



RÉVOLUTION ENTRE LE DANUBE ET LA MER NOIRE

« La Bulgarie est *the new place to be* pour les vignerons », annonce le wine maker Michel Rolland. Nous n'allons pas lui donner tort.

RÉPORTAGE · FRANK VAN DER AUWERA

Une jungle à l'abandon. Il y a quelques années, la famille Marinova n'en croyait pas ses yeux en découvrant un vignoble du 19^{ème} siècle après une visite au petit village d'Orjahovo, dans la plaine bulgare du Danube. « Si, vers 1830, cette région était déjà connue pour ses vins, au 20^{ème} siècle, elle était presque totalement oubliée. Et les ceps ont été abandonnés », explique Emilie Marinova. Les Marinova ont réussi à restaurer et réaménager ce trésor oublié d'une centaine d'hectares. Des analyses ont révélé que ces vignobles ont énormément de potentiel. Quant au nom, ils n'ont pas dû réfléchir longtemps : comme il y avait autrefois une forteresse romaine, ce serait Château Burgozone. Aujourd'hui, le Château Burgozone produit 350.000 bouteilles, sur quatre gammes et élaborées avec des cépages internationaux. Le volume annuel peut passer sans problème à 450.000 bouteilles. Pour l'instant, les Marinova élaborent des vins monocépage de variétés françaises, mais de nouveaux assemblages sont prévus.

FACTEURS FAVORABLES

Orjahovo est situé sur la plaine du Danube, près de la frontière roumaine. Un emplacement inhabituel pour un domaine viticole. En effet, la plupart des domaines bulgares se situent dans la vallée des Thraces. « Nous ne pouvions choisir meilleur endroit », affirme Krasi Bambalov, maître de chai du Château Burgozone. « Le sol est

extrêmement calcaire. En outre, la proximité du Danube assure un flux d'air constant et de grandes variations de température entre le jour et la nuit, ce dont les raisins profitent au maximum. Nous sommes à 120 -180 mètres d'altitude, avec beaucoup de différences de relief et diverses expositions par rapport au soleil et au drainage de l'air. Rien que des facteurs favorables, qui se traduisent en vins souples et fruités, dotés d'une forte minéralité. »

Aujourd'hui, de plus en plus de producteurs se focalisent sur la qualité. « Le vin fait partie de notre culture depuis des siècles », explique Emilie Marinova. « Beaucoup de cépages, comme le cabernet sauvignon, trouvent ici des conditions comparables à la France en termes de sol et de climat. Aujourd'hui, de nombreux consommateurs s'attendent toujours à ce qu'un vin bulgare soit le moins cher du rayon. Certains refusent même de goûter de nouveaux vins bulgares. Mais nous mettons tout en œuvre pour y remédier, notamment en encourageant l'œnotourisme ou en réalisant un vieux rêve de notre mère : faire un beau vin pétillant. »

DOCTEUR EN MATHÉMATIQUES

Le Dr. Ivaolo Genowski, du domaine Santa Sarah, est également l'une des acteurs de la renaissance viticole Bulgarie. À la fin des années 80, ce docteur en mathématiques installait des imprimantes chez un distributeur de vin. Ne pouvant pas le payer, il lui a donné un camion de bouteilles de vin. Genowski les a vendues en réalisant un beau bénéfice. Du coup, il a décidé d'abandonner sa carrière universitaire pour se consacrer au business du vin. Avec succès, car des millions de bouteilles passent toujours par son entreprise. Basé à Berlin, Genowski est aujourd'hui un super distributeur, mais aussi un pionnier du vin de la nouvelle vague bulgare.

Vers 1998, après avoir sillonné le pays pour trouver l'emplacement idéal, il investit ses premiers bénéfices dans 40 hectares de vignes à Goritz, la région méridionale autour de la mer Noire. Il baptise le domaine du nom de sa fille, Sarah. Celui-ci devient l'une des toutes premières *boutique wineries* de Bulgarie, où il utilise des cépages autochtones et allochtones, assemblés dans d'étonnantes cuvées. « En France, on le qualifierait de producteur de « vins de garage », parce qu'il n'utilise que des raisins strictement sélectionnés et issus de parcelles spécifiques », explique Christophe Sepulveda de Texavino, qui importe des vins bulgares en Belgique. Genowski a dit un jour : « Planter des pieds de vigne, c'est comme un mariage : on peut difficilement corriger ses erreurs et leurs conséquences se font sentir pendant longtemps. »

Quoi qu'il en soit, il a été l'un des premiers en Bulgarie à se rendre compte qu'un vin de qualité est impensable sans raisins de qualité ni rendements maîtrisés. Santa Sarah fait surtout du vin rouge, élevé dans les caves hypermodernes et dans des barriques de chêne français. Le Dr. Ivaolo Genowski a encore des projets : il ouvrira prochainement un vignoble et une winery flambant neufs à Goritz. La Bulgarie et le vin semblent donc bien être un mariage réussi.

www.santa-sarah.com, www.burgozone.com



Nom : Château Burgozone
Chardonnay, 2011
Appellation : Danube Plain
Couleur : blanc **Cépage :** chardonnay
Prix : 9,50 euros

Ce jeune domaine cultive des cépages français comme ce chardonnay. Robe jaune paille limpide et au bouquet exotique de mangue, bergamote, fleurs de pêcher et minéraux. En bouche, délicieusement onctueux et rafraîchissant, avec de l'ananas et des agrumes. Longue et ardente finale. Servir à 11 °C. Idéal avec le poisson au beurre blanc, ris de veau, viandes blanches et volailles. Potentiel de garde : 2 ans.

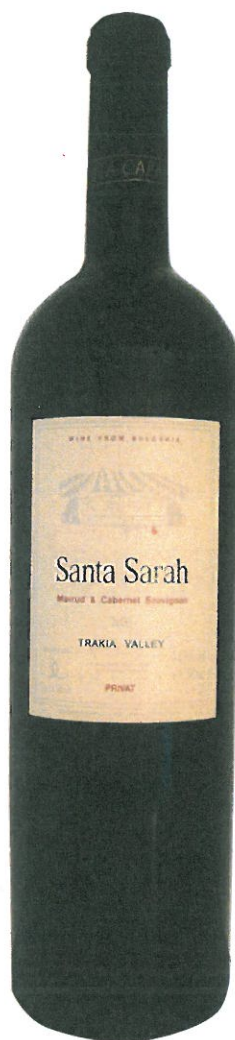
De Clerck, 056/35.65.11,
www.wijnendeclerck.be



Nom : Santa Sarah, Rubin, 2009
Appellation : Thracian Valley
Couleur : rouge **Cépage :** rubin
Prix : 22 euros

Genowski ne produit que 5.000 bouteilles par récolte de ce vin élevé 10 mois en barriques. Ce vin peut rivaliser avec les meilleurs italiens. Robe rouge violacé, nez évoquant les vins du Languedoc, avec des baies noires et des minéraux. En bouche, juteux et porté par le fruit, profusion de cassis, cerise noire, noix et praliné. Texture soyeuse. Finale ardente. Une cuvée sensuelle, à servir endéans les deux à trois ans à 16 °C. Idéale pour accompagner l'agneau grillé et le bœuf.

Texavino, 0473/76.13.04,
www.texavino.com



Nom : Privat
Domaine : Santa Sarah
Millésime : 2008
Appellation : Thracian Valley
Couleur : rouge
Cépage : mavrud, cabernet sauvignon
Prix : 22 euros

Cette cuvée, proclamée meilleur vin bulgare par le magazine « Bacchus » en 2008, est l'étendard rouge de Santa Sarah. Dix mois de maturation en fûts de chêne français neufs, production très limitée de 6.000 à 8.000 bouteilles par récolte. La coalition multiculturelle des cépages fonctionne à merveille : robe rouge sombre et brillante. Riche bouquet de noisette, fruits noirs et cèdre. En bouche, charnu, évoquant la noix, et juteux, avec des impressions de loukoum, baies noires, cacao et tannins mûrs. Potentiel de garde de 5 à 7 ans. Température de service conseillée : 16 °C. Idéal avec le gibier à poils, la selle d'agneau et les viandes rouges.

Texavino, 0473/76.13.04, www.texavino.com



Nom : Château Burgozone Sauvignon Blanc, 2011 **Couleur :** blanc
Cépage : sauvignon blanc
Prix : 9,50 euros

C'est au Château Burgozone qu'est élaboré cet excellent sauvignon blanc qui, tout comme les autres vins de ce domaine, profite du microclimat chaud et de la viticulture respectueuse de l'environnement. Cuvée avec des arômes de citron vert zesty, d'herbes et des impressions de fruit de la passion frais. Bouche juteuse et zesty regorgeant de fruits de la passion. Idéal avec les fruits de mer et plateaux de fromages. Un vin qui se déguste jeune et qui se sert plutôt frais, à 9 °C.

De Clerck, 056/35.65.11,
www.wijnendeclerck.be



Nom : Santa Sarah Ivaelo Genowski, 2007 **Appellation :** Thracian Valley
Couleur : rouge **Cépage :** cabernet sauvignon **Prix :** 18 euros

Santa Sarah produit également ce cru élaboré dans le style d'un Médoc classique. Robe rouge sang, extrêmement scintillante. Arôme mûr mais fin, avec des épices et de la confiture de prune. Charnu en bouche, avec des impressions d'épices, gâteaux aux myrtilles, noix de cajou et une vive acidité. Note de chêne dosée. Un vin moderne, déjà agréable à boire maintenant à 16 °C. Idéal avec le bœuf grillé, le rosbif, le petit gibier et les plats mijotés.

Texavino, 0473/76.13.04,
www.texavino.com



Nom : Château Burgozone Viognier, 2011 **Appellation :** Danube Plain
Couleur : blanc **Cépage :** viognier
Prix : 9,50 euros

Ce viognier est parfaitement typé, avec une robe jaune intense et un bouquet de pamplemousse, fleurs blanches et melon, suivi par une bouche nerveuse et légèrement exotique d'abricot, cavaillon et mangue. Vive fraîcheur en dépit de sa texture grasse. Servi à 12 °C, ce viognier est idéal avec les plats épicés, les poissons ou les viandes blanches en sauce. Potentiel de garde : 2 ans.

De Clerck, 056/35.65.11,
www.wijnendeclerck.be