

Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2016)
Heft: 75

Artikel: Ah, le petit vin blanc crétois!
Autor: Rein, Frédéric
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-830520>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

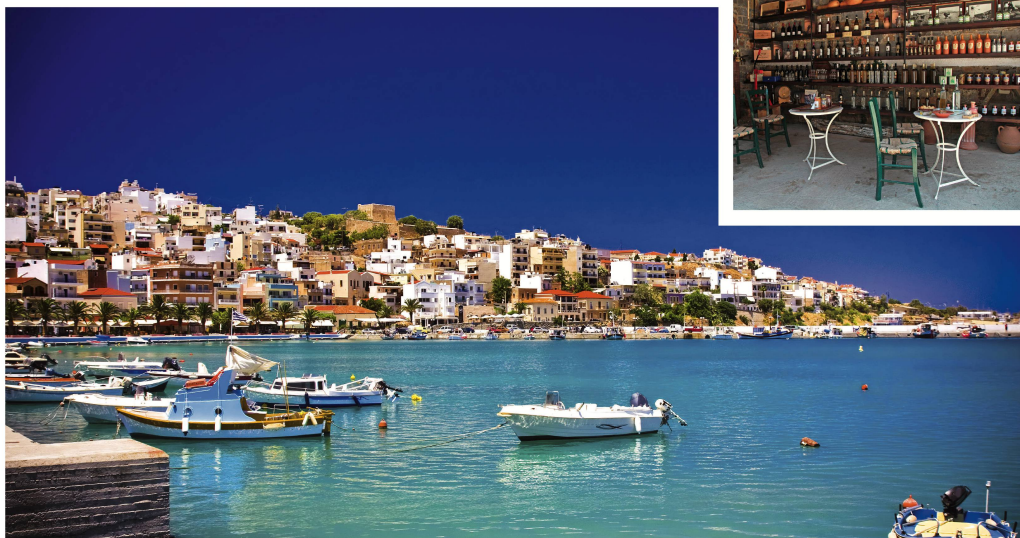
Ah, le petit vin blanc crétois !

La cinquième plus grande île de Méditerranée offre de magnifiques paysages, mais aussi d'excellents vins qui puisent leur force dans le terroir volcanique.

On l'oublie parfois, mais la Crète produit du vin... « Dans cette partie chaude et très montagneuse de la Crète, les vignobles partageant leur territoire avec la garrigue et les oliviers pour prendre place à plus de 1000 m d'altitude, précise Myriam Broggi-Praz, présidente de la section romande de l'Association Suisse des sommeliers professionnels. Les cépages se trouvent surtout sur les pentes nord, balayées par un vent du nord-ouest qui leur assure à la fois ventilation et fraîcheur. »

Pour preuve la route des vins qui se trouve dans la préfecture d'Héraklion,

Sur cette île, le vin — comme l'huile d'olive d'ailleurs — bénéficie de quatre appellations d'origine: Peza, Archanès, Dafnès et Sitia. « La Crète produit de bons vins, issus de nombreuses variétés locales, détaille la spécialiste. Les Liatiko, Malvasia di Candi, Mandilaria et Kotsifali sont utilisés pour produire des rouges ronds et tendres, alors que les Vidien et Daphni donnent les blancs de Peza, comme le Vilana. Ce dernier est frais et gouleyant, à dominante acidulée, et s'accorde à la perfection avec les salades composées et les poissons citronnés qui composent le fameux



Un petit goût de paradis entre le soleil éclatant, la mer turquoise et les petits bars pour se rafraîchir le gosier.

raisins de table Rasaki, ainsi que les fameux raisins secs Soutanina. »

UN SAVOIR-FAIRE DU VIEILLESSEMENT

Les blancs, rosés ou rouges sont élaborés en sec, demi-sec, et même doux... « Dans ce dernier cas, les raisins sont cueillis puis séchés au soleil pour que le jus s'évapore et que la concentration en sucre augmente, poursuit l'œnologue avertie. Dans cette catégorie, on peut recommander les versions vieillies durant plusieurs années en foudre (NDLR *tonneaux*), qui permettent de goûter au fameux confit de vieillissement, que l'on pourrait comparer à une sauce qu'on laisse réduire et dont les saveurs se retrouvent concentrées. Cette technique est propre à plusieurs îles de Crète, dont celle, non loin, de

Dimitris Koutas

Samos, où le muscat enchante par sa minéralité volcanique exacerbée. En Crète, on en trouve aussi, mais ils ne sont pas exportés en Suisse. »

Des vins en accord parfait avec l'environnement dans lequel ils prennent racine, comme le résume Myriam Broggi-Praz: « En Crète, je miserais avant tout sur les crus impactés par le terroir volcanique, qui leur donne une personnalité incroyable! Un élixir qui se boit naturellement avec modération, n'en déplaise à Dionysos, dieu de la vigne, du vin et de ses excès! »

FRÉDÉRIC REIN

CLUB

Partez à la découverte de cette île magnifique. Notre offre en page 89.



« Je miserais avant tout sur les crus impactés par le terroir volcanique »

MYRIAM BROGGI-PAZ, ŒNOLOGUE

chef-lieu de la cinquième plus grande île de Méditerranée. Tracée par des producteurs (ils sont une cinquantaine en Crète), elle s'éloigne de la mer pour s'enfoncer vers l'intérieur des terres, au cœur de paysages charpentés par des collines et des gorges.

régime crétois. D'autres variétés sont à découvrir seules ou assemblées, à l'instar du Roméikon et du Liatiko de Lassithi, qui se marient à merveille avec des aubergines ou des plats de légumes farcis. En outre, le vignoble crétois compte une production de

UNE SI BELLE GORGE

En Crète, la nature tient une grande place. Si les plages font de l'œil aux amateurs de tourisme balnéaire, les gorges de Samaria, dans les montagnes Blanches de l'ouest de l'île, raviront les marcheurs (elles sont ouvertes de mai à fin octobre, car en hiver, le haut niveau d'eau les rend impraticables et dangereuses). Ce sont d'ailleurs parmi les plus longues d'Europe, avec 16 km — sur le continent, celles du Verdon, en France, sont les seules à faire mieux, avec 4 km de plus. Les parois rocheuses verticales de Samaria atteignent parfois 600 mètres de haut, alors que l'endroit le plus étroit. « Les portes de fer », n'est large que de 3 à 4 mètres. Un décor version Far West où des pins parasols, des cyprès, des érables crétois et des chênes ont pris racine. On y trouve pas moins de 14 espèces végétales endémiques. C'est aussi l'un des derniers bastions de la chèvre sauvage crétoise. Donc un endroit de choix pour les naturalistes...

