR-FAIRE DU VIEILLISSEMENT

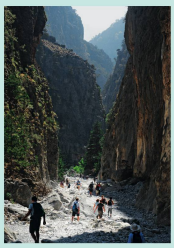
Les blancs, rosés ou rouges sont élaborés en sec, demi-sec, et même doux… « Dans ce dernier cas, les raisins sont cueillis puis séchés au soleil pour que le jus s'évapore et que la concentration en sucre augmente, poursuit l'œnologue avertie. Dans cette catégorie, on peut recommander les versions vieillies durant plusieurs années en foudre (*NDLR tonneaux*), qui permettent de goûter au fameux confit de vieillissement, que l'on pourrait comparer à une sauce qu'on laisse réduire et dont les saveurs se retrouvent concentrées. Cette technique est propre à plusieurs îles de Grèce, dont celle, non loin, de Samos, où le muscat enchante par sa minéralité volcanique exacerbée. En Crète, on en trouve aussi, mais ils ne sont pas exportés en Suisse. »

Des vins en accord parfait avec l'environnement dans lequel ils prennent racine, comme le résume Myriam Broggi-Praz : « En Crète, je miserais avant tout sur les crus impactés par le terroir volcanique, qui leur donne une personnalité incroyable ! » Un élixir qui se boit naturellement avec modération, n'en déplaise à Dionysos, dieu de la vigne, du vin et de ses excès !

FRÉDÉRIC REIN

CLUB Partez à la découverte de cette île magnifique. Notre offre **en page 89.**

UNE SI BELLE GORGE



En Crète, la nature tient une grande place. Si les plages font de l'œil aux amateurs de tourisme balnéaire, les gorges du Samaria, dans les montagnes Blanches de l'ouest de l'île, raviront les marcheurs (elles sont ouvertes de mai à fin octobre, car en hiver, le haut niveau d'eau les rend impraticables et dangereuses). Ce sont d'ailleurs parmi les plus longues d'Europe, avec 16 km — sur le continent, celles du Verdon, en France, sont les seules à faire mieux, avec 4 km de plus. Les parois rocheuses verticales de Samaria atteignent parfois 600 mètres de haut, alors que l'endroit le plus étroit, « Les portes de fer », n'est large que de 3 à 4 mètres. Un décor version Far West où des pins parasols, des cyprès, des érables crétois et des chênes ont pris racine. On y trouve pas moins de 14 espèces végétales endémiques. C'est aussi l'un des derniers bastions de la chèvre sauvage crétoise. Donc un endroit de choix pour les naturalistes…