

Georgos Ioannidis

Grains Nobles le jeudi 4 février 2010

<http://www.grainsnobles.fr/content/view/1062/529/lang.fr/>

Originaire de Thessalonique, enseignant de formation, Georgos Ioannidis s'est reconverti au vin en France, après avoir suivi un enseignement à l'Institut Jules Guyot à Dijon. Il a ensuite exercé comme acheteur et sommelier dans des restaurants grecs avant de monter sa société Oenos (fruit, pierre et lumière) en novembre 2007. Il représente actuellement plusieurs vigneron grecs qui travaillent la vigne et le sol, en agriculture biologique labellisée ou non.

La culture de la vigne a débuté en Grèce vers le XVII^e siècle avant JC. On a pu recenser jusqu'à 300 cépages en Asie mineure

La culture viticole s'est vraiment développée dans le bassin méditerranéen durant les VI, V et surtout IV^e siècles avant JC. Sous l'empire Ottoman, la Grèce a failli perdre sa richesse viticole et la véritable renaissance du vignoble grec date des années 1960 avec l'adhésion à la communauté européenne.

Actuellement on dénombre 29 appellations d'origine en Grèce dont 28 historiques et 1 moderne (cépages internationaux). Pour les vins de pays, 80 appellations cohabitent.

Les premières appellations d'origine datent de 1971, elles ont été calquées sur le modèle français : les 3 couleurs sont représentées avec des vins secs en majorité et des vins liquoreux issus de passerillage.

On peut distinguer deux grandes zones grecques : la partie continentale et la partie insulaire composée de nombreuses petites îles. La Grèce, pays du sud, comprend de nombreuses montagnes et une géologie assez complexe : des sols argilo-calcaires avec des substrats de schiste, du granite et des zones volcaniques.

En outre, le sous-sol est souvent sujet aux mouvements sismiques. Le vignoble peut parfois culminer à 1100 m d'altitude, par exemple dans la région du Pirée.

Comme souvent, les meilleurs crus sont toujours orientés Sud et Sud-Est.

Le pays a lui aussi connu la crise phylloxérique à la fin du XIX^e siècle, mais de nombreuses parcelles sont encore épargnées avec de très vieilles vignes, pré-phylloxériques, notamment à Santorin.

Les conditions climatiques – vent, surtout dans la partie insulaire du pays, et régulation thermique la nuit – jouent un rôle très important pour la santé de la vigne (peu de botrytis et d'oïdium).

A noter qu'à l'instar de nombreux pays méditerranéens l'irrigation est autorisée.

Cuvée n°15 (100 % **Assyrtiko**, un cépage blanc qui cartonne) de **Haridimos Hatzidakis**. Il est produit sur la fameuse île de **Santorin** (Santorini), un volcan monté de la mer ; les éruptions ont en outre formé d'étranges plages de sable noir. C'est le même sol où a poussé la vigne. Cette bouteille est issue de trois parcelles cultivées en bio, avec sol labouré et aucun intrant chimique (seulement de la fleur de soufre dans les vignes). Sa puissance le rapproche d'un jurançon sec. Et pour l'exportation, une jolie contre-étiquette tout en français pour les fans du détail.

AOC Santorini

Nous sommes sur l'île de Santorin, dans l'archipel des Cyclades. Santorin est un vignoble planté à l'origine par les phéniciens il y a 3 500 ans. Il est recouvert de terres volcaniques sur un socle calcaire. 54 cépages ont été répertoriés mais seulement 3 variétés peuvent revendiquer l'AOC. Ce sont notamment : l'Assyrtico – provenant de la Syrie, comme son nom l'indique – et l'Aïdani.

Les vignes, parfois pluri-centenaires et franches de pied, se reproduisent souvent par

marcottage

Hatzidakis 2008 Assyrtiko de Vignes centenaires à Pyrgos

Cueillis sur le lieu-dit Pyrgos, les raisins proviennent de ceps âgés de 150 à 400 ans. La mise en bouteille du 2008 ne date que de 2 semaines et le vin vient d'arriver après un long voyage ! Cette cuvée rarissime, produite seulement certaines années, est presque mythique grâce aux fameux 2001 et 2004.

Le tri des raisins est effectué pied par pied et l'élevage se fait en cuve avec seulement 3 mois en fût.

Plus de fermeture ici avec un nez en retrait, sur la nougatine, les fleurs, porté par une acidité volatile plus perceptible. De même pour la bouche avec une sensation de puissante discrète comme si la matière avait du mal à s'exprimer. La gamme aromatique est globalement la même que celle des vins précédents avec encore plus de sensation de peaux macérées et de tanins. Il faut impérativement attendre ce vin sous peine de commettre un crime d'infanticide !

AOC Naoussa, Terre & Ciel, domaine Thymiopoulos 2007 (Magnum)

Ce vin est produit à partir de vignes de 35 ans, plantées en Xynomavro (cépage produisant des moûts très foncés, mavro signifiant « noir ») dans le nord de la Grèce. L'année 2007 fut très sèche avec des vendanges tardives, jusqu'à la fin du mois d'octobre.

Comme pour la plupart des vins de cette appellation, créée en 1971, il n'y a pas eu de fermentation malolactique.

La bouteille a présenté un nez fumé, poivré, sanguin avec de la tomate séchée et des arômes évoluant vers la truffe. En bouche, tanins et acidité, notes de cendre avec une pointe animale. Seule la finale un peu métallique indique qu'il faut attendre.