

Bulgarie - Vallée de la struma (Région du Sud Ouest)

SINTICA Winery

Le Passionnel

CHARDONNAY

Blanc

Note de dégustation

Il présente une belle couleur jaune paille avec d'agréables nuances dorées. Son arôme est généreux, dominé par des saveurs d'agrumes, de miel (d'acacia), de fruits exotiques avec une petite touche de vanille. Au palais, son acidité équilibrée lui permet d'exprimer toute son intensité fruitée, pour nous laisser en bouche une sensation de douceur et de fraîcheur.

Accords mets/vins

Peut être consommé seul ou pour accompagner les plats à base de poissons, les viandes blanches et les desserts.

Analyses

Alcool
14,5°

pH
3,34



La vinification

Vinifié à partir de raisins de la plaine de la Thrace (région du sud de la Bulgarie), sélectionnés à pleine maturation (fin septembre - début octobre). La fermentation, de type classique, est réalisée en fûts de chêne français (barriques) à température contrôlée (entre 16 et 20°C). La durée de fermentation et de vieillissement, en fûts, est de 6 mois, période pendant laquelle il acquiert son arôme et son goût caractéristique mêlant harmonie et équilibre.

Informations

Producteur
Sintica Winery
(Sandanski -
Bulgarie)

Origine
Vallée de la
Thrace

Milésime
2013

Cépage
Chardonnay
(100%)

**Température de
consommation**
9 - 12°C

La cave Thrace

8 rue Germain Nouveau, 13090 Aix en Provence - Tel : + 33 9 50 69 31 13

contact@la-cave-thrace.com - www.la-cave-thrace.com

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



VALLÉE DE LA STRUMA

siècles. Au cours de l'histoire de la Bulgarie, la culture de la vigne et la vinification sont passées par différentes étapes. 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 quatrième 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 cotés 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 (noir italien proche du Pinot noir qui donne les meilleurs rouges italiens). 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 - Tel : + 33 9 50 69 31 13
contact@la-cave-thrace.com - www.la-cave-thrace.com