

Soirée libanaise 9 décembre 2016

http://www.agendaculturel.com/WE_Chateau_Belle_Vue_le_vin_exceptionnel_de_Bhamdoun_Jill+Boutros

46 participants pour cette soirée hors du commun où nous avons eu la joie de recevoir Naji Boutros, un invité exceptionnel de par son charisme et de par sa production viticole. L'histoire de cet homme est exemplaire car à force de volonté il produit désormais un vin libanais de coteau alors que tous les autres sont produits dans la plaine de la Bekaa. C'est donc une vraie découverte très différente des vins libanais que nous avons généralement l'occasion de déguster. Le résultat est exceptionnel et on pourrait décerner le label grand cru à ce vin issu d'un terroir sélectionné, à rendement extrêmement bas avec une vinification de précision par un grand maître de chai français.

Notre première rencontre en avril 2016 a été organisée par mon cher Walid Habre, ami d'enfance de Naji, lors d'un congrès médical. Walid est en effet professeur d'anesthésie pédiatrique à Genève et a eu l'idée d'organiser une soirée chez Naji à l'occasion des élections municipales. Ce fut une soirée délicieuse au restaurant de Naji « Le télégraphe » au pied de l'ancienne résidence d'été du consul de France aménagée en chambres d'hôtes. Imaginez cette soirée en terrasse sous un ciel étoilé : température idéale, cuisine raffinée, vins d'exception et surtout rencontre avec ce couple dont l'histoire est portée par des valeurs emblématiques qui devraient conduire nos sociétés dites civilisées. Ils sont l'un et l'autre brillants, simples mais déterminés comme en témoigne leur parcours qui les a menés du monde de la City londonienne aux pentes des montagnes libanaises.



Naji est né au Liban mais l'un des nombreux conflits de ce pays l'ont conduit à s'expatrier d'abord en France (lycée Massena à Nice) puis aux Etats Unis où il a réussi de brillantes études d'économie (Stanford). Il s'y est marié avec Jill une remarquable américaine qui l'accompagne depuis dans ses

passions. Jusqu'aux années du début 2000 il exerce son métier de financier dans la fameuse banque Meryll Lynch. Il s'installe ensuite à Londres pour diriger un fond de pension.

Malgré sa réussite sociale, il a du mal à s'enraciner en Europe. La lumière est venue d'une visite de la cathédrale de Milan dont l'élégance lui évoqua celle des cèdres du Liban. Il revient sur sa terre natale en 2000 où il ressent l'appel de cette région. Il choisit de se réinstaller sur les terres de ses ancêtres pour faire renaître cette région ravagée par les guerres. Ils choisissent comme symbole du vignoble un lézard car celui-ci s'accroche à la terre, est très humble et revient systématiquement après avoir été chassé.

La vigne est plantée sur ces terrains pentus entre 1000 et 1300 mètres d'altitude. La vigne existait au préalable mais son abandon prolongé a empêché toute réhabilitation à partir des cépages autochtones. Sur 2 hectares furent plantés cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot (1100 à 1300 mètres) et Syrah sur les terrains les moins élevés (1000 m d'altitude). Des cépages blancs ont été plantés en petite quantité (Viognier et sauvignon blanc) ; ils n'ont pas été dégustés pendant cette soirée. La première récolte a eu lieu en 2003 et la première mise en vente en 2007, avec à la clé une médaille d'or au concours œnologique de Londres. Le vignoble s'est étendu à partir de terrains personnels et de ceux de cousins ou d'autres familles locales. Ce projet fédère ainsi l'ensemble de la population de Bhamdoun dans un projet riche et constructif : un rêve pour un français où les projets divisent plus qu'ils ne fédèrent. Lisez un article récent qui plante bien le décor

http://www.agendaculturel.com/WE_Chateau_Belle_Vue_le_vin_exceptionnel_de_Bhamdoun_Jill+Butros

L'extension de ce vignoble a permis de redonner une âme à ce village. Il donne aussi l'occasion de donner du travail aux réfugiés syriens. Quelle leçon de vie nous donnent-ils, nous qui sommes enlisés dans des débats désincarnés de toute dimension humaine. Ce peuple libanais accueille plus de réfugiés syriens qu'ils sont d'habitants et les emploient alors qu'ils ont dévasté cette région il y a un peu plus de 10 ans. Qui dit mieux ?

La situation de ce vignoble est très particulière : les hivers sont rudes avec de violentes chutes de neige. Le temps est sec de début mai jusque fin octobre, permettant ainsi de garder la vigne en excellent état sanitaire sans traitement (en dehors d'un peu de soufre). La résultante en est de très faibles rendements (17 hecto/hectare) et des raisins au jus concentré et à la peau épaisse. L'altitude élevée permet d'éviter les grosses chaleurs, la température estivale étant toujours < 30°. Le terroir est excellent, argileux avec la présence de fer qui type les vins ; la couche de terre est < 40 cm et la roche est proche. Ultérieurement, il sera question de réhabiliter certains des 38 cépages autochtones dont la mémoire a été perdue au cours des conflits.

On ne s'improvise pas œnologue et Naji a reçu l'aide de Joseph (malheureusement décédé il y a trois ans) pour la culture de la vigne et la vinification. Depuis un œnologue (celui de la maison Le Flaive en Bourgogne) aide au choix des méthodes de vinification : vendange manuelle en pleine maturité tôt le matin, fermentation alcoolique pendant 3 à 4 semaines, élevage sur lie et fermentation malo-lactique en cuve inox. Les vins sont ensuite gardés pendant 2 ans dans des futs neufs de chêne français. Ils restent ensuite en bouteille pendant 5 ans. Ils ne sont pas filtrés et les bouteilles sont particulièrement lourdes avec des bouchons de liège de 60 mm : habillage de qualité pour un vin de qualité.

Ces vins méritent d'être carafés et servis à température ambiante pour s'ouvrir complètement. Ce point est incontournable.

Renaissance 2009

C'est le premier vin produit dans ce vignoble et le nom a été choisi pour témoigner de son renouveau. 50 % cabernet sauvignon et 50 % merlot. Le nez est sur le fruit et la bouche est très dense et complexe. Les tannins sont fins et on ne perçoit pas les tanins du bois. Ce vin est intense, équilibré et racé comme les meilleurs grands crus mondiaux. **La spéculation sur le vin nous empêche de déguster les grands crus de Bourgogne ou de Bordeaux et voilà qu'un financier nous redonne le gout des bonnes choses.**

Château Bellevue 2009

50% cabernet franc et 50% syrah. Le nez est plus complexe avec présence d'épices. La bouche est très ample mais absolument équilibrée sans lourdeur, sans perception d'alcool ou de boisé. Les tanins sont très présents mais très fins. Une vraie merveille qui a gagné à s'ouvrir dans le verre.

Renaissance 2008 servi en magnum

Ce vin est plus ouvert et s'exprime plus rapidement. C'est un bouquet d'arômes complexes avec beaucoup d'équilibre et une incroyable densité. La race des grands vins.