



... Une symphonie de saveurs et d'arômes.

Bulgarie - Région de la vallée de la Thrace

# CONOMLADI MELNIK

Rouge

Le cépage **Melnik** est une variété unique, qui ne se cultive que dans le sud ouest de la Bulgarie, dans la vallée de la Struma. Dans ce vin, à destination des connaisseurs, nous avons fusionné avec harmonie le caractère unique et les saveurs riches et diverses de ce cépage.

## Note de dégustation

Une belle robe rubis intense. L'arôme est harmonieux, fruité avec une pointe d'épice, nous retrouvons des notes de cerises noires, de griottes ainsi que de fruits à noyaux. Une bouche veloutée, pleine de fruits avec des tanins fondus. Une belle longueur, dans laquelle nous gardons la douceur et le volume ainsi que des saveurs de cerise, de noix et de chocolat.

## Accords mets/vins

Accompagne parfaitement les plats de viande rouge, de gibier, de charcuterie sèche et des fromages de caractères, peut également être consommé de façon indépendante.

## Analyses

Alcool  
14,5°

pH  
3,6



## La vinification

Vin rouge sec, vinifié à partir des raisins sélectionnés à pleine maturité, vendangés le 22 septembre. Les techniques de vinification ont été spécialement développées par Stoycho Stoev, pour cette variété, et le potentiel de ces raisins. Ils sont d'abord triés à deux reprises, sur le vignoble et au chai sur une double table de tri. Sur la 1ère table les grappes sont triées et éraflées, sur la 2ème, sont supprimés les grains abîmés et non mûres. Macération de 18 jours. Fermentation dans des cuves acier inoxydable à 28-30°C. Vieilli 2 mois en fûts de chêne, pour atteindre cet équilibre et cette saveur unique.

## Informations

**Producteur**  
Sintica Winery  
(Sandanski -  
Bulgarie)

**Origine**  
Région de Melnik

**Milésime**  
2015

**Cépage**  
Melnik

**Température de  
consommation**  
17 - 18°C

# Bref Historique de la production de vin en Bulgarie

Des études archéologiques ont démontré l'existence de la viticulture en Bulgarie entre -6000 et -3000 ans. Déjà Homère dans l'Illiade, fait référence aux vignes de la Thrace (région occupant une partie de la Bulgarie, de la Grèce et de la Turquie). C'est d'ailleurs dans cette région (la Thrace) que le mythe de Dionysos est né. La Bulgarie, fondée (en 681) de l'union des Proto-Bulgares et des Slaves, a hérité des traditions et de l'expérience viti/vinicole accumulées au fil des siècles. Au cours de l'histoire de la Bulgarie, la culture de la vigne et la vinification sont passées par différentes étapes.



## VALLÉE DE LA STRUMA

Sous le règne du Khan Krum, le premier code de loi imposa une régulation de la production. Au Moyen Âge, la tradition vinicole a été perpétuée dans les monastères, où les religieux améliorèrent la qualité et la conservation du vin. Même pendant la domination Ottomane, les Bulgares purent poursuivre la culture de la vigne. À la libération, la viticulture s'est épanouie et les premiers cours d'œnologie sont apparus dans les universités Bulgares.

L'introduction des premiers cépages internationaux, aux environs de 1930, ainsi que de nouvelles techniques de culture et de production donnèrent un nouvel essor à la viticulture Bulgare.

C'est ainsi qu'en 1978, le pays était classé à la qua-

trième place mondiale parmi les producteurs et à la deuxième parmi les exportateurs, juste derrière la France !

La chute du communisme et la privatisation des caves ont porté un rude coup à la production vinicole, car les surfaces des vignobles ont été réduites de moitié.

Actuellement la production vinicole connaît un renouveau et aux côtés des cépages internationaux des cépages typiquement Bulgare occupent une place de plus en plus reconnue.

Parmi ceux-ci nous trouvons : la Gamza, le Shiroka Melniska Loza (Melnik 55), le Mavrud, le Rubin et le Pamid, pour les cépages rouges ainsi que le Dimyat, le Misket rouge, le Vratchanski Misket et le Sandanski Misket pour les cépages blancs. Les plus cultivés de ces anciens cépages sont le Pamid, noir donnant des vins fruités et légers, et le Gamza. Ce dernier peut donner des vins tanniques, corpulents, charnus et savoureux, qui vieillissent bien. Le Mavrud est un noir donnant des vins sombres, riches, épicés, à la saveur de prune. Le Shiroka Melniska Loza (on estime que ce cépage fait parti des plus vieux cépages du monde) est une vigne à large feuille qu'on ne trouve que dans la région de Melnik, Petrich et Sandanski, dont le climat rappelle justement celui des côtes du Rhône. Le vin issu de ce cépage est très coloré, fortement tannique, auquel un séjour en fût est bénéfique. Le Rubin, un cépage parfumé développé très récemment, a été obtenu en croisant le Syrah et le Nebbiolo (cépage noir italien proche du Pinot noir qui donne les meilleurs rouges ita-



liens). Pour les cépages blanc, le Misket rouge donne un vin de bonne qualité, agréable et léger, le Dimyat, produit un vin à l'arôme de vanille, le Vratchanski Misket offre un vin particulier à l'arôme fort et durable et le Sandanski Misket, un vin doux, brillant à l'arôme de fruits exotiques.



## LA CAVE THRACE

8 rue Germain NOUVEAU - 13090 AIX EN PROVENCE  
Tél : +33.(0)9.50.69.31.13 - Mob. +33.(0)6.16.90.88.53  
[www.la-cave-thrace.com](http://www.la-cave-thrace.com) - [contact@la-cave-thrace.com](mailto:contact@la-cave-thrace.com)