

Dîner chez Mavrommatis le 12 février 2016.

Thème : découverte des vins grecs.

36 participants se sont retrouvés au restaurant Mavrommatis rue Daubenton.

Ce choix est justifié par la très bonne qualité de ces restaurants et par le fait qu'ils sont couplés à une cave qui vend en direct des vins grecs de la meilleure qualité. Décision a été prise pour se lancer dans un dîner accord mets-vins dans la plus grande typicité grecque. Le résultat a été à la hauteur de nos espérances et la soirée a satisfait les participants.

L'accueil a été chaleureux par le directeur des restaurants, la sommelière et le responsable de la cave Mavrommatis (Mathieu Blet) 49 rue Censier.

Comme en France, le quasi monopole des grandes caves coopératives a laissé place à de nombreux producteurs indépendants qui sont viticulteurs et vinificateurs. La taille des exploitations est très faible, de l'ordre de 5 à 6 hectares en moyenne. Beaucoup d'entre eux essaient de retrouver leurs racines surtout au niveau des cépages. Ceux-ci ont été décimés par le phylloxéra et, comme dans le sud-ouest, il faut effectuer un travail bibliographique et technique pour retrouver la typicité que procure le bon mariage entre cépage et terroir. La dégustation de cette soirée nous aura montré que leur but est atteint.

Les vins grecs sont, comme en France, sensibles au climat et l'effet millésime est marqué.

VDP d'Epanomi du Domaine Gerovassiliou (cépage Malagousia) 2015

Ce producteur est un des meilleurs en Grèce. Il a fait ses études en France.

Son vignoble est situé près de Thessalonique au bord de la mer. Le terroir est sablonneux avec des

fossiles marins. Le climat est méditerranéen. Voir sur la carte le symbole



Le cépage Malagousia est autochtone du centre de la Grèce. Complètement décimé par le phylloxéra, il a été réhabilité. Les vignes ont maintenant 40 ans et donnent leur pleine qualité. Ce vin est mono-parcellaire avec macération à froid et élevage sur lies.

Le nez est marqué avec des notes muscatées. La bouche est ronde avec une belle acidité en relation avec la minéralité : un vrai bon vin d'apéritif. Le tout est très plaisant et s'est bien marié avec le sot l'y laisse à la colocase (rhizome des régions tropicales) sur un paillason de filo cheveux d'ange.

AOC Robola de Céphalonie Domaine Gentilini 2014

Céphalonie est une île grecque de la mer Ionienne réputée pour ses gouffres. C'est la plus grande et la plus montagneuse des îles Ioniennes. Le vignoble est situé à 450 mètres d'altitude (les vignes pouvant aller jusqu'à 800m). Voir sur la carte le symbole . Il s'agit d'une propriété familiale, tenue par une famille aristocrate.

Ce vin est 100% Robola. Ce cépage est également autochtone et on ne connaît pas bien son origine ; peut-être du Friolo, importé par les vénitiens.

Le nez est agrume sur le citron vert. La bouche est dominée par une belle acidité qui se prolonge. En milieu de bouche des notes de gras montrent bien la structure minérale de ce vin.

Belle alliance avec des Mezédès qui contenaient un florilège d'arômes.

AOC Naoussa du domaine Diamantakos 2011

Ce vignoble est situé dans les terres à une altitude de 300 mètres. Le climat est plus continental et montagneux. L'AOC est ancienne mais le propriétaire n'est présent que depuis 2 générations. Le terroir est argilo-sablonneux. Voir sur la carte le symbole .

Ce vin est mono-cépage : Xinomavro. Ce cépage est réputé donner des vins austères et complexes. Il est issu d'un terroir plutôt basique, ce qui en limite le temps de vieillissement (< 10 ans).

Le nez est puissant et complexe avec des fruits et des épices. La bouche est épicée avec un final tannique en relation avec la barrique neuve (tannins boisés). Ce vin est somme toute tendu.

Belle alliance avec la trilogie d'agneau (paupiette au chou, agneau grillé, Keftédès et hoummous).

VDP d'Epanomi Domaine Gerovassilio Avaton 2012

C'est le même producteur que pour le 2^{ème} blanc.

C'est un vin multi-cépage : Limnio 40% ; Mavrotragano 40% et Mavroudi 20%. Le Limnio est un cépage remontant à l'antiquité qui est largement répandu en Grèce ; il colore bien le vin et donne des arômes fruités. Le Mavrotragano est une variété très riche à potentiel tant aromatique que chromatique : Couleur rouge intense. Parfums de groseille et de cerise. Le mavroudi donne beaucoup de couleurs et d'intensité au vin.

Le résultat est un vrai très puissant et très équilibré avec un final somptueux. Deux bouteilles de 2009 s'étaient glissées dans les 2012 : une merveille !

Dessert : excellent yaourt grec au miel de thym, milkshake de noix torréfiée. Dessert parfait, léger et savoureux qui a bien clôturé ce repas sans faute.

Chortais domaine Mercuri 2006

Voilà un vin spectaculaire. Il est vinifié comme les vins de paille du Jura après séchage sur un lit de paille. Le vignoble est tenu par la même famille depuis 4 générations. La production est très faible avec 1500 bouteilles. Il est issu de vignes situées dans le Péloponnèse, près de la mer ; voir le

symbole 

Il est muté à 19° mais la richesse des arômes estompée la perception de l'alcool (+ le vieillissement).

En bouche, ce vin est excellent avec un mélange d'arômes cerise et chocolat. Une vraie gâterie pour les enfants sages que nous sommes !

