

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

SINTICA WINERY  
**SINTI**

THE WINE OF THE ANCIENT SINTI

RESERVE

Rouge

Sur ce vin nous nous sommes mis au défis d'assembler avec harmonie les saveurs puissantes et les nuances des quatre cépages originaux suivants : **Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc** et **Syrah**. Ces vignes ne sont pas cultivées dans le vignoble Bordelais, mais dans la région la plus ensoleillée de la Bulgarie : La vallée de la Struma. Le terroir de cette région contribue à donner à ce vin son caractère unique.

**Note de dégustation**

Sa robe est d'une profonde et éclatante couleur rubis foncé. Son nez présente des arômes de myrtille, de mûre, de fruits rouges, de raisin sec ainsi que de chocolat et de vanille et une pointe d'épice. Sa bouche est volumineuse, veloutée rehaussée par un goût de fruits mûrs. Sa finale est longue sur des notes de chocolat, de vanille, accompagnée d'une légère touche épicée.

**Accords mets/vins**

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

**Analyses**

**Alcool**  
14,5°

**pH**  
3,46



**La vinification**

Les raisins pour ce vin ont été récoltés le 15/09 (**Merlot**), le 22/09 (**Cabernet Franc**), le 04/10 (**Syrah**) et le 08/10 (**Cabernet Sauvignon**). Chacune des grappes entrant dans la composition de ce vin ont été cueillies à la main, transportées en caisse, sélectionnées à deux reprises, d'abord dans la vigne, puis dès l'arrivée au chai. Cette dernière opération est effectuée à l'aide d'une double table de tri. Chacune des variétés est alors vinifiée séparément ; d'abord une macération de 25 à 30 jours ; puis la fermentation entre 25° et 30°C dans des cuves en acier inoxydable ; vient ensuite le vieillissement en fût de chêne français pendant 12 mois ; enfin, l'assemblage a lieu suivi de l'embouteillage pour un mûrissement de 6 mois avant qu'il ne soit prêt à la consommation.

**Informations**

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

**Origine**  
Vallée de la  
Struma

**Milésime**  
2008

**Cépage**  
Merlot (50%),  
Cabernet  
sauvignon (20%),  
Syrah (20%),  
Cabernet franc  
(10%)

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

La cave Thrace

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

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

