

«En face, les montagnes sont syriennes»

Faouzi Issa est l'œnologue et le maître de chai du Domaine des Tourelles, dans la vallée de la Bekaa, au Liban. Il présente ses vins au Grand-Duché ce week-end.

Hervé Amann, qui façonne la carte des vins de Pitz-Schweitzer, a invité le Libanais Faouzi Issa (avec d'autres vigneron) à sa grande dégustation traditionnelle, à Hosingen.

Entretien avec notre journaliste Erwan Nonet

Décrivez-nous le paysage dans lequel poussent vos vignes...

Faouzi Issa : Au Liban, la bande côtière - où se trouve Beyrouth - est séparée de la vallée de la Bekaa par la chaîne de montagnes du mont Liban. Notre domaine se situe dans la vallée, à 1 100 mètres d'altitude. Juste en face, les montagnes sont syriennes. Le sol est graveleux, avec des galets roulés. En dessous, on trouve de l'argile.

À cette altitude, quelles sont les caractéristiques climatologiques?

Le climat est assez similaire à celui du Languedoc-Roussillon. Nous avons quatre saisons bien marquées et l'été, les soirées sont fraîches et les journées chaudes. L'amplitude thermique atteint les 20 °C : 17 °C la nuit, 37 °C la journée. Ce qui est excellent pour le raisin!

Vous avez réalisé de belles vendanges cette année?

Oui, très belles! Elles ont eu lieu aux mois d'août et de septembre. Cette année a été meilleure que la précédente où nous avions eu de la grêle lors de la floraison...

Votre domaine est le plus ancien du Liban...

Oui, il a été créé en 1868 par un Français, François-Eugène Brun, qui avait acheté le domaine à un responsable de la société qui construisait la route qui allait de la vallée de la Bekaa jusqu'à la Syrie et la Jordanie. Notre chai se trouve toujours dans de vieux bâtiments de cette époque, avec de magnifiques arcades typiques. Notre domaine est un vrai musée qui témoigne de 150 ans de viticulture! Quant à ma famille, c'est mon père qui a racheté la propriété il y a 25 ans. En plus du vin, nous produisons aussi de l'arak (NDLR : eau-de-vie à base de moût de raisin et d'anis), nous sommes assez réputés pour cela au Liban.

De quelle façon conduisez-vous vos vignes?

Aujourd'hui, nous travaillons 40 hectares. Les vignes sont taillées



Photo : didier sylvestre

Maintenant que les vendanges sont terminées, Faouzi Issa sillonne l'Europe pour présenter ses vins.

en gobelet. Puisque nous avons beaucoup de soleil mais aussi de la pluie, les palisses n'auraient pas de sens. Le gobelet est une pratique ancienne bien adaptée sous notre climat. Grâce à cette forme particulière, les raisins sont bien protégés. Les vendanges sont manuelles et les raisins sont transportés dans de très vieilles caisses en bois. Les rendements sont faibles. Selon les cuvées, ils sont compris entre 25 et 50 hectolitres par hectare environ.

Quelles sont les caractéristiques du travail que vous menez en cave?

Nous n'avons pas de machines très compliquées! Nous utilisons majoritairement d'anciennes cuves en béton que nous ne souhaitons pas trop retaper, car nous ne voulons pas empêcher la respiration du vin et les échanges d'oxygène. Du coup, nous les nettoyons simplement, en laissant quelques couches de tartre. Les

De Château Margaux au Liban

C'est à 26 ans, en 2009, que Faouzi Issa a rejoint le domaine. Il travaillait alors au célèbre premier grand cru classé médocain Château Margaux. «J'y suis entré pour un stage sur la biodynamie et j'ai ensuite enchaîné les contrats à durée déterminée», explique-t-il. C'est qu'il avait déjà des références. Une fois son diplôme d'ingénieur agronome obtenu au Liban, il poursuit son cursus à Sup Agro à Montpellier et passe son diplôme d'œnologue. Il passe ensuite dans de nombreux domaines, dont celui de René Rostaing en Côte-Rôtie. Mais quand son père lui propose de revenir, il n'hésite pas. «Faire son premier vin à 26 ans, c'est très jeune, mais je suis heureux d'avoir fait ce choix!»

levures sont indigènes et nous filons le vin grâce à des buissons d'épines très secs que nous allons chercher dans la montagne et que nous installons dans les valves. Ainsi, le vin est naturellement filtré lors des remontages.

Vos vins sont reconnus par de grands critiques, du magazine Decanter au meilleur sommelier du monde 2000, Olivier Poussier. Votre domaine est très ouvert à l'international.

Oui, c'est vrai. Ils plaisent beaucoup hors de nos frontières. Le *Financial Times* nous a élus domaine le plus séduisant du Liban! Nous sommes présents dans plus d'une dizaine de

pays : France, Grande-Bretagne, Canada, Dubai... Finalement, je suis œnologue pendant quatre mois et le reste de l'année, je fais de la vente!

Il n'est pas possible de ne pas vous poser la question : la guerre qui est aux portes du Liban a-t-elle une influence sur votre façon de travailler?

Nous ne sommes pas directement impliqués. À la limite, je dirais qu'en ce moment, il y a même moins de risques chez nous qu'en Europe... Et puis, les Libanais ne se lamentent pas. Les circonstances sont ce qu'elles sont, mais elles ne nous empêchent pas de vivre normalement. On oublie...

«Les circonstances sont ce qu'elles sont, mais elles ne nous empêchent pas de vivre normalement»

Les vins du domaine

Marquis des Beys blanc : un 100 % chardonnay qui a passé huit mois en fûts de chêne. Profond, il s'agit d'un grand vin blanc (2015 : 19,86 euros).

Marquis des Beys rouge : 50 % syrah, 50 % cabernet sauvignon. C'est un vin structuré, complexe. Comme un air des vins du Domaine de Trelvalon, en Provence. Une référence! (2012 : 22,35 euros).

Domaine des Tourelles rouge : fruits noirs, couleur sombre, un vin aux tannins marqués (2013 : 9,37 euros).

Grande Cuvée syrah du Liban : une magnifique bouteille! Beaucoup de matière, très riche : il s'agit d'un vin puissant qui pourra vieillir plus de 30 ans, promet Faouzi Issa. Ce 100 % syrah est passé dans des fûts de chêne américain (2011 : 31,90 euros).

Tous ces vins sont disponibles chez Pitz-Schweitzer (ZAER Op der Hei à Hosingen), ce week-end (samedi de 15 h à 21 h et dimanche de 15 h à 20 h). Les prix indiqués tiennent compte des réductions valables uniquement jusqu'à dimanche.



Les vignes croissent à 1 100 m d'altitude, sur les flancs du mont Liban.

Vendanges : toute la planète peine

La production mondiale de vin en 2016 compte parmi les plus faibles depuis 20 ans, principalement en raison des intempéries qui ont prévalu dans des zones de grande production, comme la France et l'Amérique latine. Cette année, les 7,4 millions d'hectares de vignes plantées sur la planète auront donné 259 millions d'hectolitres de vin, en repli de 5 % par rapport à 2015, selon les estimations de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV).

Parmi les raisons invoquées, la météo : «Le phénomène climatique El Nino semble être de retour en Amérique latine, où la production a été affectée par des conditions climatiques assez exceptionnelles, avec beaucoup de pluie», a souligné Jean-Marie Aurand, directeur général de l'OIV. Ce recul de la production s'observe dans la plus grande partie de l'hémisphère sud : chute de 35 % en Argentine, à 8,8 millions d'hectolitres - ce qui fait dégringoler le 5^e producteur mondial au 9^e rang -, baisse de 21 % au Chili, à 10,1 millions d'hectolitres. Le Brésil voit quant à lui sa production réduite de moitié, à 1,4 million d'hectolitres. Et l'Afrique du Sud, exposée à une longue sécheresse, tombe pour la première fois depuis 2011 en dessous des 10 millions d'hectolitres (-19 %).

La Chine, 6^e producteur mondial

La Chine a profité des boires latino-américains pour remonter dans le classement, devenant le 6^e producteur mondial cette année sans avoir augmenté sa production par rapport à 2015 (11,5 millions d'hectolitres). Alors que les plantations de vignobles se poursuivent, notamment près du désert de Gobi, son potentiel va encore se développer puisque le Plan chinois prévoit la production de 16 millions d'hectolitres en 2020. En Europe, on observe aussi de grandes fluctuations en fonction du climat. La production française a chuté de 12 %, le vignoble ayant été touché par toutes sortes d'incidents climatiques. L'Italie, beaucoup moins affectée, a vu sa production reculer de seulement 2 % à 48,8 millions d'hectolitres, ce qui lui permet de garder son rang de premier producteur mondial, devant la France. Au troisième rang, l'Espagne voit ses volumes augmenter de 1 % à 37,8 millions d'hectolitres.

Chaque week-end, retrouvez dans votre *Quotidien* la page «Vignes et vigneron». Nous y rencontrons des vigneron qui nous expliquent leur métier et leur passion ainsi que des spécialistes qui nous éclairent sur des points précis.



Photo : domaine des tourelles