



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

Bulgarie - Région de la vallée de la Thrace

# Le Passionnel Cuvée

## Rouge

C'est un défi qui consiste à fusionner les arômes, la richesse des saveurs, les nuances de couleur de trois grands cépages : **Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc** et le terroir, unique, de la région la plus ensoleillée de la Bulgarie : la vallée de la Struma. Cela a été possible en utilisant le résultat de nos recherches et études ainsi que 12 mois de vieillissement en fûts de chêne français. Nous avons élaboré un vin – une symphonie – pour les amateurs de vin riche, velouté, mûr et ayant un arôme inimitable.

### Note de dégustation

Ce vin a une profonde et éclatante couleur rubis. En bouche, il montre un beau velouté, du volume, une saveur de fruits mûrs ; nous percevons des arômes de fruits noirs (myrtilles, mûres) et de fruits rouges complétés par des tonalités de chocolat, vanille ainsi qu'une touche poivrée. Sa finale d'une belle longueur dans laquelle nous retrouvons des notes de chocolat, de vanille ainsi qu'une pointe de pruneaux.

### Accords mets/vins

Les plats de viandes rouges, le gibier, les plats épicés et les fromages à pâte ferme.



### La vinification

Vin rouge sec, élaboré à partir de raisins spécialement choisis de Cabernet Sauvignon (récoltés le 09/10), Merlot (récoltés le 26/09) et Cabernet Franc (récoltés le 22/09). Les raisins ont été sélectionnés en 2 étapes : d'abord lors de la récolte, puis dès l'arrivée au chai. Cette dernière opération a eu lieu sur une double table de tri. Chacun des cépages a été vinifié séparément. Macération 18 à 25 jours. Fermentation entre 25 et 30°C dans des cuves en acier inoxydable. Vieillessement de 12 mois en fûts de chênes français. Enfin, vient le temps de l'assemblage, suivi de l'embouteillage et d'une période de mûrissement de 6 mois avant qu'il ne soit prêt pour la consommation.

### Informations

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

**Origine**  
Vallée de la Struma

**Milésime**  
2015

**Cépage**  
Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc

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

### Analyses

**Alcool**  
14,5°

**pH**  
3,6

# 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](http://www.la-cave-thrace.com) - [contact@la-cave-thrace.com](mailto:contact@la-cave-thrace.com)