



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

Bulgarie - Région de la vallée de la Thrace

EXPLOSION

MELNIK

Rouge

Le cépage **Ranna Melnichka Loza (Melnik 55)** est une variété bulgare à grand potentiel issue du croisement des cépages **Shiroca Melnichka Loza** et **Valdiguié** (originaire du sud - ouest de la France). Créé en 1963 dans un centre d'étude agronomique : Le complexe Sandanski, qui deviendra la société Sintica lors de la privatisation. L'étude de ce cépage a duré jusqu'en 1977, où il a été planté sur plusieurs petites parcelles dans le sud-ouest de la Bulgarie. Oublié jusqu'en 1999, année où l'œnologue Stoicho STOEV a repris sa vinification mais de manière professionnelle pour la société Sintica. Ce n'est qu'après une reconnaissance internationale que son existence est reconnue en Bulgarie. Le développement de cette variété unique et l'exploitation de son potentiel sont une priorité pour la cave Sintica.

Note de dégustation

Sa robe est rouge rubis intense avec des reflets grenat lumineux. Son arôme, spécifique, est riche et concentré, dominé par le fruit noir, la cerise noire et la prune ainsi que des nuances de tabac. En bouche, sa saveur est attrayante, fruitée et épicée son corps rond et velouté est mis en évidence par une finale aux tons de chocolat et de vanille.



La vinification

Les raisins pour ce vin rouge sec ont été récoltés sur une seule parcelle de la région de Melnik, le 27/09. Une double sélection a lieu; d'abord dans le vignoble et dès l'arrivée à la cave. Cette dernière sélection est effectuée sur une double table de tri. La technique spécifique de vinification, le vieillissement de 12 mois en fûts de chêne français révèlent son incroyable richesse gustative, ces arômes uniques et l'éclat de sa robe. Il exprime ainsi l'exotisme et la véritable nature de la Bulgarie du sud-ouest.

Informations

Producteur
Sintica Winery
(Sandanski -
Bulgarie)

Origine
Vallée de la
Struma

Milésime
2015

Cépage
Melnik

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

Analyses

Alcool
14,5°

pH
3,35

Accords mets/vins

Peut être consommé seul ou en accompagnement des plats de viandes rouges, charcuteries, gibiers et fromages.

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-



Légende

- Région de la plaine du Danube
- Région de la vallée de la Thrace
- ★ Sofia
- Non producteurs

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 - contact@la-cave-thrace.com