



VINS D'AILLEURS

Escapade en Slovenija, le pays aux 52 cépages et de la plus vieille vigne du monde

Les armoiries de la Slovénie



Les slovènes ont deux passions, le football et le vin ! Ce petit pays de 2 millions d'habitants à peine plus grand que la Belgique, coincé entre l'Italie à l'Ouest, l'Autriche au Nord, la Hongrie à l'Est, et la Croatie au Sud, produisait les meilleurs vins de l'ancienne Yougoslavie. Une tradition qui s'est amplifiée et développée avec son indépendance le 25 juin 1991 et son entrée dans l'Union Européenne le 1^{er} mai 2004, avec une particularité, celle de faire pousser sur son sol plus de 50 cépages différents. Résultat, des vins variés et de grandes qualités, associés au dynamisme de ses habitants, qui font de la viticulture slovène une des plus

intéressantes de l'Europe Centrale. Un pays de vins blancs mais qui s'ouvre aux vins rouges et surtout qui innove. J'en veux pour preuve d'étonnants vins produits par macération pelliculaire, jusqu'à 6 mois dans des amphores géorgiennes comme dans le Domaine Kabaj-Morel sur les hauteurs de Novo-Gorica à quelques kilomètres des côtes adriatiques.



Je vous propose dans les lignes qui suivent un voyage découverte en 4 étapes de ce sympathique pays, de ses vins, de ses paysages et de sa gastronomie à travers : Ljubljana, la capitale, le littoral adriatique slovène et la Goriska, la Basse-Carniole et Novo-Mesto, la Basse-Styrie, Maribor et Ptuj. A la fin de chaque étape vous trouverez une liste d'adresse de viticulteurs, de restaurants et d'hôtels avec une indication des prix pratiqués en euros car la Slovénie fait partie de l'Eurogroupe depuis le 1^{er} janvier 2007. Pour un peu plus de 600 euros vous passerez un très bon moment. Bon voyage !

Laurent Meggs

N.B : merci à **Flavia Claes**, guide et organisatrice de séjours culturels (Cf. *le projet une autre vision de Bruxelles* www.theroadnottaken.be) et d'origine slovène, qui a organisé ce merveilleux séjour et à **Tomaž Sršen**, rédacteur en chef du mensuel Dolce Vita, qui nous a ouvert les portes de son attachant pays.

Etape 1 : Ljubljana, la capitale

Capitale de 280 000 habitants, construite à l'origine autour d'un Castrum, Lubiana a été influencée tout au long

de son histoire par différentes cultures du fait de sa position géographique charnière entre les cultures germaniques, latines et slaves. C'est une ville tranquille où il fait bon se balader dans la vieille ville ou le long de la Ljubljana où l'on peut déguster un verre de vin slovène sous les tonnelles.



Les armoiries de Ljubljana

Adécouvrir absolument : **La Vinoteka Movia** (Mestni trg 2). Ales Movia est le viticulteur de Slovénie le plus connu et le plus créatif du moment. Demander à déguster son Lunar, son Puro ou son Rebula, un véritable feu d'artifice pour commence votre séjour. www.movia.si

Pour déjeuner : **Restaurant "Na Gradu"** au château, accès par le funiculaire. Une cuisine de terroir simple et goûteuse. Osez les soupes ! www.nagradu.si (Prix : autour de 15 euros)

* Vol A/R Paris-Ljubljana avec Easyjet à partir de 80 euros.

Etape 2 : Le littoral adriatique slovène (Primorska) et la Goriska

Cap Sud-Ouest vers l'Italie. Faire absolument un arrêt dans la vallée de Vipava et son vent « à décorner les bœufs » du à la présence proche de l'Adriatique à quelques encablures de Trieste. Ce terroir de la Vipaska Dolina, qui évoque un peu les Highlands écossaises, donne des vins étonnants, sauvages et surprenants. 30 km plus loin, à l'Ouest, c'est Nova Gorica. Influence italienne pour ce terroir frontalier du Frioule, qui ressemble un peu à la Toscane. Sur la hauteur à Dobrovo on trouve des vignobles et des propriétés qui n'ont rien à envier au niveau technique avec les grands domaines français ou italiens.

A découvrir absolument : Le **Restaurant Pri Lojzetu** à Dvorec Zemono, à côté de Vipava www.zemono.si. Jeune Restaurateur d'Europe, Tomaž Kavčič est un des chefs les plus inventifs de Slovénie. Le moment que nous avons passé a tout simplement était magique, tant au niveau des vins que des plats, j'en veux pour preuve l'escalope de St Jacques et de cèpe slovène lardé servie sur une pierre brûlante ou le sorbet au raisin de Rebula dégusté sur une table transformée en un épais brouillard odorant. (Prix : autour de 100 euros)

Pour dormir : **Domačija Kabaj Morel** à Šlovrenc (Goriška Brda) www.kabajmorel.si (Prix : 100 euros par personne pour 2 nuits avec petit-déjeuner et 1 repas).

Les viticulteurs à visiter :

* **Miha Batič** à Šempas www.batic.si. Des vins bio étonnants,



notamment les blancs.

* **Marjan Simčič** à Dobrovo www.simcic.si. Incontestablement les vins les plus intéressants que nous avons dégustés avec une belle minéralité. A noter que 30 % du vignoble se trouve en Italie et 70 % en Slovénie.

* **Marko Kristančič** à Dobrovo www.kristancic.com.

Le meilleur rapport qualité/prix de la région de Goriška Brda, et le plus beau chai que nous ayons visité pendant notre voyage.

* **Aleks Simčič** à Vipolže www.edisimcic.si. Très belle ambiance et des vins originaux, notamment au niveau du packaging. Nous avons bien aimé le Rebula 2006.

Etape 3 : la Basse-Carniole et Novo-Mesto

Après la frontière italienne, cap à l'Est vers la frontière Croate (Hrvatska) et arrêt vers Novo Mesto au cœur de la région de Dolenjska, la plus authentique de Slovénie où l'on produit le fameux Cvičec, un vin nouveau d'assemblage qui doit faire moins de 10° et que l'on boit traditionnellement pour la Saint Martin, le 10 novembre. Là dans chaque village, chaque villageois produit son Cvičec et a aménagé sa maison en conséquence. Des paysages charmants ! (Cf. photo).

A découvrir absolument : Le **Château Otočec**

www.grad-otocec.si pour prendre un verre sur la terrasse ou déjeuner. Un château du XIII^e siècle entièrement rénové situé sur une île au milieu de la rivière Krka. Un site et une hôtellerie de grand luxe incluant un parcours de golf, membre de la chaîne Relais et Châteaux, à prix très raisonnable (à partir de 250 euros la chambre, petit-déjeuner compris – à partir de 50 euros pour le restaurant avec une très belle carte des vins.

Pour déjeuner : **Restaurant Gostilna Vovko** à Brusnice www.gostilna-vovko.si. Cadre rustique pour une cuisine de terroir et une belle sélection de vins de la Bela Krajina. (Prix : autour de 20 euros).

Pour dormir : **Kompas** (association vin et châteaux) à Novo Mesto www.kompas-nm.si (Prix : 38 euros la nuit avec petit-déjeuner). Des chambres d'hôtes sans prétentions où la chambre à coucher est souvent mitoyenne du pressoir ou du chai de fermentation ! Un coup de cœur pour le **Domaine Matjzevi** où toute la famille vous accueille en costume traditionnel et vous propose de déguster le Cvičec avec un pain à la châtaigne maison.

Les viticulteurs à visiter :

* **Otmar Šturm** à Metlika. Le viticulteur de référence de la région de Bela Krajina (Au Sud de la Dolenjska) que nous avons découvert grâce à Jože Zorn le sommelier du Château Otočec qui nous a fait déguster son « coup de cœur », un merveilleux Riesling vendanges tardives 2008.

Etape 4 : la Basse-Styrie, Maribor et Ptuj

Au Nord-Est, à la frontière de l'Autriche et de la Hongrie, se trouve Maribor, la deuxième ville de Slovénie avec 120 000 habitants. Le quartier de la vieille ville, le Lent a la particularité d'abriter la plus vieille vigne en vie au monde, nommée Stara trta, elle a plus de 400 ans ! Elle produit encore 50 kilos de vendange dont on fait une centaine de mignonnettes. Elle est fêtée tous les ans en novembre lors de la fête de la St Martin. Maribor sera une des deux capitales européennes de la Culture en 2012.

Un peu plus à l'Est, cap vers Ptuj, une très belle ville sur les bords de la Drava, puis vers Ormož et le fabuleux site de Jeruzalem au cœur du vignoble de Stajerska Slovenija. A Svetinje arrêtez-vous à la vinothèque et laissez vous guider par Samo !

A découvrir absolument : La plus vieille cave de Slovénie ; le Domaine Pullus à Ptuj et ses foudres centenaires gravées. Cette cave qui appartient à la coopérative des « poulets » fait partie du plus grand domaine viticole de Styrie est animée par Bojan Kobal, un jeune œnologue talentueux qui réalise de merveilleux vins blancs, certes un peu techniques, mais étonnants de variété.

www.ptujjska-klet.si

Pour déjeuner : **Restaurant Gostilna Tramšek** à Žerovinci (Ivanjkovci), www.gostilnatramsek.si. Laissez vous guider par le sympathique patron qui vous proposera un plat de saison accompagné d'un vin de la famille Kupljen (Prix : à partir de 30 euros).

Pour dormir : **Svetinje Klet Vinoteka** à Svetinje (Ivanjkovci), 6 chambres d'hôtes au-dessus d'une vinothèque où l'on peut déguster tous les vins de la région. Tenu par Samo Simonič, ce lieu mérite que l'on s'y arrête au moins deux jours ! www.vinoteka-svetinje.si (Prix : 37 euros avec le Petit-Déjeuner)

Les viticulteurs à visiter :

* **Vino Kupljen** à Jeruzalem – Svetinje (Ivanjkovci), www.vino-kupljen.com. Une gamme de vin impressionnante élaborée à l'instinct par Jože et Samo, le père et le fils. Pour les déguster vous pouvez aller un peu plus haut sur la colline à la Taverne Kupljen, que la famille possède depuis 1893, le paysage est à couper le souffle. Pour commencer demander un verre de White Star of Styria ou un verre de Red Star of Styria, selon que vous préférez le blanc ou le rouge !



Carte d'identité du vignoble slovène

* Une surface de plus de 22 000 hectares pour une production annuelle d'environ 100 millions de litres.

* Le vignoble slovène est composé de 3 régions principales :

- La Primorska à l'Ouest (vers l'adriatique et à la frontière italienne) regroupant 4 appellations : Slovenska Istra (2 331 ha), Kras (753 ha), Vipavska Dolina (3 000 ha) et Goriska Brda (1 992 ha).

- La Podravje au Nord-Est (vers la frontière hongroise) regroupant 2 appellations : Prekmurje (965 ha) et Strajerska Slovenija (8 685 ha).

- La Posavje au Sud-Est (vers la frontière croate) regroupant 3 appellations : Bizeljsko Sremic (1 264 ha), Dolenjska (2 456 ha) et Bela Krajina (608 ha).

* Une production à 70 % de blancs et la présence de 52 cépages différents dont 37 pour les blancs.

* Les cépages blancs présents en Slovénie :

- Les cépages internationaux : Chardonnay, Kerner, Gewurtztraminer, Muller-Thurgau, Muscat, Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling, Sauvignon et Sylvaner.

- Les cépages locaux : Furmint, Laski Rizling, Malvoisie, Ranina, Rebula et Sauvignonasse.

- Les cépages rares : Glera, Klarnica, Kraljevina, Pinela, Ranfol, Rumeni, Vitovska et Zelen.

* Les cépages rouges présents en Slovénie :

- Les cépages internationaux : Barbera, Bleu de France, Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon, Gamay, Merlot, Pinot Noir, Syrah et Zweigelt.

- Les cépages locaux : Refosco et St Laurent.

- Les cépages rares : Muscat Rose et Zametovka (Le cépage de la plus vieille vigne du monde à Maribor).

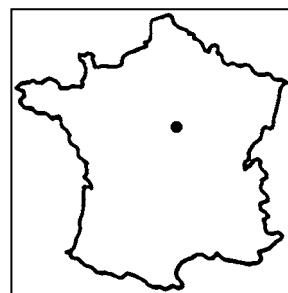
* Les dénominations officielles :

- « Vrhunsko vino ZGP » (Vins dits de haute qualité) 9 % de la production.

- « Kakovostno vino ZGP » (Vins dits de qualité venant d'une région donnée) 54 % de la production.

- « Dezelno vino PGO » (Vin de table) 37 % de la production.

- Après 3 ans, les vins Slovènes prennent le nom de vins d'archives (Arhivsko Vино).



SUR LE TERRAIN

Les deux rives de la Loire

Nous sommes vraiment des privilégiés et j'ai beaucoup de chance d'appartenir à ce cercle œnophile. En effet, en pleine crise de la dette et alors que pendant ce WE nous sommes à deux doigts de déclarer la guerre à l'Allemagne (Merkel est trop rigide selon notre bon Président) et que demain nous allons la déclarer à la Nouvelle-Zélande (nos chances sont minces d'autant que Rambo n'est pas dans nos rangs et nous ne disposons pas à ce titre du « Rambo – warrior ») nous partons à l'aventure, le nez au vent, Jean-Louis à l'ouverture, Jocelyne, Geneviève et Martine à l'arbitrage.

Nous manquons de peu la pénalité en fermant les soutes à 7h00 pétantes Porte Maillot sous une certaine réprobation des lourdes paupières senlisiennes. Nous sommes privilégiés mais les uns moins que d'autres, la vie est injuste mais c'est la vie.

Ainsi nous allons de l'avant malgré une petite marche arrière au péage de l'A77, un usager n'ayant pas encore compris la différence entre la fente du ticket et celle de la carte bancaire, d'autant qu'il y a glissé sa carte Leclerc (eh oui chère Martine, je ne dormais que d'un œil alors que tu enrageais déjà que je ne prenne pas de notes !).

Enfin nous touchons à notre but premier constitué par le Pont-Canal de Briare. La gelée blanche irise le pré et l'on nous promet de pouvoir croquer un financier ce qui, en ces périodes de dictature des marchés, est une augure des plus réjouissantes.

Ainsi, sous un beau soleil naissant, émergeant d'une brume laissée par la nuit, le spectacle est déjà grandiose. A la fois suranné et intemporel, cet ouvrage nous fait réfléchir sur ce que pouvait être un projet dans la 2^e moitié du 19^e siècle.

Un p'tit café ou thé pour briser la glace (au propre comme au figuré) puis chacun fait le plein d'antidépresseurs (chocolatés bien sûr) d'autant qu'en cas de défaite demain, la consommation s'en trouvera sans doute renforcée.

