

LES VINS D'EUROPE CENTRALE

C'est pour répondre à la demande d'un bon nombre d'entre vous que nous avons organisé cette présentation des vins d'Europe centrale.

Volontairement, nous n'aborderons pas TOUS les pays d'Europe centrale, d'une part en raison de l'ambiguïté de cette dénomination (où commence et où se termine précisément l'Europe dite «centrale» ?), mais aussi parce que les vins produits dans certains pays ne valent pas (ou pas encore) la peine que l'on s'y intéresse, parce que les trouver chez nous n'est pas chose aisée, ou encore parce que nous en avons déjà parlé (et dégusté) lors de précédentes soirées les années passées.

Essayons pour commencer de délimiter cette zone: elle débute des frontières autrichiennes aux limites de la mer Noire, donc, ne tient pas compte des vins d'Ukraine ou de Crimée, et exclut la Croatie et la Grèce, déjà abordées.

Les vignobles de la république Tchèque et de la Slovaquie, ainsi que de la Roumanie, ne sont pas retenus (pas assez intéressants ou trop «proches» de certains autres présentés ce soir).

Au programme, 5 pays ont été sélectionnés : il s'agit de l'Autriche, de la Serbie, de la Slovénie, de la Bulgarie et de la Hongrie, pour en voyage gustatif que nous espérons à la hauteur de cette découverte.

1)-LES VINS D'AUTRICHE

Deux régions sont incontestablement considérées comme les meilleures zones de production des vins d'Autriche. Il s'agit du Burgenland et du Kamptal.

La région du Burgenland, produit plus d'un tiers des vins d'Autriche. On y trouve des rouges étonnants de maturité et de caractère.

D'autre part, c'est autour du lac Neusiedlersee, que l'on surnomme le plus grand réservoir de botrytis du monde, que l'on trouve un microclimat unique qui permet, année après année, la production de Ruster Ausbruch, Trockenbeerenauslese et Eiswein, superbes d'équilibre et qui s'exportent dans le monde entier.

L'Ausbruch est inséparable de la petite ville de Rust, d'où l'appellation Ruster Ausbruch. Ce liqueux légendaire est l'ancêtre des liqueux. Il est intéressant de noter que l'on faisait des vins produits à partir de raisins atteints de pourriture noble en Autriche quelques siècles avant que cela ne se fasse dans la région de Sauternes.

Contrairement au vin de Tokay où l'on ajoute des puttonyos au moût des raisins non passerillés et non botrytisés, les raisins à différents degrés de maturité sont vinifiés ensemble pour produire l'Ausbruch. En fait, Ausbruch et Aszú ont la même signification. Il semblerait aussi que les liqueux Ausbruch aient été produits avant le Tokay de Hongrie et que ce sont peut-être les premiers liqueux, à base de pourriture noble, produits à une telle échelle dans le monde.

En bordure de la plaine hongroise, la région du Burgenland offre aussi une riche gamme de vins où les cépages autochtones blancs et rouges, tiennent une large place

Jusqu'au milieu des années 80, l'Autriche produisait principalement des rouges simples, légers, bon marché et souvent très fruités jusqu'à ce qu'arriva le fameux scandale du glucose. Les autrichiens boudèrent eux-mêmes leurs produits, beaucoup de producteurs durent mettre la clé sous la porte et c'est ainsi, le mal apportant sa part de bien, que toute la filière viticole dut repenser sa politique

commerciale en imposant des règles strictes de production afin de relancer celle-ci. Depuis, la qualité est tirée vers le haut pour notre plus grand bonheur !

Les principaux cépages Autrichiens:

- Zweigelt (Nez très prononcé, Cerise), autochtone, produit dans tout le pays, macération précoce, fruité et velouté.

- Blaufränkisch (Cannelle, Mûre), le cépage phare du Burgenland (Sud de Vienne, long de la frontière hongroise), bon potentiel de garde, souvent assemblé avec du Cabernet ou Zweigelt.

- Blauer Portugieser (très doux, Violette, Fleur de Foin), régions sud et ouest aux alentours de Vienne, peu d'acidité, à considérer comme un léger vin de table.

- Blauer Burgunder (Pinot Noir), rare donc très cher mais pas autant que les Bourgognes, macération tardive, des vins de garde évidemment.

- St. Laurent (ou Vistule), Burgenland, Vienne et alentours, appartient à la famille des Bourgognes, très bonne qualité, tannins très présents, le fruité est fort et très délicat à la fois, et ce type de vin se garde très bien aussi.

- Cabernet Sauvignon (Cassis), Burgenland, fut très à la mode à la fin des années 80 (suite au scandale du glucose). Très cher en mono cépage (25-30 € mini.) mais plus abordable en Cuvée (vin d'assemblage), surtout associé avec Blaufränkisch et Zweigelt, parfois de très belles réussites.

- Blauer Wildbacher (Framboise), c'est le célèbre Schilcher, vin rosé très amer, taux d'acidité élevé, est cultivé uniquement en Styrie, en appellation contrôlée, très réduite (407 ha). Existe aussi en mousseux. Original mais à boire jeune.

Le Merlot existe aussi mais en très faible quantité, utilisé principalement en assemblage avec du Cabernet. De même pour la Syrah, rares sont ceux qui la produisent en mono cépage (Gager, Guenther Triebaumer).

2)-LES VINS DE BULGARIE

La Bulgarie, voisine de la Turquie, de la Grèce et de la Roumanie, est sur la même latitude que les régions viticoles de l'Espagne, et la Toscane en Italie. Ceci en fait une terre idéale pour la culture de la vigne.

La Bulgarie est vraisemblablement un des plus anciens pays producteurs de vin. Sous le régime de l'Union Soviétique, la Bulgarie fut le 5^e exportateur mondial. Avec la chute du communisme en 1989, la production a fortement baissé ainsi que la surface viticole.

Mais, en contrepartie, la privatisation qui suivit la chute du communisme permit aux exploitants une recherche de la qualité, par un investissement dans le matériel et une baisse du rendement. Les vins bulgares ont nettement gagné en qualité depuis dix ans au point que certains œnologues voient dans la Bulgarie une future nation du vin.

En Bulgarie on cultive plus de 30 cépages dont le bouquet d'arômes les fait de plus en plus recherchés. Ce sont le cabernet, le reisling, l'aligoté, le tamyanka, le chardonnay, le razzitelli, le misket, le misket ottonel, le mavrud, le dimyat, le gamza, etc.

La bulgarie, pays de viticulture

Cinquième exportateur de vins du monde, le pays, par son dynamisme, est certainement le plus propice à la culture de la vigne de tous les pays de l'Europe de l'Est, et le montre en exploitant plus de 180 000 hectares de vignes. Les bons vins rouges sont nombreux, et la diversité des paysages et

des climats explique les très différents styles de vins que l'on y trouve aujourd'hui.

Les cépages bulgares :

Pour les rouges, le Mavrud, le Cabernet-Sauvignon, le Merlot, le Pamid, le Gamay et le Pinot Noir.
Pour les blancs, le Rkatsiteli, le Dimiat, le Muscat Ottonel, le Red Misket, le Chardonnay, le Riesling, le Gewurztraminer, l'Aligoté et le Sylvaner.

Les appellations des vins bulgares:

Aux côtés de celles qui définissent les vins de table courants, deux appellations régissent les vins de qualité : le DGO (Origine Géographique Déclarée), qui précise les sous-régions et communes d'origine, et la mention Controliran, qui précise également certains cépages comme le Gamza, le Cabernet-Sauvignon, le Chardonnay, le Melnik ou le Mavrud. Les meilleurs vins Controliran proviennent des appellations Novo Solo Gamza, Svichtov Cabernet-Sauvignon, Stambolovo Merlot, Asenovgras Mavrud, Khan Krum Chardonnay et Harsovo Melnik.

Les différentes qualités sont :

- Le Vin de table dont l'origine n'est pas précisée.
- Le Vin de pays avec origine et cépage indiqué, jeunes ils doivent être bus rapidement.
- Le Vin de cépage, qui est d'origine géographique déclarée : DGO
- La qualification Controliran concerne des vins d'origine et cépage spécifique (moins d'une trentaine).
- La dénomination Réserve (et réserve spéciale) est attribuée aux vins DGO et Controliran mis en fut de chêne (durant au moins 2 ans pour les blancs et 3 à 4 ans pour les rouges) et pouvant être conservé.

Les vignobles bulgares :

- Région septentrionale

Proche de la Roumanie, de climat relativement frais, la région produit 35 % des vins bulgares, rouges et blancs, et quelques vins mousseux satisfaisants. Ce sont surtout les rouges provenant du Gamza et du Cabernet-Sauvignon, qui sont de loin les plus fortement plaisants et donc les plus attirants.

- Région septentrionale

Environ 20% des vins sont produits ici, dans cette région qui borde la Grèce. Le Mavrud est à son honneur entre les villes de Provdiv et Maritza, et produit des rouges charpentés, corsés, chauds et parfumés, qu'il faut savoir attendre pour profiter de leur potentiel d'évolution.

Le Merlot et le Cabernet-Sauvignon produisent les autres vins de qualité de ce secteur, associés à ceux issus du Muscat.

- Région orientale

Un tiers du vignoble bulgare. Tout naturellement, vers la Mer noire et les massifs montagneux, c'est ici que les blancs de Riesling (celui de la commune de Sumen, surtout, tout en bouche), Sauvignon, Muscat, Chardonnay (celui de la région de Preslav, au centre, est très bon), Dimiat, Rkatsiteli ou Gewurztraminer se plaisent le plus, climat oblige.

Aux côtés de ces trois grandes régions qui regroupent près de 90% des vignobles bulgares, on peut ajouter la région occidentale, au sud-ouest du pays, autour des communes de Melnik, Sandanski et Harsovo. Les bons vins rouges sont souples et fruités, et se boivent dans leur jeunesse. Juste au-dessus, vers l'est, une petite entité géographique va de la ville de Karlovo à celle de Burgas, et produit d'étonnants vins musqués (le Misket rouge).

3)-LES VINS DE HONGRIE

Le plus souvent éclipsé par la célébrité des Tokaj, le reste du vignoble hongrois a bien du mal à se faire connaître et reconnaître, malgré d'évidente qualité et un potentiel d'amélioration encore important, notamment en raison des structures délabrées et de certaines pratiques viticoles indignes issues de la période communiste.

La transdanubie du sud, près des frontières slovène et croate, abrite notamment le vignoble de Villány. Cette région présente le meilleur potentiel pour fabriquer de grands vins de garde. Les vins de Villány constituent les vins de garde les plus intéressants de la région. Ils sont parfois très extraits et présentent beaucoup de tanins. Même si la composition des cépages est proche de celle utilisée à Bordeaux, la comparaison doit s'arrêter là tant le style, le sol et le climat sont différents. Seules les cuvées haut de gamme possèdent les qualités nécessaires pour une conservation prolongée.

Un peu plus au nord, la région de Szekszárd produit les vins rouges les plus veloutés de Hongrie. Les vins rouges de Szekszárd sont caractérisés par leur structure et leur fruité et l'on pourra conserver les meilleurs d'entre eux pendant une dizaine d'années pour les apprécier pleinement. La région de Sopron, véritable enclave dans le territoire autrichien, produit des vins rouges intenses, à base de Kékfrankos (Soproni Kékfrankos).

La région d'Eger se situe au nord-est de la Hongrie. Elle est surtout connue pour la production du plus célèbre vin rouge hongrois, l'Egri Bikavér ou "sang de taureau d'Eger". Ce nom fut donné au vin au XVI^{ème} à la suite de la légendaire résistance des hongrois (grâce notamment à ce vin local) face à l'envahisseur ottoman. Bien évidemment, ce vin ne comporte pas de sang de taureau mais au moins un assemblage des cépages les plus représentatifs de cette région, à savoir le Kadarka, le Kékfrankos, le Merlot, le Cabernet Sauvignon, le Kékoporto, le Cabernet Franc, le Blauburger ou le Pinot Noir, le Kadarka (plus qualitatif) ou le Kékfrankos devant obligatoirement composé au moins 40% de l'assemblage. L'utilisation de Zweigelt et de Syrah a été également autorisée. Notons que la région de Szekszárd produit aussi des Bikavér.

Le Bikavér est un vin à la robe rubis, très caractéristique de son pays en raison de l'utilisation importante de cépages autochtones. Il est très structuré et tannique. C'est un parfait vin de garde. Enfin, citons deux curiosités du vignoble hongrois qui ont un rapport intéressant avec la longue garde. Tout d'abord le domaine Pince Bozoky, situé sur les sols balsamiques de la région de Mór et qui cultive l'Ezerjő, un très vieux cépage quasiment disparu. Si les vins issus d'Ezerjő ne sont pas à proprement parler de grands vins, leur caractère oxydatif marqué leur confère un énorme potentiel de garde, notamment dans ses versions aszú. Ensuite le domaine Szőlőbirtok Scheller qui exploite les sols volcaniques de la région de Balatonmellék pour en tirer des vins remarquables, sans trop d'acidité, souvent issus de raisins surmursés ou botrytisés.

Le vignoble hongrois, très divers, est en pleine mutation et possède, sous réserve d'être très sélectif, quelques domaines de qualité qui produisent notamment de beaux vins de garde, originaux et forcément intrigants.

Sous l'impulsion d'investisseurs privés étrangers et des aides nationales ou européennes, la restructuration en cours devrait confirmer la place de la Hongrie parmi les grands pays producteurs de vins, et en particulier démontrer son savoir-faire dans l'art difficile d'élaborer des cuvées haut de gamme au potentiel de garde comparable aux autres grands vins internationaux.

Traditionnellement, la Hongrie est la plus grande région viticole de l'Europe centrale. Le plus célèbre de ses vignobles, le Tokaj, a été classé patrimoine mondial de l'humanité.

L'histoire du vignoble hongrois se confond avec celui de Tokaj, le fleuron des vins magyars. Les premières mentions des vins aszú (vins liquoreux de Tokaj), datent de la fin du XVI^{ème} siècle. Les vins de Tokaj conquièrent l'Europe. En France en 1703, Ferenc Rakoczi, Prince de Transylvanie, fit don à Louis XIV d'un vin de Tokaj. Emmerveillé par le précieux breuvage, Louis XIV le proclama "Vin des rois, Roi des vins". En 1772, les vins de Tokaj firent l'objet du premier classement de crus réalisé dans le monde.

Le nom de Tokaj, ou Tokay, devint si célèbre qu'on le retrouva dans deux appellations d'origine contrôlée étrangère, le Tocai Friulano italien et le Tokay Pinot Gris alsacien. Au 1er avril 2007, la Hongrie récupérera entièrement la propriété exclusive du mot Tokaj et de ses dérivés. Il faut préciser que la Hongrie attendait depuis des décennies de se voir restituer "son" appellation Tokay par l'Alsace.

Si la question de la propriété du nom "Tokay" semble réglée en Europe, la Hongrie n'a pas fini de se battre contre ce qu'elle considère comme des imitations dans d'autres pays du monde, comme en Australie, aux États-Unis ou encore au Japon avec le vin de Tokachi...

Un mot sur les vins de Tokaj, évidemment!

Tokaj constitue le plus célèbre vignoble hongrois, et tout simplement l'un des vignobles les plus célèbres de la planète. Sa réputation provient des vins doux ou liquoreux exceptionnels qui y sont produits. Elle justifie à elle seule de nous attarder quelque peu sur ces vins aux capacités de garde exceptionnelles.

Parmi les Tokay de garde, nous pouvons citer les plus liquoreux d'entre eux, les aszús et les eszencias. Le Tokay Aszú (aszú signifie grain botrytisé, prononcer "assou") est une merveille de douceur.

Les raisins rôtis sont séparés et foulés délicatement pour obtenir une pâte nommée "Aszú". Une quantité plus ou moins importante de pâte d'Aszú est ensuite ajoutée dans un moût de furmint sec en fermentation (traditionnellement, dans des fûts de 136 litres).

Cette quantité s'exprime en puttonyos, hotte de 25 litres utilisée dans cette région. Suivant le nombre de puttonyos, on obtiendra un Tokay étiqueté "Aszú 2 puttonyos", "Aszú 3 puttonyos", jusqu'à 6 puttonyos. On trouve aussi des "aszú eszencia" qui correspondent à l'ajout de 7 ou 8 puttonyos.

Bien évidemment, plus on ajoute de puttonyos, plus le vin est doux (et cher). Ce mélange achève la fermentation et reste ensuite en fûts pendant 3 à 6 ans, selon le nombre de puttonyos ajoutés.

Les eszencias sont élaborés exclusivement à partir de raisins atteints de pourriture noble. Au fur et à mesure de leur cueillette, ces grains sont déposés dans un foudre ouvert. Sous le poids des raisins, un nectar très riche en sucre (sa concentration est comparable à celle du miel) s'écoule et est recueilli dans des fûts où il reste au moins 10 ans.

Les Aszús sont des vins très riches, au nez envoûtant, puissant et complexe. On y trouve souvent des notes de botrytis, d'abricot sec, d'agrumes confits, de caramel, d'épices, de mangue séchée, de résine.

LES TYPES DE VINS QUE L'ON TROUVE EN HONGRIE:

Les vins de table : conditionnés en litre (et non en bouteilles de 75 cl.) avec un degré d'alcool minimal de 8%.

Les vins de qualité : conditionnés en bouteilles de 75 cl., avec un degré d'alcool minimal de 10 % par volume, et devant mentionner le lieu d'origine, le cépage et le millésime.

Les vins de qualité spéciale : conditionnés en bouteille de 75, élaborés à partir de raisins arrivés naturellement à maturité sur la vigne, voire surmaturés, et portant sur l'étiquette les mentions de la région d'origine, du cépage, du millésime, et vendus avec un sceau de l'Etat.

4)-LES VINS DE SERBIE

Géographie et démographie

La Serbie est un État issu de l'éclatement de la Yougoslavie en 1991, de la séparation avec le Monténégro en 2006 et avec le Kosovo le 17 février 2008.

Frontières avec les pays voisins : Bosnie (302 km), Bulgarie (318 km), Croatie (241 km), Hongrie

(151 km), Kosovo (352 km), Macédoine (62 km), Monténégro (124 km), Roumanie (476 km). Total : 2 026 km.

Capitale : Belgrade (1 900 000 habitants en 2005).

Traditions viticoles:

L'histoire viticole de la Serbie date de plus de 2 000 ans.

Avec l'arrivée des Turcs ottomans, au 14^{ème} siècle, la viticulture serbe a été presque anéantie. Toutefois, elle a été progressivement remise en état, pour atteindre son plein essor au cours de l'Empire austro-hongrois.

Depuis le 15^{ème} siècle les vins serbes, toujours nobles et raffinés, se vendaient au-delà de Vienne, jusqu'en Pologne et en Belgique et ont été servi dans toute l'Europe à côté des meilleurs.

Le Bermet, un vin authentique de la région de Fruška Gora, a été exportée aux États-Unis il y a 150 ans. Selon certains documents, il a même figuré dans la carte des vins du Titanic.

Le développement de la viticulture a atteint son essor à la fin du 19^{ème} siècle, après le ravage des vignobles européens par le phylloxéra. De nouveaux vignobles ont été plantés et de nombreuses caves viticoles ont été fondées. Mais l'histoire mouvementée, en particulier avec les deux guerres mondiales et régionales au dernier siècle a considérablement influé sur l'industrie du vin.

Au cours de l'époque communiste, la fabrication de vins pour la vente a été interdite par la loi en ex-Yougoslavie. Les viticulteurs ne pouvaient produire du vin que pour leur propre consommation. Ils ont également dû vendre leurs raisins à des prix cassés à la coopérative locale. C'était une opération déficitaire et petit à petit les vignobles du pays ont été abandonnés et ont commencé à pourrir.

Le conflit dans les années 1990 qui a instauré un embargo économique international contre la Serbie et le chaos de la guerre serbe ont totalement arrêté l'industrie viti-vinicole.

Au cours des 10 dernières années, la tradition viticole de la Serbie a été renouvelée par de nombreux producteurs privés qui ont construit des caves modernes et sont déjà devenus bien connus en dehors des frontières du pays.

Les régions viticoles :

- Palic :

La région de Palic est située dans la partie septentrionale de la Serbie, dans la province de Voïvodine à proximité de la frontière hongroise.

Aujourd'hui, la majorité des variétés cultivées dans les nouveaux vignobles sont le Riesling italien, le Chardonnay et le Riesling du Rhin. Les cépages recommandés pour la région sont les blancs Riesling italien, Župljanka, Bourgogne blanc, Ezerjő, Muscat d'Otonel, Muscat Krokan de Biserno Ostrvo et Sémillon, et les rouges Merlot, Frankovka, Bourgogne rouge et Cabernet.

- Fruska Gora :

A quelques kilomètres de Novi Sad sur la rive droite du Danube

Dès le Moyen Âge, ses habitants passaient pour être de bons spécialistes pour la préparation de vins doux. Depuis le 15^{ème} siècle ces vins, toujours nobles et raffinés, se vendaient au-delà de Vienne, jusqu'en Pologne et en Belgique et ont été servi dans toute l'Europe à côté des meilleurs.

Aujourd'hui, le « Karlovački Rizling » est particulièrement reconnu et considéré comme le meilleur riesling du pays.

- Vrsac :

Les vignobles sont répartis sur les collines autour de mont Vršac, sur les pentes occidentales des Carpates à la rencontre des plaines de Banat.

Les cépages blancs dominent les vignes de Vršac, alors que les rouges sont rarement utilisés.

Aujourd'hui, l'ensemble de la zone des collines de Vršac et la plaine de Banat est planté par des

vignes et est l'une des plus importantes régions viticoles de la Serbie.

- Oplenac, Smederevo, Knjazevac
- Negotinska krajina :

La zone viticole de Negotinska krajina est située dans la région frontalière entre la Serbie, la Bulgarie et la Roumanie,

- Župa :

Cette région, située autour de la ville d'Aleksandrovac en Serbie méridionale, dans le bassin de la rivière Morava, est considérée comme la meilleure région productrice de vin. Les traditions dans la viticulture remontent à l'époque pré-romaine.

Les cépages cultivés en Serbie sont nombreux; citons entre autres, les

- Afus Ali : cépage blanc utilisé principalement comme raisin de table. Il donne des vins blancs secs et demi-secs, moyennement alcooliques.

- Alikant (Alicante)

- Bagrina

La Bagrina donne un vin blanc de couleur dorée avec un bouquet distinctif.

- Burgundac Beli, Crni, et Sivi

- Cabernet Sauvignon

- Chardonnay

Il remplace les variétés traditionnelles dans plusieurs zones viticoles de la Serbie, comme Župa, Vršac et Oplenac.

- Ezerjó

Vieux cépage blanc de bonne qualité de la Hongrie qui a presque disparu. Il produit un vin blanc frais, riche et plein. Le raisin se prête à la botrytisation. Il est en utilisé dans les vignobles de Voïvodine et plus particulièrement de Palic.

- Frankovka

Synonymes : blaufränkisch, kékfrankos, limberger.

Cultivé dans les zones viticoles de Fruska Gora et de Palic.

- Merlot

Cultivé dans la zone viticole de Palic.

- Muscats de Hambourg, Krokan et Ottonel

- Portugieser

C'est une ancienne variété, utilisée dans le passé pour la production des vins de type Ausbruch et Bermet à Fruska Gora.

- Prokupac

Le Prokupac, également connu sous le nom de Rskavac, est âgé de mille ans et est une des plus vieilles variétés locales de la Serbie. Il a déjà été connu au début du Moyen Age. Utilisé seul, il donne un vin rouge fort fruité. Mélangés avec les meilleures variétés, le Prokupac peut donner de bons vins.

- Renski Rizling ou Rizling Rajnski (Riesling du Rhin), dans la zone de Vršac.

- Riesling Italien

En Serbie, il est très cultivé dans la plupart des zones viticoles (Palic, Župa, Vršac, Negotinska krajina, Knjaževac et Fruska Gora).

- Sauvignon

Cépage très répandu en Serbie, dans la majorité des zones viticoles (Župa, Vršac, Negotinska krajina, Oplenac).

- Sémillon

Cultivé dans les zones viticoles de Palic, Vršac, Negotinska krajina, Župa

-Traminac

Cultivé dans la zone viticole de Vršac.

- Vranac

C'est un cépage local très productif qui donne un vin riche en tannin, d'une couleur pourpre. En Serbie, il est planté à Fruska Gora, à Oplenac, à Knjaževac et à Negotinska krajina.

Il est également très répandu à Monténégro. Il est connu sous le nom de Vranec en Macédoine, où il est la variété la plus importante (21 % des tous les vins et plus de 50 % des vins rouges).

6)- LES VINS DE SLOVENIE

Un peu d'histoire

La Slovénie, un jeune pays indépendant situé au point de contact de la Méditerranée, des Alpes et de la plaine de Pannonie, est un pays vinicole par tradition. Les Celtes ont cultivé la vigne sur ce territoire il y a 2400 ans et les Romains ont encore répandu et développé la viticulture.

Plus tard elle florissait grâce aux monastères. La viticulture slovène a connu des hauts et des bas, elle a été atteinte par des guerres et des crises viticoles, mais surtout par de dangereuses maladies et, dans le siècle précédent, le phylloxéra.

C'est un ancien cépage du pays – la Kavčina bleue ou le Žametovka, jadis la plus répandu dans cette partie du pays et de nos jours aussi important dans la composition de notre spécialité slovène – le vin du district viticole de la Basse Carniole /Dolenjska/ - Cviček.

Un des anciens cépages est aussi le Refošk ou Refosco Italien, dans le district karstique ou il donne le Kraški teran. Les cépages autochtones sont aussi le Zelen et la Pinela du district de la Vipava, la Rebula ou Ribolla des Goriška Brda, la Malvazija ou Malvoisie d'Istrie du district de Koper, le Šipon ou Chipon (équivalent du Furmint Hongrois) des coteaux de Ljutomer – Ormož / Ljutomersko – ormoške gorice, et enfin la Ranina de Radgona.

Les Vins de Slovénie :

En Slovénie il y a une toute une gamme de vins blancs, rosés et rouges, des vins doux, frais et légers jusqu'aux vins « nobles »; ainsi que des vins aromatiques tranquilles et des vins mousseux. Ces vins sont appelés « assemblages » et ils sont composés de trois à cinq cépages qui sont les plus représentatifs du district. Ils sont les meilleurs représentants de leur milieu viticole et sont bien appréciés par les consommateurs.

Les meilleurs vins sont les vins de haute qualité issus des moûts des raisins très mûrs ou même surmaturés.

Il existe environ 310 sortes de vins en Croatie, et environ 30 sortes de cépages.

L'élément primordial pour la culture du vin est le climat. La Croatie se situe sur des latitudes idéales

pour ce genre de culture. Autre point fort du pays : la terre, également propice aux vignes. La Croatie est un pays en transition, avec un potentiel énorme en ce qui concerne l'évolution du vin et de sa qualité. Le vin c'est, en Croatie actuellement aussi, de la nourriture. Cette nourriture naturelle constitue un grand avantage pour ce pays en pleine reconstruction.

La Croatie est divisée en trois grandes régions viticoles, dont 7 sous régions continentales et 5 sous régions situées le long du littoral.

On y trouve des cépages pour les vins blancs (principalement, le Grasevina), comme les pinots blanc et gris, le traminac (à la peau rouge et odorante), le rizling rajnski, le chardonnay, le sauvignon, le muscat à jus blanc, et quelques cépages rouges tels que le FRANKOVKA et le PORTUGIZAC, le pinot, le merlot, le cabernet sauvignon, le ZWEIGELT, le KAVCINA et parfois, de la syrah.

- La première de ces trois régions en productivité est le Primorski, qui représente un tiers du vignoble slovène et jouxte la frontière italienne, plus particulièrement le vignoble du Collio et du Collio orientale du Frioul-Vénétie-Julienne.

Le Primorski (littoral Adriatique) possède un encépagement tout à fait italien où figurent des variétés blanches et rouges : malvasia istriana, ribolla, tocai friulano, pinot blanc pour les blancs, et merlot, teran (qui est le refosco italien), barbera et cabernet-sauvignon pour les rouges.

- La seconde région est le Podravski, au nord-est près de l'Autriche dans la vallée de la Drave, région qui produit sans doute les meilleurs vins blancs du pays, dans la zone dite du Ljutomer. Les blancs rappellent ceux de l'Allemagne ou de l'Autriche, avec ces cépages : Rulandec (Pinot Gris), Rhein Riesling, Traminac (Traminer), Sauvignon (donnant des vins de dessert botrytisés) et le Laski Rizling.

- La troisième région est le Posavski, située au sud-est, et dont les vins sont « sains » mais sans grand attrait.

Le cépage Sipon :

C'est un cépage original dont l'origine géographique, selon les œnologues, est de la région-Ormoz Ljutomer de Podravje .

Il est également cultivé dans les pays voisins: la Croatie (où il est cultivé comme Moslavac, Posip, ou Poscip) et en Autriche (comme Mosler).

Mais son application la plus célèbre est en Hongrie: ce cépage est le Furmint qui est utilisé dans la production de la célèbre Tokaji (Tokaja)-âgés de vins en fût. L'origine du nom viendrait de l'expression (C'est) ci bon! ." Le nom slovène "Sipon" est donc considéré comme une dégénérescence d'une phrase française: selon la légende, pendant les guerres napoléoniennes, le vin a été offert aux officiers français qui a commenté avec enthousiasme "(ç'est) ci bon ! il donne une vigne abondante et de rendement réguliers, mais n'est pas particulièrement résistante au gel.

Dans les mauvaises années, le Sipon est assez plat et acide.

Le bouquet est très doux et frais, la robe est légèrement jaune, et le goût d'une légère saveur de noisette qui est la marque infaillible d'un bon cru, en raison de ses acides riches, ce qui fait que le Sipon jeune n'est pas un vin pour les estomacs délicats.

Avec l'âge, le Sipon vintage tend vers des variétés douces et semi-sucrées, voire produire un vin noble et distingué après cinq à six ans.

C'est ainsi que, malgré la délicatesse de ses raisins, les vignes de Sipon peuvent produire d'excellentes vendanges tardives et même les vins de glace .

Sipon est une spécialité de Podravje - le meilleur vient de la région-Ormoz Ljutomer ; Sipon de la Maribor et Radgona-Kapela peuvent être surprenants dans les bonnes années.

Certains Sipon peuvent également être trouvés dans Posavje .