

LE LIBAN

19 au 26 janvier 2003



RETROSPECTIVE...

Voyage technique

Station Régionale ITV Midi-Pyrénées

*V'innopôle - BP 22 - 81310 PEYROLE
Tél. 05.63.33.62.62. - Fax : 05.63.33.62.60.
e-mail : liliane.fonvieille@itvfrance.com*

Dimanche 19 janvier

13 H 00 Départ de Toulouse

Lundi 20 janvier

01 H 50 Arrivée à Beyrouth

11 H 00 Accueil officiel au Ministère de l'Agriculture Libanais et déjeuner
Découverte en bus de la colline de Beyrouth - soirée libre

Mardi 21 janvier

Au programme...

Visite du Château Musar à Ghazir

Déjeuner à Jbeil (Byblos) au restaurant «Byblos sur Mer»

Visite du Monastère Saint-Antoine (nord Liban)

Découverte en bus de Tripoli

Retour Beyrouth - soirée libre

Mercredi 22 janvier

Au programme...

Visite de l'IRAL (Institut de Recherches Agronomiques du Liban)

Déjeuner à Zahlé au restaurant «Empire Café»

Visite des ruines de Baalbek

Visite de Liban Lait

Retour Beyrouth - soirée libre

Jeudi 23 janvier

Au programme...

Visite du Château Ksara

Déjeuner à Zahlé au restaurant «Empire Café»

Visite du vignoble du Château Ksara

Visite de la cave Kouroum de Kefraya

Visite de la cave des Vignobles Kefraya

Retour Beyrouth - soirée libre

Vendredi 24 janvier

Un peu de tourisme.....

Visite de la ville de Sidon

Région du Chouf

Déjeuner au Château de Beït ed-Dine

Visite de la ville d'Aley (statuts,...)

Soirée orientale

Samedi 25 janvier

.... et de shopping !

Les souks, Byblos, la Basilique Ste-Marie, les derniers achats

Dimanche 26 janvier

2 H 50 Décollage pour Francfort

11 H 15 Arrivée à Toulouse



Vous étiez là.....



Les cèdres, « ces
reliques des siècles et
de la nature »...
(Lamartine)

Notre guide, Maroun, ingénieur à l'Institut de Recherches Agronomiques du Liban



Le jour se lève sur Beyrouth... pour nous l'aventure commence.....



Le territoire du Liban s'étend sur environ 210 km du nord au sud, et sur 25 à 80 km d'est en ouest. Une étroite plaine côtière s'étire en bordure de la Méditerranée et s'élargit à ses extrémités - à partir de Saïda au sud, au-delà de Tripoli au nord où s'étend la plaine du Akkar. L'intérieur du pays est dominé par deux massifs calcaires, qui encadrent la plaine d'effondrement de la Bekaa, prolongement du fossé du Jourdain, parcourue par l'Oronte et le Litani.

La chaîne du Mont Liban dresse sa barrière entre la plaine littorale et la Bekaa, et culmine au Kornet el-Saouda (3090 m). Elle est entaillée de gorges profondes (jusqu'à 1000 m de profondeur dans la vallée de la Qadisha), creusées d'est en ouest par les rivières, et abrite de hauts plateaux karstiques. A l'est de la Bekaa, l'Anti-Liban s'étend le long de la frontière syrienne et se prolonge au sud par le mont Hermon (2814 m).

On oublie souvent que le berceau du vin a été le Moyen-Orient. Alexis Lichine nous dit que Damas est cité dans la

Bible comme un centre vinicole. Le vin était une denrée alimentaire de base, comme le pain, dans le régime quotidien des habitants, pendant des siècles.

Depuis les années 1930, la viticulture libanaise, principalement dans la vallée de la Bekaa, a vécu une renaissance grâce aux efforts de la famille Hochar (Château Musar) et ensuite Château Kefraya entre autres. La situation et le terroir de la vallée de la Bekaa sont également remarquables. Protégés à l'ouest de l'humidité méditerranéenne par le Mont Liban, et à l'est de la chaleur du désert syrien par l'Anti-Liban, les vignobles sont plantés à partir de 850 m à une latitude de 32° dans un sous-sol argileux.

Les conditions climatiques sont idéales : en effet, le soleil brille près de 300 jours par an, et la mer méditerranéenne voisine agit comme régulateur thermique. La surface vinicole couvre aujourd'hui environ 27.000 ha ; 300.000 hl de la production annuelle sont vinifiés, le reste est commercialisé en raisin de table. Les cépages dominants sont essentiellement ceux des vignobles français.



Réception au Ministère de l'Agriculture Libanais - Allocution de Mr. Joseph Jabbour - Directeur Général du Ministère de l'Agriculture

«Je suis ravi de vous accueillir aujourd'hui dans le cadre de la coopération et de l'échange d'expertise dans le secteur de la vigne et du vin. Je vous souhaite un excellent séjour au Liban et suis sûr de la réussite de votre visite. Je tiens particulièrement à remercier le Conseil National de Recherches Scientifiques pour son soutien. L'agriculture est considérée comme étant un secteur essentiel à l'économie libanaise de par sa participation dans la production alimentaire, dans la consommation locale et dans l'exportation. Ainsi, on estime que le nombre des bénéficiaires directs et indirects est de 40%. En 2001, le secteur agricole a généré 1818 milliards de livres libanaises, soit 12% du PNB. Les surfaces cultivées varient depuis quelques années entre 250 et 300.000 ha, dont une grande partie est destinée à la viticulture.

Le Liban est considéré comme étant un des plus anciens producteurs de vin au monde, avec une production remontant à la fin du 19^{ème} siècle (vers 1857). Il est membre de l'Office International de la Vigne et du Vin depuis 1995. Lorsque l'on parle de la production de vin au Liban, il est primordial de signaler que la vallée de la Bekaa («le vin du soleil»), est depuis toujours le lieu le plus propice à la viticulture au Liban et dans la région. Ceci est dû principalement aux facteurs naturels présents, le sol et le climat, très favorables à la culture des vignes de haute qualité, lesquelles proviennent de plants greffés importés de France et élevés dans des pépinières spécialisées.

La production de raisin destinée à l'industrie vinicole atteint 6000 T/an pour environ 6 millions de bouteilles, dont 40% sont exportées. Au vu de son développement et de sa croissance, ainsi que de la concurrence des produits européens, le Ministère de l'Agriculture a jugé nécessaire d'organiser le secteur et d'établir des lois régissant les conditions, les caractéristiques et les normes de production, de même que la vente et l'importation de vins. Ces lois ont été approuvées par le Conseil des Ministres et le Parlement libanais. Elles ont été mises en application à partir du 1er juin 2000. Issu de cette loi, un comité regroupant tous les acteurs ayant rapport à la vigne et au vin - les Ministères de l'Industrie et de l'Economie, les syndicats, les unions et les producteurs - a été créé. Cette conférence devrait nous permettre de bénéficier de l'expertise française dans ce secteur, et ainsi aboutir à un meilleur développement de la vigne et du vin au Liban.

Je vous remercie de votre présence et votre attention».

Intervention de Mme Wafa'a Al-Dikah, Directrice du département Agroalimentaire au Ministère de l'Agriculture :



«..... la régulation du secteur viti-vinicole s'est effectuée durant les années 1980 à 2000, et a abouti à la mise en place de normes à l'exportation. Une commission consultative s'est créée, avec pour objectif la mise en place d'une démarche en appellation (AOC).

Cette commission se compose de :

- 5 experts (3 nationaux et 2 internationaux)
- caves coopératives
- caves particulières

avec 3 sous comités :

- Technique : travail sur le sol, les cépages, enquête sur le vignoble
- Economique : les marchés, le conditionnement et emballage, l'OIV
- Institut Technique du Vin en 2002 : procédures normes qualité

.....»

Intervention de M. Serge Hochar, représentant du Liban à l'Office International de la Vigne et du Vin, propriétaire de Château Musar :



«..... petit historique du vin au Liban :

- * les Phéniciens furent les premiers élaborateurs de vin, mais aussi les premiers marchands de vins : la vigne et le vin ont toujours servi d'échanges !
- * les premiers témoins : site de Byblos, 4 à 5000 ans
- * développement accentué dès 1920 par la présence de la France et de son armée : production et commerce, mais stoppé durant la guerre du Liban (1975 à 1990)

Pourquoi le vin au Liban ?

- * le pays jouit d'un climat exceptionnel
- * «la profession respecte la philosophie du vin : respecter le produit Vin»

.....»

Serge Hochar considère que l'adhésion du Liban, depuis 1994, à l'Organisation Internationale du Vin et de la Vigne (OIV), et de la constitution de l'Union Vinicole Libanaise (UVL dont il est le Président), contribuent à un travail collectif en vue de continuer d'améliorer la qualité et la réputation des vins du Liban. En 2000, l'UVL a fait adopter une loi régissant la production des vins «selon des critères encore plus sévères que ceux fixés par l'OIV».

Le secteur viticole

Présentation de Jean Estaphan, ingénieur

- * production de raisin de cuve : 2.800 ha (Bekaa centre et ouest avec une expansion vers le nord et l'est)
- * production de raisins de table : 11.000 ha (Bekaa centre et plaine de l'Akkar)
- * production de bouteilles : 6 millions dont 40% exportés
- * production d'Arak (eau de vie à 53°) : 7.500 tonnes de raisins
- * production de vinaigre, raisins secs et jus de raisins

En 2002 les rendements de raisins de table ont été de 89.000 tonnes dont 21.000 tonnes exportées.

Les principaux cépages :

- * cépages de cuve : cinsault - carignan - grenache - merlot - cabernet sauvignon en rouge - marweh obeidy - ugni blanc - chardonnay - muscat - viognier - clairette en blanc
- * cépages de table : variétés locales + variétés internationales + variétés apyrènes

Les porte-greffes sont adaptés au sol calcaire du Liban. On y trouve : 41 B, P 1103, R 110, et le R 140. Le matériel végétal est importé.

Les terroirs à vin de la plaine de la Bekaa

« La plaine de la Bekaa est un site exceptionnel pour la vigne à 900 m d'altitude. Véritable faille entre deux montagnes, elle présente une diversité de sols exceptionnelle, où le carignan a su s'adapter ! Sachons préserver ce site, ces terroirs, ces cépages, ces traditions,.....».

Les vignes sont implantées sur des versants sud-est et nord-ouest. Le sol est alluvial sur un sous-sol calcaire. Les pentes sont faibles. Les hivers sont pluvieux (400 mm de pluie (au nord) à 900 mm (au sud)). Les étés sont

secs et chauds (26° - 34° le jour / 10° - 12° la nuit). Les variations de température sont très importantes (+ 12 à 15°). La taille s'effectue en gobelet simple et double pour les raisins de cuve, et en pergola pour les raisins de table. L'oïdium est la seule maladie redoutée ; absence de mildiou, peu de pourriture grise, l'esca est limité, et absence de phylloxéra. On note une production importante de raisins bio.

La production de vin

La récolte s'effectue manuellement (6000 tonnes de raisins = 6 millions de bouteilles) ; élaboration de vins rouges, rosés, blancs et effervescents en vins de cépages et vins d'assemblages.

La législation : loi 216 de mai 2000

- * définition des moûts
- * définition du type des vins
- * OIV et Codex alimentaire

Les premières normes pour l'Appellation d'Origine Contrôlée :

- * définition de l'origine géographique : «Le Mohafazat» : mise en place du cadastre
- * conditions d'élaboration
- * contrôle analytique en laboratoire
- * délivrance certificat d'agrément

À la fin de la réception officielle, les représentants du Ministère nous ont reçu pour un déjeuner au restaurant «Lamb House» dans un quartier de Beyrouth.

LE CHATEAU MUSAR A GHAZIR

Le vignoble de Château Musar a été créé en 1930 par Gaston Hochar. Il se situe entre 800 et 1000 m d'altitude dans la plaine fertile de la Bekaa dont les côtes sont protégés par le Mont Liban et l'Anti Liban. La cave de vinification est la seule à ne pas se trouver dans la Bekaa, mais à Ghazir dans le Kesrouan (15 km au nord de Beyrouth).



* 100 ha de vignes représentent 40% de la production, les 60% restants sont issus de raisins achetés. La récolte est manuelle et se fait tôt dans la journée (de 4 h à 9 h du matin). Le transport depuis la plaine de la Bekaa s'effectue avec bennes jusqu'à la cave de vinification (1 h à 1 h 30 de trajet).

«Production à l'ancienne, utilisant les connaissances modernes mais pas la technologie... (absence de levurage, faible sulfitage...)»



Les cépages

- * rouges : cinsault - carignan, cabernet sauvignon, merlot, donnent des vins à titre alcoométrique très élevés (15°), implantés à 1000 m d'altitude sur porte-greffe
- * blancs : obaideh (chardonnay local) - Merwah (sémillon local) implantés entre 1400 et 1500 m d'altitude, franc de pied, donnent des vins avec un bon support acide

La production

- * 600.000 hl de vin produits
- * densité de plantation : 2.000 à 2.500 pieds/ha (nouvelles plantations : 4.000 pieds/ha)
- * faible rendement (15 à 30 hl/ha à la parcelle)
- * faible rendement en vendange : 100 kg de raisin donnent 65 l de vin
- * distillation de l'Arak, boisson anisée nationale libanaise



LE COUVENT DE SAINT-ANTOINE DE QOZHAIYA

Partiellement aménagé dans les grottes, ce couvent présente une architecture intéressante. Adossée à la paroi rocheuse, une petite église surmontée de trois clochers est harmonieusement intégrée à la grotte, à partir de laquelle elle fut construite.

La cour du couvent offre une vue sur les terrasses de la montagne qui lui fait face. Elles sont cultivées par les moines du couvent, et portent essentiellement des arbres fruitiers.

INSTITUT DE RECHERCHE AGRONOMIQUE DU LIBAN (IRAL)

Station centrale de Tel Amara



L'IRAL est une institution publique autonome, fonctionnant sous la tutelle du Ministre de l'Agriculture, avec un directeur général, un conseil d'administration et un budget spécifique. L'IRAL dispose de 7 stations expérimentales, étendues sur une superficie de 200 ha, et réparties dans la Bekaa, à Beyrouth ainsi qu'au nord et au sud du pays.

La Station de Tel Amara regroupe les départements de recherche suivants : grande culture - irrigation et agrométéo - arboriculture fruitière - prairies et fourrages - protection des cultures - amélioration des plantes - sol et fertilité - laboratoire central - culture des tissus - aviculture. La surface agricole au Liban représente 180.000 ha de terre agricole dont 80.000 ha irriguées.



La taille des exploitations est d'environ de 1 ha ; de nombreuses terres sont en location (1.000 euros/ha par an pour les betteraves). Deux cultures par an sont effectuées : blé et pomme de terre. Le Liban produit 30% de ses besoins et importe le reste.

ZAHLÉ «LA MARIÉE DE LA BEKAA»



avec ses restaurants à la cuisine très fine, couverts de vigne grim-pante.



LE SITE PRESTIGIEUX DE BAALBEK

Son histoire commence à l'époque des Cananéens (3 millé-naires av. JC). Conquise par les Grecs, la cité sera baptisée «Héliopolis». Transformée en forteresse lors de la conquête arabe, l'acropole subira de nombreuses exactions et de violents séismes, avant d'être totalement abandonnée.

Trois principaux monuments compose ce complexe culturel : le sanctuaire de Jupiter, le Temple adjacent dit de Bacchus et le Temple rond dit de Vénus. On peut également y voir les restes des vestiges du temple dédié à Mercure.

LIBAN LAIT, AUX PORTES DE BAALBEK...

L'élevage n'existe que très peu au Liban et la consommation du lait se fait en poudre. En 2000, a eu lieu la création du site d'élevage intensif de 1.600 têtes, franchisé Candia (produits liquides) et Yoplait (produits frais).

Le process est entièrement automatisé de la réception du lait au conditionnement. 120 personnes y sont employées (50 à la ferme ; 70 à l'usine de conditionnement).



Notre charmante guide sur le site : Fatima Ghosn

La production est de 20 à 30 tonnes de lait stérilisé et pasteurisé par jour, ainsi que du jus de fruit aromatisé au lait. Y sont fabriqués le Labneh (fromage frais typique libanais) et le Mhalabiyé (dessert libanais).



CHÂTEAU KSARA DANS LA PLAÎNE DE LA BEKAA...

...raconté par Elie D. Maamari, directeur des exports

«Nous sommes dans la plaine de la Bekaa, non loin de Zahlé. C'est sur l'emplacement d'un ancien château qu'en 1857 les jésuites fondent un couvent. Le premier vin qui y a été produit était donc destiné à la messe et à la consommation. Mais un concours de circonstances a conduit à un agrandissement du domaine : en 1860 les jésuites ont fait l'acquisition d'une terre de 240 ha à Taanayel pour y fonder un couvent. Elle sera plantée de vignes. En 1906, par pur hasard, les prêtres découvrent au-dessous du couvent de Ksara deux kilomètres de caves vieilles de deux mille ans, creusées dans la roche au temps des romains ! En 1973, le concile de Vatican II ayant demandé aux religieux de céder leur entreprise commerciale, les jésuites vendent leur exploitation qui devient Société Anonyme. Ksara s'approvisionne aussi chez les petits viticulteurs : contre l'achat garanti de leur récolte pendant 40 ans, elle leur fournit des plants importés et certifiés, ainsi qu'une assistance technique. La qualité des vins de Ksara s'est maintenue malgré les années de guerre.

Elle sera plantée de vignes. En 1906, par pur hasard, les prêtres découvrent au-dessous du couvent de Ksara deux kilomètres de caves vieilles de deux mille ans, creusées dans la roche au temps des romains ! En 1973, le concile de Vatican II ayant demandé aux religieux de céder leur entreprise commerciale, les jésuites vendent leur exploitation qui devient Société Anonyme. Ksara s'approvisionne aussi chez les petits viticulteurs : contre l'achat garanti de leur récolte pendant 40 ans, elle leur fournit des plants importés et certifiés, ainsi qu'une assistance technique. La qualité des vins de Ksara s'est maintenue malgré les années de guerre.



Aujourd'hui, c'est à une véritable renaissance que l'on assiste avec l'arrivée d'un oenologue James Plagé.»

Ksara :
70.000 touristes/an ; 300 ha de vignes ;
1.6 millions de bouteilles produites ;
75 employés.



Les vignes de Ksara sont palissées et plantées sur des terres argilo-calcaires. La densité de plantation est de 3.200 pieds/ha. L'encépagement est constitué de cinsault, carignan, grenache, cabernet sauvignon, syrah, merlot, gamay, sémillon, sauvignon, chardonnay, muscat et ugni-blanc.



De nouvelles plantations sont effectuées avec du merlot, cabernet franc, syrah, petit verdot, chardonnay et caladoc (grenache x cot). Les vendanges se font fin août à la main ; pressurage pneumatique ; éraflage et foulage pour les rouges ; maîtrise des températures pour les cuves inox ; élevage des vins rouges 14 à 18 mois en fût (1.000 fûts renouvelés tous les ans !).

Les ventes s'effectuent D'ABORD dans les 311 restaurants libanais en France, puis vers la Syrie et enfin en export vers l'Europe, les USA et quelques pays arabes.

L'Arak du Château Ksara représente 10% de la production.

Elaboration : une base vin blanc sec à partir de 3 cépages :

- * l'ugni-blanc pour le rendement
- * le merwah pour l'acidité
- * l'obaideh pour le sucre (15°)

Une double distillation s'en suit :

- * évaporateur
- * concentrateur en cuivre (pour la séparation du méthanol et alcools lourds éliminés)
 - eau de vie à 90° ajustée à 60° à l'eau
 - élevage en cuve béton pendant 8 mois ajustée à 35° à l'eau



- macération des grains d'anis 11 à 15% pendant 6 heures (l'anis est récolté en Syrie)
- deuxième distillation en discontinu (dure 18 h !)
- eau de vie à 60°
- conservée dans des jarres en terre cuite de 134 litres pendant 2 ans (elles sont fabriquées à Boichebab par la «Maison des Jeunes»)
- ajustée à 53° pour la vente

..... à votre santé !



CHÂTEAU KOUROUM KÉFRAYA À KÉFRAYA

C'est sur les versants de la Bekaa, au pied du Mont Barouk, que se situe le village de Kefraya, immense théâtre sur la plaine où «les terrasses sont les gradins et les vignes les spectatrices».

La cave Kouroum Kefraya a été fondée en 1998, parallèlement à la création d'un nouveau vignoble et à la volonté de sauver les récoltes des villageois laissées à l'abandon.... le tout, sous l'oeil vigilant de notre ami Yves Morard, oenologue avignonnais....

Les millésimes 98 et 99 ont été vinifiés dans une cave provisoire. 2000 a vu la construction d'un nouveau chai ultramoderne, d'une capacité de 25.000 hl.

100 ha à ce jour plus achat de raisins. Le rythme des plantations est de 10 ha chaque année.

La situation :



- * récolte manuelle - benne de 4 tonnes
- conquet de 4,5 tonnes
- * cuverie inox
- * cuverie béton, construite sur place, très épaisse, résistantes aux tremblements de terre... (Yves Morard a connu 3 tremblements de terre en 10 ans...)
- * 43 personnes sont employées
- * maturité rapide : gain de 2,5°/semaine



Le projet final comprend :

- * la cave
- * la distillerie où sont produits l'arak, les alcools de raisin et de fruits
- * le moulin à huile d'olive
- * un laboratoire d'analyses
- * une salle de dégustations et des salles d'expositions

La petite histoire de «l'oenologue baroudeur»...



« Il a la trempe d'un personnage de roman. Son aventure s'enracine au Sud Liban où, seize années durant, il se donne corps et âme au domaine viticole de Kefraya, sans jamais délaisser Caromb son petit village du Vaucluse, niché au pied du Mont Ventoux. Tout commence en 1980 par une petite annonce : «cherche oenologue français pour vignoble libanais». Rejeté en France à cause de sa longue chevelure, mais refusant de la sacrifier sur l'autel de la profession, Yves Morard s'envole pour le Liban. Il y est reçu à bras ouverts par Michel de Bustros, propriétaire d'un domaine viticole, le Château Kefraya, à l'est de Beyrouth. Yves Morard prend donc en charge 250 ha de

vignobles exposés au soleil 240 j/an à 1.000 m d'altitude, sur un terroir où il se rend très vite compte que des conditions exceptionnelles sont réunies pour produire un vin de grande qualité. Le propriétaire des lieux met à sa disposition une cave ultramoderne équipée de cuves en acier inoxydable, autovidantes et thermorégulées. Il lui donne carte blanche, mais exige un résultat : la qualité. Yves se met donc immédiatement à la tâche : il fait grandir le domaine de 50 ha de bons terrains et sélectionne de nouveaux cépages : sauvignon, marsanne, rousanne, clairette, bouboulenc, viognier pour les blancs ; grenache, syrah, cabernet, sauvignon, merlot pour les rouges. Il forme également des cavistes autochtones pour assurer la vinification, et crée de nouveaux types de vins, tels que un «Blanc de Noir», le «Lacrima d'Oro», le «Nectar», le «Kefraya Primeur», «l'Arak», le «Brandy»,...

1982, c'est la guerre ! Le Sud liban est envahi par l'armée israélienne qui investit le domaine et s'empare de son oenologue... libéré il retourne immédiatement au Liban pour y poursuivre sa mission. L'occupation du domaine de Kefraya dure trois ans : «des canons de 155 se trouvaient autour de la cave. Les vignes étaient détruites par les tanks,...». La guerre pourtant n'a pas empêché la vigne de vivre... 1982 est une année exceptionnelle ! Outre la pluie de récompenses, qui eût pu prévoir qu'un oenologue français réussisse à produire le plus savoureux des Araks libanais ? Les vins de Kefraya ont leur notoriété, en 1996 Yves quitte le Liban... mais il y revient !

Aujourd'hui, partagé entre le Mont Ventoux, la Provence (il gère le Château de Mauvanne) et le Liban, Yves Morard trouve encore le temps de s'occuper d'une société d'import-export chargée de faire connaître ses vins, et d'autres venus d'ailleurs.

L'aventure continue.

KEFRAYA, DES CÔTEAUX, UN CHÂTEAU, UN VIN....

Une petite principauté enfouie au coeur de la plaine, parmi les épis de blé et les vignobles.... Sur une colline boisée, le Château et son donjon veillent sur l'ensemble des boutiques, des bâtiments, des salles de restauration et d'expositions... à 1.000 m d'altitude.



Le maître des lieux, Michel de Bustros, a hérité de ce domaine et en a fait une cave célèbre. En 1978, la guerre faisait rage, Michel de Bustros décide de construire une cave moderne afin de transformer les 300 ha de vignes qu'il possède en vin. Le propriétaire y met tout son poids, ses moyens, et se fait aider d'un oenologue français.

L'histoire du vignoble de Kefraya est aussi un exemple de continuité. Ni trois ans d'occupation israélienne, ni les nombreux événements sanglants qui ont secoué le pays n'ont découragé M. de Bustros de produire, chaque année, son vin avec une régularité inébranlable. «Quand la route était coupée, j'accédais au domaine en me rendant de Beyrouth à Saïda par la mer, pour ensuite gagner Kefraya par la route»... La première cuvée date de 1982.... ascension fulgurante désormais bien assise.

Kefraya : 20.000 hl produits ; 1.7 millions de bouteilles (60 % rouge, 40% blanc) ; vendange manuelle début septembre (70 employés permanents + 300 saisonniers)

Gabriel Ribeiro, oenologue, directeur technique nous guide dans la visite :

La cave :

- * construite en trois étapes :
 - 1/3 en 1978 (cuvée inox et béton)
 - 1/3 en 1990/1992 (suite cuverie)
 - 1/3 en 2000/2001 (cuvée inox)
 - prochaine étape : «décoration de la cave»

Les cépages :

- * blancs : ugni-blanc, clairette, sauvignon, bourboulenc, chardonnay, viognier
- * rosés : cinsault, carignan, grenache
- * rouges : cabernet sauvignon, syrah, mourvèdre, cinsault, carignan

L'élevage des vins :

- * en barrique durant 18 mois (parc de 400 fûts)
- * choix des fûts :
 - pour la cuvée «Château» : chêne américain (Victoria en Espagne) + chêne français (Taransaud en France)
 - pour la cuvée «Comte de M» : chêne français (Taransaud - Boutes - Saury)
- * 3 soutirages/an

SIDON... ENCORE APPELÉE SAÏDA.....

est une petite ville côtière située à 48 km au sud de Beyrouth. Ancienne ville de Phénicie, Sidon devient en 1791 un petit port de pêche. La ville a subi durant les années de guerre un certain nombre de destruction, et a été le lieu de combats fréquents. Le Château de la mer a été construit de 1227 - 1228 par les croisés. Aujourd'hui il commande l'entrée du port qui n'est guère fréquenté que par des petits bateaux de pêche.



Le Khan el-Franj (le caravansérail des Français) a été construit au XVII^{ème} siècle, pour développer le commerce avec l'occident. Entièrement réhabilité dans les règles de l'art, le caravansérail sera fin 1996 un centre culturel et

social. Dans l'agitation des souks, le Khan est un havre de paix... Il ne s'agit pas d'ailleurs de souks arrangés pour les touristes, mais d'un lieu bien vivant, au centre de toutes les activités commerciales de détail, ainsi que de l'artisanat. Ces souks ont conservé leur cachet médiéval, tant au niveau de leurs voûtes que de leurs métiers.



LE CHOUF

La région du Chouf, très proche de Beyrouth, fait partie de cette montagne qui est une des caractéristiques essentielles du pays. Couverte de pins, sapins, cèdres plantés sur les hauteurs du Mont Barouk, c'est dans ce coeur historique du Liban que vivent aujourd'hui majoritairement les Druzes habillés de leur costume traditionnel : turban blanc, sarouel noir et large ceinture. La route serpente au-dessus d'une vallée très verte. Des cultures colonisent les abords et, en contrebas, une partie de la vallée.



Deir el-Qamar «le Couvent de la Lune» fut durant plus d'un siècle la résidence des émirs Maan qui régnèrent sur le Liban aux XVI^{ème} et XVII^{ème} siècles et firent d'elle leur capitale. Situé sur une route caravanière reliant la côte à la vallée de la Bekaa et à l'arrière-pays Proche-Orient, ce lieu faisait d'office d'aire de repos aménagée autour d'une source d'eau. La ville n'a pas été épargnée par la violence : 2.000 chrétiens y ont été massacrés en 1860 par les Druzes, et la dernière guerre l'a meurtrie à nouveau.



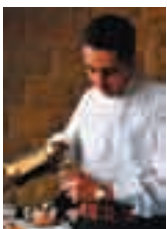
Le palais Baz

La route qui mène à Beït ed-Dine passe à la hauteur d'une étrange construction : **le château de Moussa**, du nom de son constructeur qui a bâti de ses mains cet édifice pseudo-médiéval. Aucune des pierres n'est semblable à sa voisine et l'on peut y lire ou y voir les inscriptions et les représentations telles que «Liban à jamais», de Gaulle et une colombe, «Gloire au monde», Napoléon et un soleil, «Rien d'impossible»....



Après être passés devant une magnanerie désaffectée (témoignage d'un actif élevage du ver à soie), la route continue et monte vers le palais de l'émir Béchir II,

à 850 m d'altitude : le **Château de Beït ed-Dine**. Placé sur un éperon rocheux, le château est entouré de jardins en terrasses. Sa construction a débuté à la fin du XIII^{ème} siècle sur l'emplacement d'un hameau enserrant une maison de prière druze (Khalwa) et a continué jusqu'en 1840. C'est une longue construction de près de 300 m. L'édifice se divise en trois grandes parties : le Dar el-Baranié (demeure extérieure), le Dar el-Wousta (demeure moyenne) et le Dar el-Harim (demeure privée). En effet, le palais est depuis 1943 la résidence d'été du Président de la République Libanaise. Les jardins de Beït-ed-Dine sont parsemés de superbes mosaïques byzantines.



L'art de servir le café.....

et l'art du «jeté des pépins d'orange» !...



Plaque tournante du Moyen-Orient, symbole de prospérité économique et du bien-vivre à la libanaise jusqu'en 1975, **Beyrouth**, après presque deux décennies de guerre, renaît de ses cendres. Dès la sortie de l'aéroport, les stigmates sont là. Les entrailles des immeubles, hachés par la mitraille ou effondrés comme de lamentables châteaux de cartes, laissent apercevoir des tranches de vie. Les sacs de sable pourrissent peu à peu, la rouille finit de ronger des morceaux de ferraille tordus, l'enchevêtrement des fils électriques tisse son réseau incompréhensible....

Pourtant, progressivement, la vie recolonise le moindre recoin utilisable : une boutique a rouvert, un appartement a été réhabilité au milieu des béan-ces des logements voisins encore noircis de fumée... Le centre ville, avec en son coeur la place des Martyrs, est aujourd'hui un immense chantier qui a permis des découvertes, tels les vestiges du site initial mis au jour par les archéologues. Enfin, il est impossible de ne pas se souvenir de l'immense flot de voitures qui occasion- ne de gigantesques embouteillages, lot quotidien d'un Beyrouth en reconstruction !



Notre périple au Moyen-Orient s'achève..... Chacun de nous a ses propres souvenirs (surement impérissables...); nous retiendrons tout de même la gentillesse et le chaleureux accueil de toutes les personnes que nous avons pu rencontrer. Nous leur en sommes très reconnaissants.

Le Liban s'était aussi.....



MAIS.....

..... TOUT A UNE FIN....



il faut penser au départ !

Prêts pour le décollage à 02 H 50..... dur, dur....

...en attendant, ne perdons pas de temps !



.....à l'année prochaine pour de nouveaux horizons !

La «technique», je connais pas !...alors merci Francine pour tes notes qui m'ont énormément aidée. Merci aussi à «Guides Bleus Evasion Liban», «Libanvision.com/route-des-vins.htm», «www.kefraya.com», «Vins du Monde», «Iral», «Amicale des Sommeliers», «vins-et-sante.com», «Le Liban - compte rendu du voyage d'études des étudiants de 3ème année Viti/oen», à partir desquels j'ai pu élaborer ce fascicule.