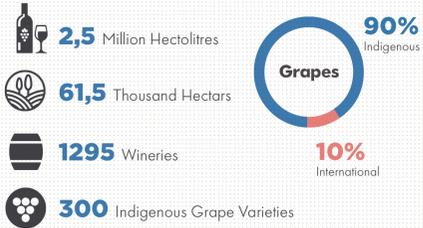


# VIGNOLE GREC EN CHIFFRES\*

## GREEK WINE PRODUCTION



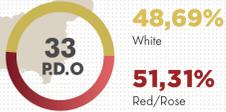
## GRAPE VARIETIES



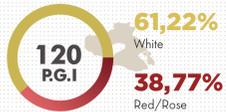
## MOST POPULAR

- 16,52% Savatiano 10.369,38 ha
- 14,34% Roditis 9.001,96 ha
- 5,28% Agiorgitiko 3.315,55 ha
- 3,85% Liatiko 2.419,90 ha
- 3,44% Xinomavro 2.159,33 ha
- 3,13% Muscat of Hamburg 1.964,96 ha
- 3,12% Assyrtiko 1.959,74 ha
- 3,08% Cabernet Sauvignon 1.935,06 ha
- 2,66% Mavroudi 1.671,03 ha
- 2,55% White Muscat 1.602,54 ha
- 2,38% Merlot 1.496,40 ha
- 2,16% Kotsifali 1.353,62 ha
- 1,84% Romeoiko 1.152,85 ha
- 1,79% Syrah 1.121,83 ha
- 1,77% Fokiano 1.108,19 ha
- 1,72% Moschofilero 1.081,10 ha
- 1,48% Mandilaria 929,43 ha

## PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN



## PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION



# Greek wine at a glance

Everything you need to know about Greek wine in numbers

## HECTARAGE UNDER WINE PER REGION

Wine producing Vineyards Surface



## GREEK WINE EXPORTS



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



# DÉGUSTATIONS WINE ROSE

## LE VIGNOBLE GREC ET L'ASSYRTIKO

### Série 1 - Les Îles : Crète & Patmos

#### **Vin 1 - IGP Crète Assyrtiko Voila 2020 - Lyrarakis, bouchage à vis**

Robe jaune citron pâle

Nez citronné, fleur de poirier, résineux, bouton de dent-de-lion, puis notes iodé, empyreumatique d'autolyse levures.

Bouche portée par une acidité « crue » de sousmaturité qui reste dissociée du gras.

Ceci provoque une sensation de lourdeur à peine tranchée par les amers et la structure tannique

#### **Vin 2 - Assyrtiko 2021 (tiré de cuve) - Patoinos, bouchage liège**

Robe or intense, aux reflets verts

Nez ample et expressif sur des notes de pêche melba, coing, romarin et herbes balsamiques du maquis.

Bouche ronde où l'opulence est tranchée par le tannin et les amertumes structurantes, manifestement un équilibre non tenu par l'acidité.

En retolfaction notes de nectar de fruit, cire, hydrocarbure (norisoprenoides).

Profil très mûr mais en bon équilibre red-ox à regoûter quand officiellement en bouteille (voir CO2)

### Série 2 - La Grèce Centrale & le Péloponnèse

#### **Vin 3 - IGP Markopoulou Assyrtiko 2020 - Papagiannakos, bouchage Diam**

Robe or pâle

Nez initialement réducteur et fermentaire qui s'ouvre ensuite sur une palette assez discrète de fruit frais, citron, notes florales et iodées.

Bouche austère portée par une acidité malique mordante à peine enrobée. Finale sur la craie, le fruit sec, amande grillée.

#### **Vin 4 - IGP Lakonia Assyrtiko 2018 - Monemvasia, bouchage Diam**

Robe or intense et brillante

Nez au bouquet intense sur miel, coing, papaye, poivre, fleur blanche tubéreuse.

Bouche souple, onctueuse, tenue par une acidité intégrée, fruit très mûr et lassant en retolfaction, finale subtile et saline.

Le vin montre avoir bénéficié de l'affinage en bouteille.

**MICHELE CAIMOTTO**



### Série 3 - La Macédonie

#### **Vin 5 - IGP Slopes of Paiko Minimus 2020 - Chatzivaritis, bouchage liège - 2 marques différentes**

Robe ambrée trouble (non filtré)

Le nez confirme un profile oxydatif, sur notes de pomme blette, safran, sucre de canne, raisin de Corinth, fleurs d'oranger.

Bouche surprenante par sa légèreté après le prélude baroque offert par le nez. Trame tenue par un tanin fin, légèrement fibreux.

Finale de longueur moyenne. Encore une fois un vin non tenu par l'acidité, libre de « formes » imposées par le SO2 qui nous amène à chercher d'autres repères, car il s'éloigne totalement du stéréotype de l'A.

#### **Vin 6 - IGP Imathia / DOP Macedonia Kapnistos 2019, bouchage Diam**

Robe or soutenue

Nez « automnal » offrant, après la discrète réduction initiale, fruits mûrs, safran, « minéral » fumé, sous bois, élevage encore souligné (vanillé - boisé).

Bouche à la texture huileuse, apport tannique du bois et du raisin bien intégrés, acidité moyenne supportée par la finale saline. Sensation de chaleur perceptible.

#### **Vin 7 - IGP Pieria Assyrtiko Terres de Zeus 2020 - Navitas, bouchage Diam**

Robe jaune citron

Nez sulfiteux (réduction par SO2), avec en arrière plan de la pêche, poire, goyave, notes légèrement pétrolées.

Bouche diluée (manque concentration) et bloquée par la réduction.

### Série 4 - L'île de Tinos

#### **Vin 8 - Wine of Greece Assyrtiko 2019 - X-Bourgo, bouchage Diam**

Robe jaune citron

Nez réducteur à l'ouverture, puis pêche blanche, bouquet floral (aubépine, tilleul) suivie par notes iodées et légèrement pétrolées.

Bouche initialement sphérique et dérangée par CO2 dans la phase réductrice, gagne en élan et profondeur avec oxygénation, les amers s'intègrent avec la sucrosité du fruit et du boisé, finale saline. Vin cohérent et équilibré au très bon potentiel vue le jeune âge des vignes.

#### **Vin 9 - PGI Cyclades Stegasta rare 2020 - T-Oinos, bouchage liège**

Robe citron brillante

Nez initialement discret, très jeune, s'ouvre ensuite sur le pamplemousse rose, fleurs blanches, iode et pétrole.

Bouche cristalline, structure acide en équilibre parfait avec la concentration du fruit, un toucher de bouche rappelant l'eau de roche. Finale centrée et de grande finesse. A l'unanimité le vrai bémol réside dans l'élevage, ostentatoire, redondant et qui donne à une si belle matière une patte internationale...dommage!

**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl** Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



## Série 5 - L'île de Santorin

### Vin 10 - PDO Santorini Assyrtiko 2020 - Vassaltis, bouchage Diam

Robe jaune citron brillante

Nez sulfiteux (SO2) puis notes salines-maliques, pain de mie (levurien), fruit mûr citron, poire, melon jaune.

Bouche enrobée et salivante, dynamique linéaire et simple. La texture et la finale sont endurcies par une réduction sulfiteuse.

### Vin 11 - PDO Santorini Assyrtiko 2020 - Sigalas, bouchage Diam

Robe jaune citron intense

Nez qui marie maturité et tension saline - iodée. Initialement un profil tendu et mordant qui s'assouplit / enrichit avec l'oxygénation.

Bouche huileuse (glycerole) dans laquelle se fond la sucrosité du fruit. Il se donne avec une acidité mûre, une texture élégante et déliée, finale sur hydrocarbure et notes fermentaires avec notable perception de chaleur. Un archétype pour comprendre l'Assyrtiko de Santorin.

### Vin 12 - PDO Santorini Assyrtiko Saint August s.a. - Art Space Winery par Antonis Argyros - bouchage nomacork

Robe or riche

Nez très ouvert et expressif sur la papaye, le safran, très mûr mais avec un profil initialement réducteur.

Il s'agit d'un vin qui pourrait déconcerter pour sa supposée imprécision, mais qui emporte par son délicat et équilibré toucher de bouche.

Grand équilibre et subtilité malgré le 14.5% abv. Finesse et longueur dans la finale saline - volcanique.



**MICHELE CAIMOTTO**

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



## NOTES & CONCLUSIONS

A travers la palette de produits dégustés nous avons non seulement voyagé à travers le pays, mais aussi traversé une diversité stylistique très importante, presque déroutante. Pour un groupe de passionnés comme nous, cette diversité a véhiculé beaucoup de plaisir et stimulé un débat extrêmement intéressant. Toutefois cela n'est pas forcément un avantage quand on souhaite, tel que le fait la Grèce, élever l'assyrtiko au niveau d'un cépage blanc identitaire du pays et en faire un éclaircisseur dans la conquête des marchés étrangers.

Cette association entre pays et cépage « identitaire » (e.g. Carmenere & Chili, Sauvignon blanc & New Zealand, etc.) nécessite une cohérence stylistique plus « rassurante » pour le marché mondial. L'expression de l'A. à Santorin, considérée « l'originelle », diffère amplement de ce que l'on retrouve ailleurs et cette petite île ne peut déjà pas à elle seule répondre à la demande actuelle. Comment envisager une croissance ?

La différenciation entre A. insulaire vs A. du main land ne suffit pas non plus. L'humble avis du panel, vu le nombre restreint d'échantillons dégustés, est que le choix du moment de la récolte influence énormément le caractère du produit, au moins autant que son lieu d'origine, avec une propension pour des récoltes très/ trop précoces surtout dans les vins du main land afin de garantir/exacerber le support acide que le marché recherche quand il approche ce cépage.

En parallèle nous observons aussi que la « tension / verticalité » que l'on retrouve sur Santorini n'est pas forcément liée qu'à l'acidité, mais plutôt à un mélange de facteurs qui amènent un intéressant équilibre, même à pleine maturité et taux d'alcool élevés (facteurs composants cet équilibre= alcool + sucrosité vs acidité + tannin + droiture naturellement fournie par les sols volcaniques).

Face à cette tendance croissante à exporter l'A. a travers la Grèce (et le monde), notamment pour sa capacité de résister à la sécheresse, on pourrait se poser la question si ce cépage est réellement apte à devenir un cépage international ?!

En attendant d'avoir une réponse à toutes nos questions, buvons du vin grecque!

Ce sera une ode à l'un des berceaux de la viticulture, mais aussi une reconnaissance méritée à un pays ne cesse de nous surprendre par sa foudroyante montée qualitative !

**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland**  
**+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**



## LE REPAS QUI A ACCOMPAGNÉ

L'interprétation de la saison par le Chef Gilles Wannaz, dans toute sa créativité :)

## REMERCIEMENTS

Un tout grand merci à Josef Zisyadis, Gilles Wannaz et à l'équipe du Domaine pour leur accueil si chaleureux, ainsi qu'à tous les vigneronns présentés, pour leur temps lors de nos échanges, malgré la barrière linguistique!

Au plaisir de vous retrouver lors d'une prochaine rencontre,

Michele

## LES CONTRIBUTIONS & PRODUCTEURS INTERVIEWÉS

Madame Eirini Daouka - Patoinos

Madame Maria Dimitriadis - Navitas

Monsieur Kostis Dalamaras - Dalamaras

Madame Chloi Hatzivaritis - Chatzivaritis

Monsieur Spyros Lemanis - Sigalas

Monsieur Yannis Valambous - Vassaltis

**MICHELE CAIMOTTO**

