



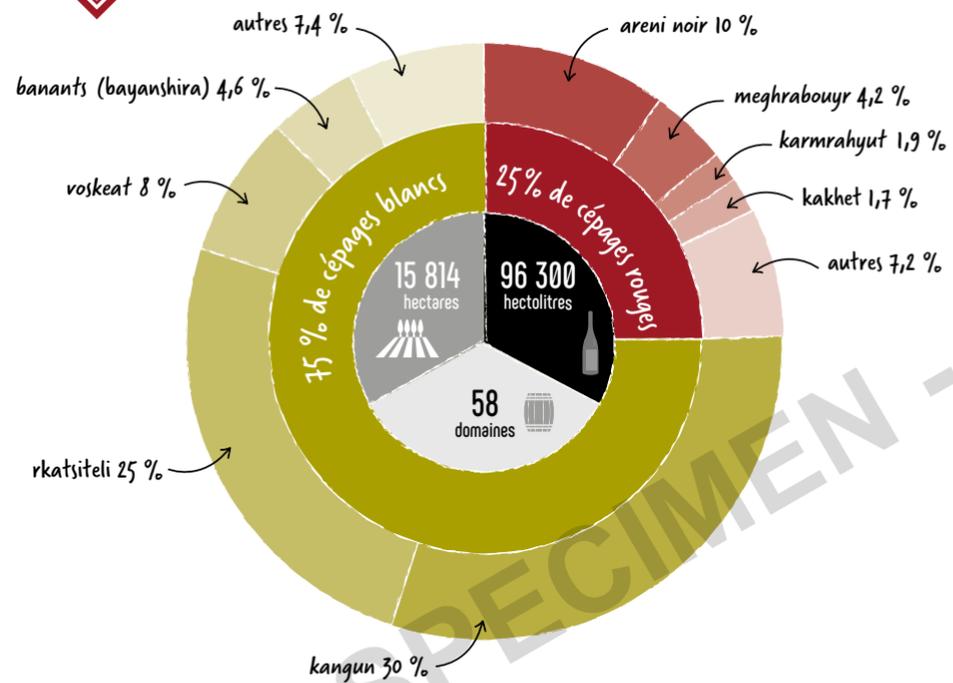
ARMÉNIE

32^e
vignoble mondial
52^e
pays producteur

Berceau de la vigne et du vin, l'Arménie est un joyau viticole en pleine reconstruction. Les nouvelles générations de vigneronnes et l'apparition de caves privées depuis le début des années 2000 insufflent un dynamisme sans limite. Entre une modernité salvatrice et des traditions préservées, le vin est ici considéré comme la boisson nationale.

UN PEU D'HISTOIRE

La vigne sauvage *Vitis vinifera silvestris* est présente depuis plus d'un million d'années sur les hauts plateaux arméniens. Selon la Genèse, Noé est le premier homme à avoir planté de la vigne au pied du mont Ararat, après le Déluge, pour en tirer du vin. Plus scientifiquement, la plus ancienne installation de vinification du monde, vieille de 6 600 ans, a été retrouvée dans les caves d'Areni. Déjà au VIII^e s. av. J.-C., le royaume d'Urartu qui a précédé l'Arménie était qualifié de « terre du vignoble ». À l'époque soviétique, il est décidé que la région produirait du brandy, peut-être pour ne pas faire d'ombre à la Géorgie voisine, terre natale de Staline... Le pays comptait alors plus de 300 cépages autochtones ; il n'en reste plus qu'une quarantaine aujourd'hui. Victime d'un génocide qui a décimé, entre 1915 et 1916, les deux tiers de sa population vivant en Arménie occidentale (Turquie), la diaspora arménienne reste très attachée à son pays. Certains reviennent y créer des domaines, comme Zorah en 2001 et Van Ardi Wines en 2006.



Seulement 2 100 hectares environ sont utilisés pour la production de vin sur l'ensemble du vignoble, le reste étant encore destiné à la distillation du brandy arménien. Le climat frais de ce pays des montagnes caucasiennes, avec une température moyenne de 10 °C, des précipitations inférieures à 500 mm par an et un vignoble d'altitude, favorise la plantation de cépages blancs. Malgré cela, l'engouement pour l'*areni noir*, le cépage emblématique arménien, pourrait changer la donne en augmentant la proportion de cépages rouges. L'Arménie ne possède pas encore de système d'appellations officielles. Le vin est principalement produit dans les régions d'Aragatsotn, d'Ararat, d'Armavir, de Kotayk, d'Erevan, de Tavush et de Vayots Dzor. Il apparaît de façon plus anecdotique dans les régions de Gegharkunik, de Shirak et de Syunik.

→ Le domaine Karas Wines a été fondé en 2010 dans la vallée d'Ararat, dans la région d'Armavir, entre les monts Aragats et Ararat.



Vayots Dzor

Située dans le centre-sud de l'Arménie, bordée par la république autonome du Nakhitchevan à l'ouest et le district de Kalbajar à l'est, en Azerbaïdjan, la région de Vayots Dzor faisait partie de la route de la soie au Moyen Âge. On y trouve certains des vins les plus fins d'Arménie. Son climat se caractérise par des étés chauds et secs, avec une température moyenne de 23 °C en juillet et août, et des hivers froids et neigeux, où le thermomètre peut descendre à - 20 °C. Son vignoble, majoritairement planté à plus de 1 100 m d'altitude, connaît des différences de température importantes entre le jour et la nuit pendant la période de maturation. Cela donne plus d'acidité et de concentration dans les raisins. Depuis 2009, chaque année en octobre, l'Areni Wine Festival, le plus grand événement autour du vin du pays, y est organisé.

POINTS-CLÉS

latitude	autour du 39°N
altitude	970-1 650 m
climat	continental
pluviométrie	280 mm
surface totale du vignoble	1 210 hectares
production	8 200 hectolitres
type de sols	sols calcaires de faible vigueur avec couche supérieure de sable et de grosses pierres ; quelques zones de sols volcaniques
les cinq principaux cépages	areni noir 70 % voskeat 12 % garandmak 6 % chilar 5 % mskhali 4 %



L'*areni noir* est un cépage rouge originaire de la ville d'Areni, dans le sud de l'Arménie. Grâce à son climat de croissance rude et son isolement géographique, il n'a jamais été affecté par le phylloxéra. Il se caractérise par une peau épaisse qui le protège du soleil, donnant des vins d'une belle acidité et des tannins souples.



Visiter les caves d'Areni qui abritent les plus anciens instruments de vinification du monde ! Ce site, vieux d'au moins 6 600 ans, témoigne de la relation intime et millénaire qui existe entre le vin et l'Arménie. On y découvre des pressoirs à vin rudimentaires capables de vinification sophistiquée à grande échelle. La collection accueille environ 480 amphores !

En Arménie, le mont Ararat est visible depuis la plupart des domaines, comme à Van Ardi Wines, fondé en 2006 par Varuzhan Mouradian à 20 km à l'ouest d'Erevan.



Vins rouges

- Gran Karas 2013** du domaine Karas : syrah 60 %, montepulciano 25 %, ancelotta 15 %, élevé 14 mois en barriques avec 30 % de fûts neufs. Un assemblage inhabituel pour l'Arménie, donnant un vin aux arômes de violette, de poivre et de fruits noirs, avec une touche mentholée. Une bouche juteuse, avec des tannins soyeux et de la fraîcheur.
- Karasi 2016** du domaine Zorah : *areni noir* 100 %, élevé 1 an en amphore et 6 mois en cuve béton. Un vin dense et profond, avec des arômes de prune, de réglisse et de cerise noire. En bouche la matière est incroyable, avec beaucoup de longueur. À servir avec un *lahmajoun* ; connu aussi sous le nom de « pizza arménienne », c'est une pâte recouverte de viande hachée, de persil, d'oignons et d'épices.

Domaine Old Bridge, près d'Eghegnazor, dans son écrin : la vallée d'Arpa, dans la région de Vayots Dzor.



D'après les nombreux Arméniens rencontrés, Charles Aznavour aurait déclaré lors de l'une de ses visites dans le pays : « *Le vin arménien est si particulier ; on le ressent au plus profond de soi, mais on ne peut pas le décrire avec des mots.* » On pourrait préciser qu'il faut goûter au moins une fois dans sa vie un vin d'*areni noir* pour comprendre toute la profondeur du vin arménien.

PORTRAIT

Zorik Gharibian
fondateur
du domaine Zorah
né en Iran (Téhéran)
en 1965



Arménien de la diaspora, Zorik grandit à Venise et travaille dans l'industrie de la mode à Milan. Il se rend en Arménie pour la première fois en 1998 et y fonde une fabrique de chemises. En 2001, il achète 40 hectares de terres vierges et crée le domaine Zorah. Après 10 ans de sélection des meilleurs pieds de vignes, qu'il a fait se reproduire sur le vignoble avec patience, il fait sa première vendange en 2010 et sort son premier vin en 2012.

“ L'*areni noir* comme d'autres cépages autochtones sont sur notre terre depuis des millénaires. Dans le respect du terroir et de l'histoire viticole de l'Arménie, je ne travaille qu'avec des cépages indigènes et j'utilise les méthodes de vieillissement traditionnelles arméniennes, en élevant le vin dans des karas, les amphores que l'on utilise pour la macération et la conservation du vin. Par tradition, j'entends ne pas imiter le passé, mais plutôt le réinterpréter. Je suis fier que mes vins suscitent la curiosité des amateurs pour explorer le potentiel viticole de mon pays. ”