

MEHMET ÖMÜR

VITIVINICULTURE TURQUE

INDEX



• EDITORIAL

- LA PATRIE DE VIGNE
- LES RÉGIONS VITICOLES EN TURQUIE
- LES RAISINS DE CUVE EN TURQUIE
- LES PRINCIPAUX PRODUCTEURS DE VIN
- QUELQUES EXEMPLES DE VINS
- QUELQUES PETITS PRODUCTEURS DE VIN
- LES BOUTIQUES DE VIN
- QUELQUES PORTRAITS DE PRODUCTEURS DE VIN TURCS
- LA TOUCHE FÉMININE DANS LE VIN TURC

ÉDITORIAL



Les terres turques sont l'une des régions productrices de vin les plus anciennes du monde. Selon les historiens, l'Anatolie centrale serait même la patrie du vin. Les verres et les cruches datant de milliers d'années retrouvés lors de fouilles archéologiques, les amphores datant de la période ionienne, les représentations des rois hittites offrant du vin aux dieux, les pièces de monnaie ciliciennes ornées de grappes de raisin, les légendes et les inscriptions diverses nous montrent qu'un héritage viticole vieux de milliers d'années repose sous nos pieds et que l'Anatolie est un centre important de la viticulture, de la production et du commerce du vin. Les vins turcs parviennent-ils donc à préserver ce passé grandiose et cet immense héritage culturel?

Comment se porte actuellement le secteur de la viticulture et du vin, sur ces terres où sont nés les ancêtres de la vigne?

La Turquie possède un grand potentiel pour la production de vin grâce à ses grands vignobles, ses conditions climatologiques et un coût de main-d'œuvre avantageux, mais elle n'est pourtant pas prête à la concurrence extérieure en raison de certains problèmes.

Malgré cela, les sérieux progrès enregistrés ces dernières années dans le secteur s'avèrent réjouissants. Le célèbre magazine "the Economist" mentionne qu'en Turquie, la qualité des vins a accru ces dix dernières années et que les producteurs de vins qui travaillent en

collaboration avec des conseillers viticoles étrangers et utilisent les nouvelles technologies, remportent de plus en plus de prix internationaux. "The Economist" rapporte également

que le secteur vitivinicole domestique, qui est réprimé, tente de plus en plus de prendre part sur les marchés étrangers: " Bien que le gouvernement prohibe la commercialisation aux consommateurs locaux, il soutient la promotion du vin à l'étranger. La Belgique, l'Allemagne et l'Angleterre se trouvent en tête de liste des pays où sont exportés les vins. Des minorités turques importantes vivent dans ces pays et l'on y trouve de nombreux restaurants turcs."

Les immenses investissements de modernisation, la prise en main du secteur par des producteurs de plus en plus formés et les récompenses obtenues dans les grands concours internationaux, montrent que le secteur vitivinicole turc vit un renouveau. La Plateforme des Vins Turcs (Wines of Turkey, WOT), fondée par les entreprises Doluca, Kavaklıdere, Kayra, Kocabağ, Pamukkale, Sevilen et Vinkara dans le but d'atteindre un chiffre de 100 millions de dollars avec l'exportation de vin et de se placer parmi les cinq premiers du tourisme vitivinicole et œnologique, est également un immense pas pour le développement du secteur.

Nous espérons que la Turquie puisse atteindre un statut suffisamment haut pour pouvoir concurrencer les leaders mondiaux.

Mehmet Ömür

PATRIE DE VIGNE

Pour beaucoup de personnes le mot "turc" évoque les chiches kebabs, le raki, les hommes portant le fez et la moustache ottomane ou encore les danseuses orientales alors que la Turquie contemporaine est bien loin de ces images...

De nos jours, ces clichés n'existent plus que dans les restaurants touristiques.

Avec une population de 70 millions d'habitants et étant la 17e puissance économique mondiale, la Turquie d'aujourd'hui a bien changé et se situe à un tout autre niveau.

Alors, quand on vous parle de "vin turc" à quoi pensez-vous? Je suis sûr que cela n'évoque rien pour beaucoup d'entre vous. Il me semble déjà vous entendre dire "y a-t-il du vin dans un pays où la population est musulmane à 97%?"

Durant des années, le Caucase, le sud de la mer Caspienne et le nord-est de l'Anatolie étaient considérés comme la patrie de la vigne.

La découverte de pépins de raisin datant des premières civilisations nous indique que la viticulture est aussi ancienne que l'humanité et qu'elle a débuté en Anatolie. L'existence de la viticulture chez toutes les civilisations Anatoliennes a été constatée. Les découvertes archéologiques sur la civilisation Hittite qui a duré 600 ans après être arrivée en Anatolie environ 2000 ans avant notre ère, nous révèlent l'importance de la viticulture dans la région. Des verres à vin en or ainsi que des cruches ont été retrouvés dans les tombeaux Hittites.

Les pièces de monnaie utilisées dans certaines parties de l'ouest de l'Anatolie comportent des ornements représentant des grappes de raisins et des cruches. Les civilisations phrygiennes et hellénistiques ayant succédé aux Hittites ont permis d'exporter les

vignes en Europe. Les vignobles crétois de la civilisation minoenne ainsi que les Phéniciens ont joué un rôle très important durant toute cette période.

L'expert en biologie moléculaire et historien du vin Patrick Mc Govern et l'expert agricole Jose Vouillamoz soutiennent que les premières vignes seraient apparues sur terre il y a 10.000 ans dans le sud-est de l'Anatolie. D'après les analyses ADN qu'ils ont effectuées sur des vignes récoltées en Arménie, en Géorgie et en Anatolie, il semblerait que la première domestication de la vigne sauvage ait été faite dans le sud-est de l'Anatolie, région connue sous le nom de Mésopotamie.

Des analyses effectuées dans les laboratoires de l'université de Pennsylvanie démontrent également que la toute première vinification appartient à cette même région. Ces deux travaux de recherche ont permis de dresser l'arbre généalogique de centaines de vins. Les analyses ADN ont prouvé que 13 variétés différentes de vignes sauvages sont à l'origine de ces cépages. Jusqu'à aujourd'hui la théorie la plus répandue était que les vignes récoltées dans l'ouest provenaient de différentes régions des pays de l'Est comme l'Iran, L'Irak, la Turquie, l'Egypte ou la Grèce mais les découvertes faites par Vouillamoz semblent remettre en question les connaissances acquises.

UN VIGNOBLE DE CAPPADOCE

Vouillamoz, qui a analysé 1368 cépages différents, surnomme le Gouais blanc "le Casanova du raisin" et soutient qu'il s'agit de l'ancêtre de plus de 80 variétés de raisins Européens dont le Chardonnay, le Gamay ou encore le Riesling.

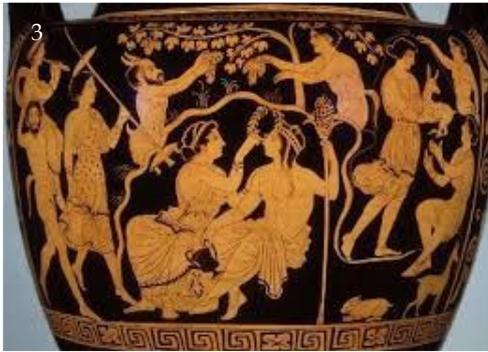
Il pense par ailleurs que la présence de centaines de



1



2



3

1- Ci-dessous une assiette d'Iznik, réputé pour son bleu unique, ornée de grappes de raisins. 2-Ereğli Aydınkent - Période pré-Hittite - Bas-relief appartenant au roi Warpalasi à Ivriz. 3- Représentations de vigne, de raisin et de Dionysos sur un récipient en terre. 4- Assiette en mosaïque ornée d'une effigie de femme tenant une grappe de raisin, retrouvée lors de fouilles archéologiques dans le village de Kadıoğlu à Çaycuma.



4

variétés de raisins en Turquie est une grande chance. L'œnologue Daniel O'Donnell qui est venu de Californie et travaille actuellement pour l'entreprise vinicole turque Kayra déclare "Je me sens comme en pèlerinage dans cette région où l'histoire de la viticulture remonte à des milliers d'années".

Bien que l'on pratique la viticulture dans tout le pays en dehors des côtes de la mer Noire et quelques régions de l'est, les exploitations viticoles les plus importantes se situent à Tekirdağ dans la région de la Thrace, à Denizli, Manisa et Izmir dans la région Egéenne, à Nevşehir et Niğde en Anatolie centrale, à Diyarbakır dans le Sud-Est et à Elazığ dans l'est de l'Anatolie.

Les pays producteurs de vin comme la France, l'Italie, l'Espagne et les Etats-Unis cultivent le raisin principalement à des fins viticoles. Pourtant, notre pays qui est classé 6ème producteur mondial de raisin avec environ 560 000 hectares, exploite seulement 3% de ses ressources pour la viticulture et se situe au 35ème rang mondial des pays producteurs de vin, bien après l'Algérie et le Maroc qui sont moins développés que la Turquie dans ce secteur. Le raisin est principalement utilisé pour la cuisine, la production de raisins secs, de mélasse et de pâte de fruits.

De par sa position géographique (36-42° de latitude) la Turquie bénéficie d'une diversité climatique des plus favorables à la culture de la vigne. Étant à l'origine génétique de la vigne, elle possède une culture vinicole relativement ancienne et ancrée.

La présence d'arrêtés liés à la viticulture dans les lois Hittites nous montre que le raisin et le vin faisaient partie des mœurs sociales et étaient donnés en offrandes aux dieux lors des cérémonies religieuses.

Les découvertes faites à Afyon des bas-reliefs de la période Phrygienne (900 av JC) représentant des festivités; celles faites dans le village d'Ivriz à Ereğli (Konya - 750 ans av JC) d'une œuvre historique représentant le dieu Tarhunda portant une grappe de raisin dans la main droite et un épi de blé dans la main gauche en symbole de fertilité; des ornements en relief représentant des grappes de raisin et le Dieu du vin sur les pièces de monnaie en argent retrouvées à Trabzon (410 av JC) et à Tarsus (378-374 av

JC); la découverte d'une œuvre en céramique datant du III. Siècle avant JC représentant le dieu Dionysos à Pergame dans la province d'Izmir ainsi que la découverte de toutes sortes de motifs relatifs au vin, au raisin ou aux vignes sur les pièces de monnaie antiques nous permettent de constater l'ancienneté de la culture du vin en Anatolie.

Par ailleurs, les écrits du roi d'Assyrie Sargon III sur les campagnes d'Urartu nous dévoilent les richesses et en particulier la présence de grands champs et de vignes dans la région de Van, dominée à l'époque par le Royaume d'Urartu.

La viticulture a également connu un essor lors des migrations des peuples durant la période phrygienne, environ 2000 ans avant JC. La culture vinicole des Phrygiens s'est répandue en Grèce puis à Rome avec les colonies grecques vivant sur les côtes égéennes environ 1500 ans avant JC et a été transmise aux Phéniciens en 200 avant JC.

Elle a également été transmise aux Français par la ville de Marseille environ 600 ans avant JC, lors de la colonisation phocéenne. Le plus grand temple de Bacchus du monde antique se trouve dans la ville de Téos.

Malgré l'interdiction par la religion de la consommation du vin, les minorités vivant en Turquie en produisaient et il paraîtrait même que certains sultans ottomans aimaient beaucoup cette boisson interdite. Suite à la contamination des vignes par le phylloxera, la France, l'Espagne et l'Italie ont commencé à importer du vin de l'Empire Ottoman, en particulier durant la deuxième partie du 19e siècle. Certaines entreprises vinicoles françaises ont également entrepris de planter des vignobles dans la région de la Thrace.

Durant cette période, la quasi-totalité du vin produit par l'Empire Ottoman a été exportée, atteignant la quantité de 340 millions de litres en 1904.

Après l'instauration de la république, l'échange des populations entre les musulmans vivant en Grèce et le peuple rûm vivant dans les régions viticoles de Turquie, a permis aux musulmans turcs de s'approprier les vignobles et d'entreprendre la production de vin.



Musée des civilisations Anatóliennes - Période Hittite - Cruche et verre à vin en or massif.

Bien que le vin soit interdit par la religion islamique, il tient une place importante dans la poésie du Divan à l'époque de la littérature ottomane. Les poèmes d'Ömer Hayyam, intellectuel ottoman, ayant pour thème le vin, sont très célèbres. Nous savons également que la classe dirigeante consommait du vin.



Les premières propriétés turques étant Doluca, fondée en 1926 et Kavaklıdere, fondée en 1929, nous pouvons constater que l'existence de la viticulture chez les turcs musulmans date de moins d'un siècle. Si nous nous référons à la citation "les 100 premières années sont les plus difficiles", nous constatons que la viticulture turque traverse encore cette période d'épreuve. D'ailleurs la Turquie est encore en période de développement si nous prenons en considération les standards mondiaux.

Cependant l'évolution constatée ces 20 dernières années nous montre que le pays dispose d'un immense potentiel au sujet de la viticulture.

Alors que les vignes locales sont hybridées et plantées avec des techniques modernes, les vignes "nobles" françaises ont également atteint un statut remarquable.

Des techniques coûteuses et sophistiquées encore peu répandues en France comme les cuveries à écoulement par gravité, le pressurage sous gaz inerte, les cuves à capteurs ou encore les systèmes d'irrigation intelligente sont utilisées dans nos propriétés. De plus, les conseillers viticoles de la plupart des propriétés sont des œnologues français, italiens ou californiens.

La production de vin s'est tellement diversifiée qu'en plus des vins blancs secs, rosés ou rouges, nous produisons actuellement des vins exceptionnels de types Amarone, madérés et champagne ou encore des vins élaborés à partir de raisin noir, selon la méthode de champagne "Blanc de Noir".

Durant les 20 dernières années, les familles riches et nobles que l'on pourrait qualifier des "Rotschild de la Turquie" lui ont permis de gagner de la valeur par leurs investissements, et, ne visant pas de rendement à court terme, continuent d'en accroître la qualité.

Cependant ce ne serait pas une prédiction de dire qu'une sérieuse crise guette le vin turc qui a connu une forte progression ces 20 dernières années, suite aux nouvelles lois et réglementations apportées aux boissons alcoolisées.

L'alcool national a été rebaptisé "ayran" par le premier ministre.

Nous constatons que les interdictions s'enchaînent à propos du vin.

Pour le moment, chacun est libre de consommer chez soi. Dans certaines villes il est devenu impossible de trouver des restaurants servant de l'alcool.

Quant aux revues sur les vins et spiritueux "Gusto" de Mehmet Yalçın et "Karaf" de Kavaklıdere, elles ont dû mettre fin à leurs éditions avec l'arrivée des interdictions.

La faible quantité de vin produite dans le pays se vend encore deux à trois fois plus chère que ce qu'elle ne devrait. Les taxes appliquées au vin influencent fortement les prix. Durant la période ottomane, le vin produit par les minorités grecques et arméniennes était principalement consommé par ces derniers, les musulmans n'en consommant que très rarement. En revanche durant cette même période, les Bektachis en consommaient malgré les interdictions. Les tentatives de libéralisation du marché du vin effectuées durant la période kémaliste et républicaine n'ont pas duré longtemps et se sont retrouvées sous une forte pression à cause des interdictions strictes 70 à 80 ans plus tard.

Les mesures prises dans le pays comme l'interdiction de consommation et de publicité dans les lieux publics et à moins de 100 mètres des écoles et des mosquées, ou encore l'interdiction des publications incitatrices dans la presse tendent à enrayer la consommation de vin et de boissons alcoolisées.

Pourtant, le pays n'est pas exposé à un quelconque problème d'alcoolisme et se trouve parmi les derniers pays du classement mondial de la consommation de vin avec une moyenne annuelle d'1 litre par personne.

Jusqu'aux années 1970-1980, les vins défectueux, déséquilibrés et pour la plupart bouchonnés étaient appelés familièrement "tue-chien".

Actuellement plus de 140 producteurs, dont environ 20 à 30 d'entre eux qui se démarquent, se retrouvent embarqués dans une belle course et tendent de plus en plus à produire de bons vins en travaillant de façon plus consciencieuse. Malgré les progrès obtenus ces dernières années en viticulture en Turquie, la plupart des vignes sont taillées en "gobelet", soit de façon courte, ce qui les rend moins régulières, empêchant le palissage et les rendant donc mal adaptées à la mécanisation.



Les premières étiquettes de vin.

Les coûts élevés de production des vins turcs, leurs problèmes de qualité et leur méconnaissance font considérablement chuter leur potentiel de concurrence dans le monde. Pourtant, durant ces dernières années certains vins turcs ont d'une part remporté bon nombre de médailles aux concours internationaux, mais sont également parvenus à intégrer le marché du vin anglais et à attirer les "Master of Wine" dans le pays.

Les grands producteurs continuent depuis des années d'exporter leurs vins de basse qualité, les "Bulk wines", et se tournent également de plus en plus vers les clubs de vacances "all inclusive" des côtes du sud. Malgré cela les vins turcs restent peu connus dans le monde et le nombre d'œnologues ayant goûté les vins de haute qualité est encore infime.

Bien qu'il y ait un millier de variétés de raisins dans le pays, seulement 50 à 60 d'entre elles sont des raisins de cuve. Parmi les 6 variétés de raisins locaux utilisés pour la fabrication des vins de qualité, 3 sont des raisins blancs. Outre Narince, Emir et Sultaniye, les rouges les plus importants sont Öküzgözü,

Boğazkere et Kalecik Karası.

Presque toutes les variétés de vignes internationales sont cultivées dans les vignobles turcs, certaines s'y étant très bien adaptées.

Les 5 plus grands producteurs sont Kavaklıdere, Doluca, Kayra, Pamukkale et Sevilen, suivis de près par Vinkara. Quand aux petits producteurs arrivant en tête, on peut citer Château Kalpak, Barbare, Chamlija, Arcadia, Urla, Château Nuzun, Likya, Corvus, Paşaeli, Selendi, Umurbey, Suvla, Prodom, LA et Ergenekon.

Jusqu'en 2004, la production de spiritueux appartenait au monopole de l'état puis a finalement été privatisée en étant vendue à un groupe américain. Depuis ce temps là, la production des vins Kayra de la société Mey İçki se fait sous le contrôle du conseiller viticole Daniel O'Donnell, venu de Californie.

En Turquie les récoltes commencent vers la fin du mois d'août dans l'ouest du pays où il fait plus chaud et continuent progressivement vers l'est pour se terminer fin octobre, début novembre.

LES RÉGIONS VITICOLES EN TURQUIE



La Turquie se divise en 5 régions viticoles majeures :

A. La région de la Thrace :

À l'ouest d'Istanbul, la mer de Marmara, la mer Noire et la mer Égée sont entourées par la Grèce et la Bulgarie. Cette région constitue la partie européenne de la Turquie et détient environ 15-20% de la production de raisin du pays.

Durant la période byzantine, l'église a été d'un grand soutien à la viticulture et lui a permis d'évoluer. Les plus grands vignobles se trouvent à Şarköy, Mürefte, Hoşköy, Uzunköprü, Edirne et Kırklareli. Le détroit des Dardanelles et la presqu'île de Gallipoli sont également des zones viticoles importantes. Des cépages internationaux comme le Cabernet Sauvignon, le Chardonnay et le Sauvignon Blanc sont cultivés dans cette région. L'île d'Avşa, située dans la mer de Marmara, possède également un microclimat adéquat à l'obtention de bons produits. Une grande partie des petits producteurs se trouvent dans cette région.

B. La région Égéeenne :

Elle comprend une vaste zone qui s'étend de Çanakkale à Bodrum. Cette région qui produit 40% du raisin du pays est dotée d'un climat chaud et sec l'été et froid et pluvieux l'hiver. Dans le nord de la région, aux alentours de Troie, se trouve la zone viticole de Bozcaada dont la variété de raisin la plus importante est le Karasakız. Le raisin Sultanine, à l'arôme intense, est cultivé dans la province de Manisa. Aux alentours d'Izmir, à Çeşme et Seferhisar, les cépages principaux sont le Misket, le Chardonnay et le Cabernet Sauvignon. La zone la plus importante de la partie inférieure égéenne est Denizli, réputé pour être le pays de Dionysos.

Les variétés de raisin les plus importantes de la région sont le Çalkarası et la Sultanine. Le district sud de Denizli, situé en haute altitude, est un terroir très spécial surnommé "la Vallée de Napa" par les experts étrangers. Les meilleurs vins Shiraz sont issus de cette région, les cépages s'y étant particulièrement bien adaptés. Voyez également ce que dit le célèbre

écrivain des vins Jancis Robinson à propos d'un Sauvignon issu de cette région : "Ce vin envoûtant est légèrement rond et doté des arômes typiques du Sauvignon Blanc. Qui pourrait dire que ce vin caractéristique, de haute acidité, est un vin turc ?"

C. La région de l'Anatolie centrale :

Cette région est dominée par un climat continental mais plusieurs parties de la région bénéficient de microclimats. Certains vignobles se trouvent à 1000-1200 mètres d'altitude. Le célèbre Kalecik Karasi est un cépage originaire de cette région. Le raisin Hasandede est cultivé dans les alentours de Kırıkkale. Quant à la Cappadoce, région volcanique, elle est réputée pour son raisin Emir qui donne des vins minéraux et de haute acidité. La Cappadoce, qui pratique la viticulture traditionnelle, est dotée de vignes vieilles de 200 ans et utilise encore la colombine, engrais naturel utilisé à l'époque médiévale.

Les célèbres microbiologistes des sols, Claude et Lydia Bourguignon, ont exprimé une grande admiration pour ce terroir.

D. La région de la mer Noire :

Cette région qui s'étend des côtes nord de la Mer Noire jusqu'en Géorgie est une zone très pluvieuse et rarement ensoleillée. Malgré ces conditions climatiques les meilleurs vins blancs de Turquie sont issus de cette région. Les vins élaborés à partir du cépage Narince répondent aux standards internationaux avec leur acidité vive et franche et leur richesse aromatique.

E. La région de l'Anatolie orientale et du Sud-Est :

Les meilleurs raisins de cuve rouges du pays sont cultivés sur les plateaux situés à 1000-1500 mètres d'altitude dans le sud-ouest de la Mésopotamie, entre l'Euphrate et le Tigre. Les vins résultants du mélange des cépages Öküzgözü et Boğazkere sont les préférés des Turcs. Cette région bénéficie d'un climat continental et le conservatisme qui y perdure rend difficile la vente des vignes aux caves de vinification. Certains viticulteurs y transportent clandestinement leurs vignes pendant la nuit. Le cépage Boğaz-



kere s'épanouit particulièrement bien dans la région de Diyarbakır, tandis que le cépage Öküzgözü donne ses meilleurs résultats un peu plus au nord, à Elazığ. Les grandes différences de température entre la nuit et le jour l'été, et les températures atteignant les -25 degrés l'hiver dans cette région située à 1000-1200 mètres d'altitude, nous montrent bien la raison pour laquelle ces raisins sont exceptionnels.

En réalité, une 6ème région peut être ajoutée à ces dernières. Des vignes très intéressantes sont cultivées dans certaines zones bénéficiant de microclimats en région méditerranéenne et au pied des Monts Taurus. Les petits producteurs dynamiques ayant entrepris des activités viticoles depuis peu dans cette région y obtiennent d'assez bons résultats.

Une majorité des vins turcs ont une forte teneur en alcool et sont dotés d'un arôme de bois intense. Les œnophiles turcs ayant un attrait pour les vins du Nouveau Monde, les producteurs locaux s'efforcent sans doute d'élaborer des vins proches de ce style.

Les vins turcs étant très tanniques et boisés, la passion des turcs pour le thé noir et les épices joue sans doute un rôle important dans la haute tolérance envers le tanin.

LES RAISINS DE CUVE EN TURQUIE

Les rouges

Boğazkere : Il est originaire de Diyarbakır. Parmi les cépages nobles du pays, c'est le plus robuste et caractériel. Ses grains sont petits, sa peau épaisse, et sa saveur est aigre. Il est particulièrement bien adapté au climat sec de la région. Ses vins tanniques et corsés ont une bonne aptitude au vieillissement. Les arômes dominants sont la cerise, la griotte, les fruits secs et les épices. En raison de sa saveur robuste et aigre, il est généralement assemblé avec le cépage Öküzgözü qui est plus doux. Il pousse sur des sols rouges très rocheux, parfois calcaires et argileux. Son terroir de prédilection se trouve entre l'Euphrate et le Tigre.

Öküzgözü : C'est un raisin à gros grains charnus et de couleur foncée. Il pousse dans les villages de Malatya et d'Elazığ. En plus d'être utilisé pour l'assemblage Boğazkere - Öküzgözü qui est un classique comme l'assemblage Cabernet - Merlot, il est également approprié à la production de vin mono-cépage. Il donne des vins équilibrés, faibles en tanin. Ce sont des vins légers aux arômes de cerise et de mûre.

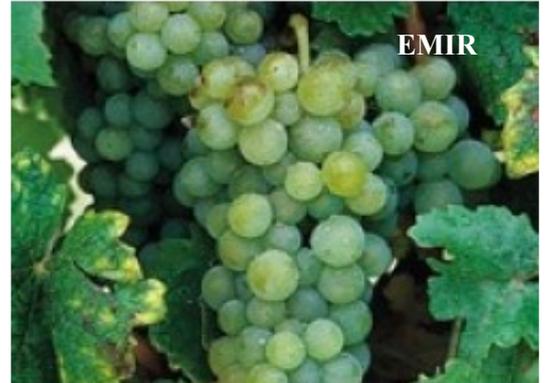
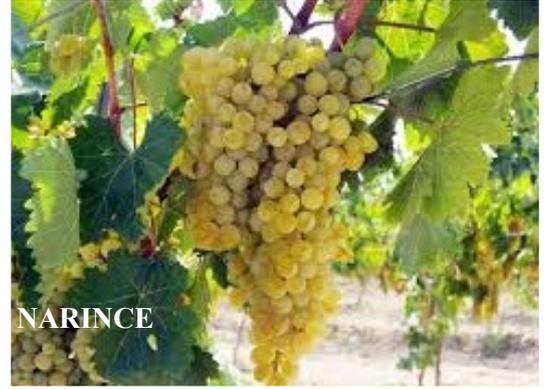
Kalecik Karası : Il est originaire de Kalecik, district de la province d'Ankara. C'est un raisin à grains ronds, de couleur noir bleuté et à peau épaisse. On retrouve ses traces en Anatolie de la période Hittite jusqu'à nos jours. Le rôle atténuant de la rivière Kızılırmak sur le climat continental permet au raisin d'en être moins affecté. Le Kalecik Karası qui pousse dans de telles conditions climatiques donne au final des vins de qualité aux tanins doux. Ils accompagnent volontiers la viande de mouton et la salade d'aubergine.

Les blancs

Sultaniye : Il est principalement cultivé à Denizli et Manisa. À Manisa, il est planté sur des sols sableux en utilisant des systèmes de palissage. Curieusement, dans la région de Denizli, il pousse sur des sols argileux, dans des vignobles situés à 1200 mètres d'altitude, en profitant du climat méditerranéen. C'est un raisin à petits grains et à peau fine. Ses vins possèdent une large gamme d'arômes allant de la pomme verte aux agrumes. Il donne des vins légers, faciles à boire. N'ayant pas de pépins, il est également utilisé dans les préparations culinaires et pour la production de raisin sec.

Narince : Il est cultivé à Tokat et ses alentours. Ses vignobles au sol sableux et rocheux se trouvent à 500 mètres d'altitude. Il pousse sous un climat continental atténué par la rivière Yeşilirmak. Il est utilisé pour la production de vins secs et demi-secs. Il est adapté au vieillissement en fût et donne des vins corsés pouvant évoluer pendant 10 ans en bouteille.

Emir : Cultivé dans la région de la Cappadoce réputée pour ses cheminées de fées, c'est un raisin charnu aux grains allongés. Ses vins secs à haute acidité gagnent de plus en plus de valeur à travers le pays. Il convient également à la production de vins mousseux. Ses vins ont une robe couleur jaune pâle ou jaune à légers reflets verts et possèdent un arôme de pomme verte.



LES PRINCIPAUX PRODUCTEURS DE VIN

KAVAKLIDERE

Fondée en 1929 à Ankara par Cenap And, c'est la première entreprise vinicole du secteur privé et l'une des plus anciennes de Turquie. L'entreprise, propriétaire de 600 hectares de vignobles dans les régions viticoles les plus importantes de Turquie, poursuit ses activités viticoles dans ses domaines équipés des dernières technologies, situés à Ankara-Akyurt-Cappadoce-Gülşehir et Ege-Kemaliye-Pendore.

Avec 51 variétés de produits et une capacité de stockage de 19,5 millions de litres, Kavaklıdere Şarapları exporte environ 20% de ses produits vers l'Europe, l'Amérique du Nord et l'Extrême-Orient. Elle travaille en collaboration avec le célèbre œnologue Français Stéphane Derenoncourt.

DOLUCA

Doluca est l'une des plus anciennes entreprises de Turquie. En 1926, après ses études en viticulture et œnologie à l'institut de Geisenheim, Nihat A. Kutman rentre en Turquie et fonde la maison du vin Vinikol à Galata. Ses premiers vins ont été commercialisés sous l'appellation Doluca en 1940. Son fils, Ahmet Kutman, rejoint l'entreprise dans les années 60 après ses études en œnologie à Davis, en Californie, puis c'est au tour de ses petits-enfants Sibel Kutman Oral et Ali Oral de rejoindre l'entreprise dans les années 90, après leurs études aux Etats-Unis. En plus d'être le premier producteur de vin mono-cépage du pays, Doluca est l'initiateur du projet Serafin pour lequel il a importé et planté pour la première fois en Turquie des variétés de cépages "nobles" comme le Cabernet, le Merlot, le Chardonnay ou encore le Sauvignon Blanc. Avec ses vignobles implantés dans les régions de Kızılcaterzi, Denizli, Alçitepe et Eceabat et une capacité de stockage de 14 millions de litres, Doluca est l'un des deux géants du vin de Turquie.

PAMUKKALE

Pamukkale Şarapçılık est une entreprise familiale fondée en 1926 par Fevzi Tokat dans le district sud de Denizli avec, au départ, une cuverie d'une capacité de 100.000 litres. En 1972 Yasin Tokat, l'un des frères Tokat, prend la direction de l'entreprise après avoir terminé ses études en alimentation et technologies de fermentation à la Faculté des sciences de l'agriculture. C'est ce qui a marqué le début d'une nouvelle ère pour l'entreprise, l'amenant à une capacité de cave de 3,5 millions de litres. Pamukkale est l'un des principaux exportateurs de vin de la Turquie qui exporte 25% de sa production aux pays Européens dont principalement la France et l'Allemagne. L'entreprise Pamukkale, propriétaire de 50 hectares de vignobles, est le précurseur de l'agriculture contractuelle dans la région. Elle produit des vins de cépages étrangers Chardonnay, Sauvignon Blanc, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot et de cépages locaux Kalecik Karası, Öküzgözü et Çalkarası. Selda Tokat, de la 4ème génération de l'entreprise, s'occupe de la promotion et la commercialisation des produits avec brio.

SEVILEN

Sevilen Şarapları est l'une des plus anciennes entreprises viticoles de Turquie. Sa passion pour la viticulture, qui a débuté en 1960 avec 4,5 hectares de vignobles, continue aujourd'hui avec 130 hectares dans deux régions égéennes. Ces terroirs, bénéficiant d'un climat chaud dans la région de Menderes à Izmir et d'un climat frais sur les plateaux de Denizli, donnent des vins aux saveurs différentes. Le plus grand soutien de la famille est le conseiller viticole Bordelais Florent Dumeau qui met en œuvre son savoir-faire et utilise les dernières technologies mondiales dans la propriété viticole de la région d'Aydın, près du site Antique de Magnésie. Enis Güner, mem-



bre de la 3ème génération de la famille, qui a terminé ses études en viticulture et œnologie à l'American College of Davis à Los Angeles, connaît un grand succès dans la production et la promotion des vins.

VINKARA

L'histoire de Vinkara débute dans les années 60 avec 42 hectares de vignobles dans le district de Kalecik de la province d'Ankara, l'une des régions viticoles les plus importantes du monde dont le passé viticole remonte aux civilisations Hittites. En plus des cépages turcs Boğazkere, Emir, Kalecik Karası, Narince, Öküzgözü et Sultaniye, les cépages étrangers Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Muscat de Hambourg, Merlot, Sauvignon Blanc et Riesling sont cultivés dans cette région. Vinkara, dont le cépage Kalecik Karası comprend 60% des vignes, produit des vins blancs secs et des vins rouges avec la collaboration de l'œnologue Italien Marco Monchiero, dans sa propriété d'une capacité d'un million de litres. De plus il est le premier producteur turc de vin mousseux éla-

boré selon la méthode de champagne Blanc de Noirs à partir du Kalecik Karası.

KAYRA

"Ces terres ont produit le premier vin du monde, pourquoi ne produiraient-elles pas le meilleur?" : Telle est la philosophie de l'entreprise Kayra qui appartient au groupe Mey fondé en 2004 après la privatisation de Tekel. L'entreprise détient des propriétés à Şarköy et Elazığ et produit ses vins à partir des cépages cultivés dans ses propres vignobles. Ses propriétés possèdent une capacité de production d'environ 10 millions de litres. Quant aux autres puissants producteurs, nous pouvons citer LA Şarapçılık qui possède l'un des plus grands vignobles du pays, d'une superficie de 100 hectares à Izmir-Torbalı, Yazgan dans la région d'Izmir qui est l'une des plus grandes entreprises de la catégorie des vins de table, et Turasan qui arrive en tête des producteurs de la région de la Cappadoce.

PETITS PRODUCTEURS DE VIN

URLA ŞARAPÇILIK

Fondé en 2006 par Can Ortabaş, Bülent Akgerman, Deniz Barçın et Yavuz Karacasulu, Urla Şarapçılık A.Ş a pour objectif de raviver la culture du vin de la région qui a disparu. Les cépages tels que le Cabernet Sauvignon, le Syrah, le Nero d'Avola, le Cabernet Franc, le Merlot, le Sangiovese ou le Petit Verdot sont cultivés dans ses vignobles selon les « bonnes pratiques agricoles ». De plus, l'entreprise effectue des travaux de sélection clonale pour la première fois en Turquie, des cépages Boğazkere et Muscat de Bornova. Des travaux d'analyse génétique et ampélographique sont effectués en collaboration avec l'Université de Sabancı et Tübitak afin de réhabiliter le Urla Karası et le Gaydura, variétés de cette région qui ont disparu.

Avec une politique de production qui privilégie la qualité à la quantité, le choix des parcelles, les techniques de plantation et de taille employées ou encore la sélection des clones sont effectués de façon à garder le rendement limité et diminuer la production dans le but de produire des vins haut de gamme à raison de 150-200.000 litres par an pour un vignoble de 30 hectares.

BARBARE

Le domaine Barbare qui privilégie l'agriculture biologique, a été créé entre 2001 et 2003 par Can Topsakal, restaurateur de profession ayant étudié en France, sur un terrain de 23 hectares entre les villages de Barbaros et Yazır à Tekirdağ.

Depuis 2001, la viticulture biologique, biodynamique et durable est pratiquée dans les vignobles où sont cultivés les cépages Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Grenache et Mourvèdre. Barbare Şarapları, qui travaille depuis 15 ans avec le célèbre œnologue français Xavier Vignon, détient le label biologique ECOCERT. Sa production annuelle est de 100.000 bouteilles.

CHÂTEAU KALPAK

L'aventure Château Kalpak a débuté en 1993. Son fondateur Bülent Kalpaklıoğlu, diplômé en ingénierie des systèmes industriels aux Etats-Unis, a travaillé à Paris dans le secteur de la banque d'investissement. Après 15 ans de carrière bancaire, il rentre en Turquie et se lance dans le vin. Lors de ses recherches sur les meilleures régions viticoles de Turquie, Kalpaklıoğlu fait la connaissance de la région de Şarköy qui a un long passé viticole puis il se décide à produire un vin mono-cépage haut de gamme. Les cépages Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot sont cultivés dans des vignobles exclusivement destinés à la production de vins rouges. Kalpak Tarım a une capacité de production de 40.000 à 50.000 bouteilles. L'établissement moderne, spécialement conçu pour pouvoir accueillir les clients, ainsi que les vignobles qui peuvent être visités sur réservation.

Kalpak, qui a remporté plus de 10 prix internationaux en 2014, est en voie de devenir l'un des représentants mondiaux de la viticulture turque.

LES VINS GÜLOR

L'entreprise Gülor fondée par Güler Sabancı, président du conseil d'administration de Sabancı Holding, fait partie des petits producteurs préférés de Turquie. Leur production de vin a débuté en 1998 dans leur domaine situé sur la route de Mürefte à Şarköy. Les cépages Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Merlot, Sangiovese et Montepulciano ainsi que Cinsault et Semillon sont cultivés dans leurs vignobles. Les vins Gülor sont répartis en quatre catégories : Gold, Rouge, Silver et Şayeste.

LA ŞARAPÇILIK

Lucien Arkas, président du conseil d'administration de Arkas Holding qui travaille dans le secteur du transport maritime et de la logistique, a racheté



l'entreprise Idol Şarapları en 2010 puis l'a renommée LA Şarapçılık. Les cépages Tempranillo, Chenin Blanc, Viognier, Marselan, Trebbiano, Ugni Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay et le Muscat de Bornova sont cultivés de façon biologique dans les vignobles de Torbalı à Izmir.

LA Şarapçılık qui prouve bien que les vins de qualité sont produits à partir de vignes de qualité, détient un statut important dans l'histoire de la vitiviniculture turque.

Les vins SELENDI

Les vins Selendi, mis sur le marché en 2000 comme étant les premiers vins turcs produits selon les procédés de châteaux par Akin Güngör, ancien directeur général de la banque Garanti, doivent leur nom à la région. Dans les vignobles situés à Çay, dans le village de Moralilar à Akhisar, sont cultivés les cépages Cabernet Sauvignon, Merlot et Syrah, et dans le vignoble de la région de Sarnıç sont cultivés les cépages Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot. La viticulture biologique est pratiquée dans le vignoble de Sarnıç. Les vins, produits sous la direction du célèbre producteur de vin Andrea Paoletti, sont présentés avec des étiquettes représentant les œuvres de peintres contemporains turcs.

Les vins CORVUS

Une des histoires importantes dans le lancement d'une marque de vin en Turquie. Corvus Şarapçılık, fondé à Bozcaada par l'architecte Reşit Soley, fait

perdurer les traditions viticoles de l'île, vieilles de plusieurs siècles. Les vignobles Corvus s'étendent sur une superficie de 25 hectares, dont une grande partie se situe sur les zones de collines pentues du sud de l'île. Les cépages Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Syrah et Cabernet Franc ainsi que les cépages locaux Çavuş et Vasilaki sont cultivés dans les vignobles.

Les vins ARCADIA

L'entreprise, fondée par Özcan Arca et sa fille Zeynep Arca Şallıel, produit des vins traditionnels de terroir dans leur domaine implanté dans le Nord de la Thrace. Le domaine, situé à Lüleburgaz entre les villages de Hamitabat et Çeşmekolu, a été conçu comme un centre gastronomique en pleine nature avec ses vergers, ses potagers, ses bosquets de chênes et ses petites fermes. Les cépages Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sangiovese, Pinot Gris, Öküzgözü et Narince sont cultivés dans les vignobles Arcadia.

Les vins GALI

Le couple Hakan et Nilgün Kavur a implanté le domaine à Evreşe et les vignobles à Doğan Arslan, près du village de Demirtepe situé à 15 km d'Evreşe. Le Merlot est le cépage principal des vignobles dans lesquels sont également cultivés du Sauvignon Blanc et du Cabernet Franc. Monsieur Hakan Kavur produit lui-même ses vins.

QUELQUES EXEMPLES DE VINS



CÔTES D'AVANOS KAVAKLIDERE

Ce vin, dont l'appellation est à la fois la marque et le nom du vignoble de Kavaklıdere situé en Cappadoce, est produit à partir des cépages Narince et Chardonnay issus du même vignoble. Ce vignoble est situé à 950 mètres d'altitude, dans la commune de Gülşehir appartenant à la province de Nevşehir. Dans ce vignoble d'un seul tenant ayant une superficie de 180 hectares, sont principalement cultivés des cépages blancs (Narince, Emir, Chardonnay, Sauvignon Blanc) et en partie des cépages rouges (Kalecik Karası, Öküzgözü, Cabernet Sauvignon, Tempranillo). La propriété se trouve à proximité du vignoble. La fermentation et l'élevage sur lies de ce vin se fait en fût de chêne. Sa robe est de couleur jaune clair. Il possède un nez expressif d'agrumes. C'est un vin corsé et rond en bouche, ayant une finale longue.



ALÇITEPE DOLUCA

La première cuvée de ces vins issus d'un seul vignoble est l'Alçitepe Cabernet Sauvignon & Shiraz 2007. Alçitepe est le nom du vignoble. Situé sur la presqu'île de Gallipoli, le vignoble Alçitepe a commencé à être implanté en 2001 avec une sélection de cépages comprenant le Cabernet Sauvignon, le Shiraz, le Grenache et l'Öküzgözü. Ce vin à la robe rouge violacé est élevé pendant 13 mois en fût de chêne français. Il présente un nez fruité aux notes intenses de cerise et de griotte. Puis-

sant en bouche et équilibré, il possède des arômes fruités et épicés. Long en bouche, c'est un exemple de grand vin puissant et élégant dont on ne se lasse pas.

NODUS SHIRAZ

C'est un vin haut de gamme produit par Pamukkale Şarapçılık. L'entreprise a commencé à produire ce vin à partir des raisins de ses vignobles récoltés en 2009. Son nouveau vin a été commercialisé en 2010 sous le nom NODUS.

Ses vignobles se trouvent à Karagöl, dans le village d'Ortaçeşme appartenant au district de Güney. Les vignes âgées de 6 ans sont cultivées à 750 mètres d'altitude. Ce vin à la robe violacée intense est élevé pendant 12 mois en fût de chêne français. Au nez, il révèle des arômes de fruits noirs. Il est long en bouche. C'est un vin haut de gamme souple et facile à boire.



CHÂTEAU KALPAK

Ce vin est produit dans les vignobles de Şarköy, dans la région de la Thrace. Il est élaboré à partir des cépages Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot qui sont cultivés à l'entrée de la presqu'île de Gallipoli à 300 mètres d'altitude. 12 variétés différentes de ce vin ont été élevées dans des fûts neufs durant 18 mois. Il a obtenu 88 points à la dégustation Masters of Wine Istanbul 2013. Il possède un



taux d'alcool de 13,1%. Ce vin présente une robe couleur rubis, vive et brillante. Au nez il révèle des arômes de chêne, de réglisse, de prune rouge, de mûre et de cannelle. C'est un vin élégant aux tanins soyeux, puissant mais moelleux. Bien imprégné des saveurs boisées du fût de chêne, ses arômes en bouche sont identiques à ceux du nez. Il révèle au palais des saveurs agréables de vanille et de chocolat.

UMURBEY SAUVIGNON BLANC



Avec son arôme puissant, il est considéré comme l'un des meilleurs vins Sauvignon Blanc de Turquie. Grâce à la fermentation à froid, il est mis en bouteille sans perdre ses caractéristiques. L'Umurbey Sauvignon Blanc est un vin élégant, frais et persistant aux arômes minéraux, citron et fruits exotiques. Il accompagne volontiers les fruits de mer, les poissons gras, les sushis et les mezzés. Il est conseillé de le boire dans les 2-3 ans.

KAYRA IMPERIAL

Ce vin à la robe rubis foncé révèle au nez des arômes de violette, réglisse, framboise, poivron vert et épices, et en bouche des arômes de fruits rouges mûrs, groseille noire et fruits secs. C'est un vin équilibré ayant beaucoup de corps, à la texture veloutée, aux tanins mûrs, d'une acidité moyenne et long en bouche. Le Kayra Imperial Cabernet Sauvignon- Merlot 2009 est élevé en fûts de chêne français et américains durant 20 mois. Seulement 17 tonneaux de ce vin ont été produits. Ce vin de la série Kayra Imperial qui a une place particulière parmi les vins turcs, est l'un des vins les plus importants de Turquie.



BARBARE PREMIER

C'est un vin de coupage produit à partir des cépages Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah et Grenache cultivés de façon biologique dans certaines parcelles du vignoble Barbare. 80% de ce vin est élevé durant 18 mois dans des fûts de chêne de type Tronçais.

Barbare Premier est un vin complexe; il possède des arômes de poivron, chocolat, fruits des bois, fraise, tabac et réglisse. C'est un vin élégant, équilibré et frais, aux tanins souples et longs en bouche.

Il est apte à un vieillissement de 10 à 15 ans. Son taux d'alcool est de 14,3%.



LIKYA PINOT NOIR



C'est un vin élaboré selon une technique de fermentation en cuve ouverte à partir des raisins cultivés dans les vignobles du producteur implantés à 1100 mètres d'altitude à Elmalı. Il est élevé en fûts de chêne français et possède un taux d'alcool de 13,6%. Il présente une robe de couleur violacé intense et révèle des arômes et senteurs de cerise, pêche et abricot. C'est un vin exclusif, fluide en bouche, ayant une acidité vive. Il possède la structure et l'élégance du Pinot.

Le Likya Vineyards Pinot Noir a été élaboré à 100 % à partir du cépage Pinot Noir planté en 2003. Il a été produit en quantité limitée. Son taux d'alcool est de 13,6%.

LES BOUTIQUES DE VIN

Nous pouvons citer les 3 boutiques de vin suivantes où l'on peut facilement déguster les variétés de vins turcs.



LA CAVE

Cette cave a pour ambition de faire connaître un grand nombre de vins aux consommateurs en entrant en relation avec les petits producteurs d'Anatolie. C'est une boutique de vin qui possède un stock de 40 mille bouteilles et vend environ 400 variétés de vins turcs et 1000 variétés de vins étrangers.

Siraselviler Caddesi 109, Taksim, Beyoğlu
Téléphone : 0212 243 24 05

SENSUS

Cette boutique propose ses services aux passionnés de vin à l'étage inférieur de l'hôtel Anemon à Kuledibi, dans le quartier de Beyoğlu. Vous pouvez choisir un vin parmi une sélection de plus de 400 variétés et l'accompagner de fromages proposés au rayon fromagerie, afin de les déguster chez vous. Ou bien, vous pouvez choisir de déguster tranquillement le vin que vous souhaitez sur place.

Büyükhendek Caddesi No : 5 Kuledibi, Beyoğlu
Téléphone : 0212 245 56 57



İNCIRLI ŞARAPHANE

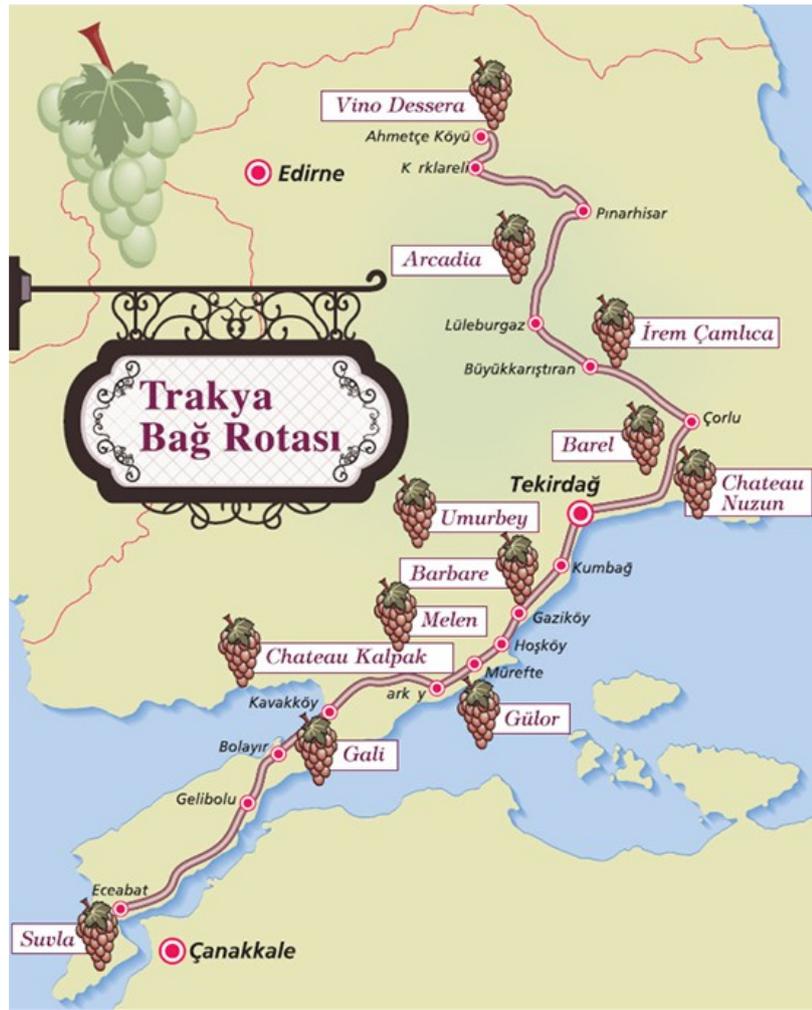
Cette boutique offre ses services au rez-de-chaussée de l'immeuble dans lequel se trouvent les restaurants Kydonia et La Mancha à Kuruçesme. Vous pouvez choisir d'acheter un vin ou de le déguster sur place à un prix raisonnable, parmi une sélection de 650 variétés de vins de producteurs turcs.

Muallim Naci caddesi 107, Kuruçesme, Beşiktaş
Téléphone : 0212 257 11 29

LA ROUTE DES VINS DE THRACE

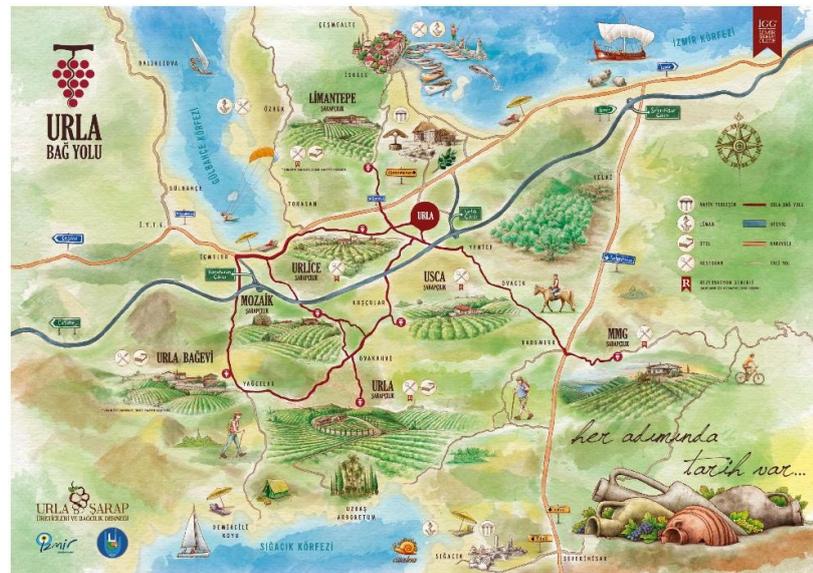
C'est le premier projet de Route des Vins de Turquie lancé par l'association des Entrepreneurs du Voyage de la Thrace avec le soutien de 12 petits producteurs implantés dans la région. Avec les interdictions apportées au vin qui ne cessent de s'accumuler en Turquie, les producteurs tentent par divers moyens de faire face à ces injustices. Ils cherchent de nouvelles voies pour faire connaître leurs vins. Sinon, la promotion ainsi que la publicité sont interdites. Peut-être que si les amateurs de vin visitaient leurs vignobles, ils pourraient se laisser susurrer à l'oreille à quel point leurs vins sont bons. Un proverbe dit : "autant le chasseur s'y connaît en chasse, autant sa proie connaît de sentiers pour le contrer". Le sultan Mourad IV avait tenté d'interdire le vin mais avait échoué, lui-même séduit par le vin. Dans les circonstances actuelles, l'interdiction totale du vin semble utopique.

Tout au long de la route des vins de Thrace, vous pourrez visiter les vignobles, déguster des vins et des fromages, suivre les traces de l'Empire Byzantin et de l'Empire Ottoman ou encore visiter des lieux historiques.



LA ROUTE DES VINS D'URLA

Tout comme pour le projet de la Route des Vins de Thrace, une demi-douzaine de producteurs implantés dans la ville d'Urla à Izmir, réputée pour ses vignobles antiques et ses oliveraies, se sont réunis autour de la Route des Vins pour proposer un parcours haut en couleur aux voyageurs amateurs de vin.



QUELQUES PORTRAITS DE PRODUCTEURS DE VIN TURCS



SUVLA

SELİM ZAFER ELLİALTI

ancien directeur général de Microsoft Moyen-Orient et Afrique, a fait un investissement de 12 millions de dollars sur la presqu'île de Gallipoli où il vise produire "le meilleur vin, la meilleure huile d'olive et le meilleur concentré de tomate".

Quand il a pris la décision de produire du vin, Ellialti a commencé par importer des plants de vignes certifiés de France. Les cépages Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Cabernet Franc, Grenache Noir, Petit Verdot, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Roussanne et Marsanne ont été

plantés par une équipe spécialisée venant de Bulgarie. Ellialti, qui a pour principe de produire des vins de qualité selon "les procédés de château", a comme première ambition de prendre place sur le marché local: "Notre but est de proposer un vin produit selon de hauts standards de qualité, à un prix accessible" dit-il. Les vins Suvla sont produits selon des méthodes naturelles à partir de vignes cultivées sous le micro-climat spécial de l'île de Gallipoli, dans un domaine situé sur un terrain d'un hectare, avec 5200 m² d'espace fermé doté des nouvelles technologies.



LIKYA ŞARAPÇILIK; LES FRÈRES BURAK ET DORUK ÖZKAN

Le père de Burak Özkan et Doruk Özkan est propriétaire d'une orangerie à Finike. Burak Özkan a fait des études de commerce international et d'œnologie en Angleterre et aux Etats-Unis. Il a méticuleusement visité des entreprises vinicoles et des vignobles aux quatre coins du monde. Quand à Doruk Özkan, il a étudié la botanique à l'Université d'Akdeniz afin de pouvoir soutenir son frère. Ils ont implanté leur vignoble il y a 10 ans dans le district d'Elmalı et ont baptisé leur entreprise Likya. Les premiers vins de Likya ont vu le jour au tout début de l'année 2009. Actuellement ils cultivent les cépages rouges: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Kalecik Karası, Öküzgözü, Boğazkere, Malbec, Pinot Noir et Pinot Meunier et les cépages blancs: Chardonnay et Sauvignon blanc, sur une superficie d'environ 25 hectares. Les frères Özkan sont également à la recherche des raisins locaux disparus ou en voie de disparition. Par exemple, ils ont planté la variété de raisin "Acıkara" qu'ils ont découvert à Elmalı. Ils ont obtenu la note maximale de la part des experts en vin turcs et étrangers pour le vin produit à partir de ce raisin. Les vins Likya sont produits selon les procédés de château, à partir des vignes implantées sur le plateau

de 1050 mètres d'altitude bénéficiant d'un climat frais. Ces vins, produits avec l'aide du producteur viticole François Gaboriaud, obtiennent de nombreuses médailles aux concours internationaux. Le Likya Vineyards Boğazkere, produit à partir de vignes originaires de la région de Diyarbakır qu'ils cultivent dans leurs vignobles à Elmalı, a remporté un prix dans sa catégorie lors de la dégustation du Master of Wine Weekend 2010. Quand au Likya Vineyards Cabernet Sauvignon, il a remporté le prix du meilleur vin de Turquie. Il a remporté 3 récompenses en une année aux AWC Vienna, Challenge International Du Vin France et International Wine Challenge. Le Likya Arykanda Cabernet Sauvignon, le Likya Kızılbél Cabernet Sauvignon- Boğazkere et le Likya Arykanda Chardonnay sont trois autres de leurs produits de qualité. "Au début, tout ça n'était qu'un simple rêve. Dans ce rêve, des vignobles verdoyants implantés avec soin; des excellents vins obtenus à partir des raisins de qualité de ces vignobles; une ville du vin ressuscitée après des milliers d'années et une marque de vin reconnue dans le monde entier" nous raconte Burak Özkan. Puis il ajoute: "Notre propriété se trouve à seulement 25 km de la ville du vin appelée "Oenoanda" par les Lyciens. Les noms et les étiquettes de nos vins portent des traces de cet héritage".

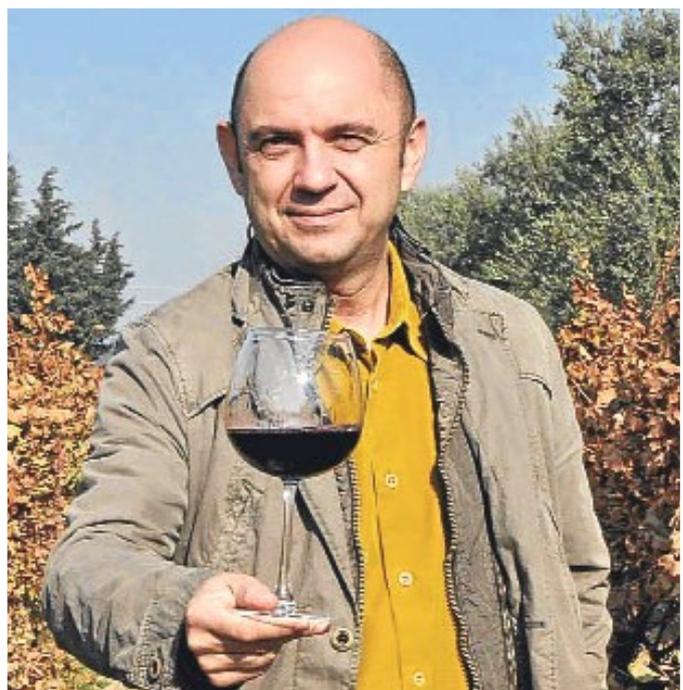


CHÂTEAU KALPAK BÜLENT KALPAKLIOĞLU

L'aventure Château Kalpak a débuté en 1991. Après avoir passé de longues années aux États-Unis et à Paris, Bülent Kalpaklıoğlu rentre en Turquie en 1991 avec une toute nouvelle philosophie de vie et décide de tout plaquer pour se tourner vers "la vigne et le vin". Son périple commence en 1993 avec l'achat de ses premières parcelles dans la région de Şarköy qui a un riche passé, après avoir effectué des recherches sur les meilleures zones viticoles du pays. Il lui aura fallu 12 ans pour acquérir les terrains qu'il souhaitait. Durant cette période, des recherches et des essais sur les vignes mères, les clones de raisin, les techniques de plantations, les systèmes de palissage et de taille ont été effectués dans les vignobles dédiés à l'expérimentation. Les vignobles Château Kalpak ont commencé à être plantés en 2004. Le domaine a été construit en 2010 puis les premiers vins ont été produits. Ces vins ont été commercialisés pour la première fois en 2013. En seulement 18 mois après leur mise sur le marché, les vins Château Kalpak de la cuvée 2010 ont remporté 19 médailles d'or et d'argent aux concours internationaux d'Europe. En 2014, il a été qualifié de " Best National Producer".

SEVİLEN - ENİS GÜNER

Qui est membre du conseil d'administration de Sevilen Şarapçılık, fait partie de la 3ème génération de l'entreprise fondée en 1942, dans le district de Buca à Izmir. Après avoir étudié à l'Université de Bilkent en Turquie, il a fait des études en viticulture et œnologie au American College of Los Angeles à Davis. Enis Güner qui est dans le milieu depuis son enfance, raconte qu'ils dédient la plupart de leur temps à la recherche et le développement et ajoute: "Nous avons fait des analyses des sols. Nous avons tenté de cultiver des espèces en fonction des conditions climatologiques. Nous nous efforçons encore de produire le meilleur. Il y a 750 mille vignes dans nos vignobles et chacune d'entre elles demande de l'attention tout comme un enfant".





LA TOUCHE FÉMININE DANS LE VIN

Le nombre de femmes ayant contribué à l'expansion de la viticulture Turque ne cesse de s'accroître. Les femmes font preuve d'une belle réussite dans tous les domaines de la viticulture qui, jusqu'alors, était considérée comme un "métier d'homme", que ce soit de la production à la vente, ou de la dégustation à la création.

Commençons par faire la connaissance des "princesses du vin" avec **Sibel Kutman**.

Sibel Kutman Oral qui a passé son enfance dans les vignobles de sa famille à Mürefte, est membre du conseil d'administration et responsable des ventes de l'entreprise Doluca Şarapları. Après avoir étudié au Robert College elle est partie aux Etat-Unis pour faire des études supérieures. Elle a fait des études de commerce et management à l'Université de Wesleyan à New-York, ainsi qu'une formation en danse moderne. Elle est rentrée en Turquie après avoir obtenu son diplôme puis a intégré l'entreprise Doluca fondée par son grand-père Nihat Kutman, dans laquelle elle a instauré le système de travail du département de vente et marketing. Sibel Kutman qui a visité des vignobles en France et en Italie et examiné la viticulture californienne avant de rentrer en Turquie, est l'initiatrice de l'évènement "Istanbul lève son verre".

Yonca Arner, est la cofondatrice et responsable des ventes de l'entreprise Umurbey Şarapları. Yonca Arner, qui produit des vins en collaboration avec son frère dans la région de Yazır en Thrace, précise qu'ils ont une production annuelle de 100.000 bouteilles dans leur vignoble âgé de 19 ans : "Nous produisons du vin uniquement à partir de nos propres vignes selon les procédés de château. Comme nous ne pouvons pas contrôler la qualité de leurs vignes nous n'achetons pas de raisin chez d'autres vigneron. C'est un choix. Pour obtenir une qualité durable dans le vin, il est nécessaire de maîtriser ses vignes. Une sentence chez les viticulteurs dit: "le vin de qualité est celui qui est produit dans le vignoble"..."

Zeynep Arca Şalliel, est la présidente du conseil d'administration de l'entreprise Arcadia Şarapları. Formée en œnologie et ayant travaillé dans le secteur publicitaire, Zeynep Arca Şalliel s'est lancée dans un investissement de 12 millions de dollars dans le vin et le tourisme à Lüleburgaz, en collaboration avec son père, cofondateur d'Arcadia Bağcılık. L'entreprise propose des services dans la région de la Thrace, dans le domaine de l'agritourisme, l'écotourisme et le tourisme gastronomique qui sont de plus en plus prisés dans le monde.

Zeynep Arca Şalliel souligne que la Turquie ne profite pas suffisamment du marché global du vin et précise que la production de vin est devenue une branche à part entière du tourisme.

Ardıç Gürsel, est la présidente du conseil d'administration de Vinkara. L'ambition d'Ardıç Gürsel qui travaille activement au sein de la société en collaboration avec l'œnologue Italien Marco Monchiero, est de prendre place sur les marchés mondiaux avec nos vignes locales. C'est pour cette raison qu'elle a exclusivement réservé une partie de ses vignobles de 54 hectares au cépage Kalecik Karası. Elle a revisité le design des bouteilles et des étiquettes dans un style sobre et élégant. Ce n'est plus la marque mais les cépages qui sont au premier plan sur les étiquettes. Les vins de Vinkara obtiennent de nombreuses récompenses aux concours mondiaux.

Zehra Yazgan, est membre du conseil d'administration de Yazgan Şarapçılık. L'entreprise, qui est classée parmi les premières de Turquie dans le secteur du vin, compte un grand nombre de femmes parmi ses employés y compris à la production.

Oluş Molu, est la fondatrice de Vinolus et Vinolus Şarapları. La biologiste Oluş Molu, qui est la fille d'une famille d'industriels originaires de Kayseri, produit les vins de Vinolus dans la ferme Molu où est pratiquée l'agriculture biologique. En associant les productions obtenues aux pieds de la montagne Erciyes sur un sol de sable volcanique et argileux à

SİBEL KUTMAN



YONCA ARINER



SELDA TOKAT



OLUŞ MOLU



ARDIÇ GÜRSEL



ZEYNEP ARCA ŞALLIEL



la rudesse du climat continental de l'Anatolie Centrale, Molu cible une production de petite quantité mais de qualité.

Canan Gerimli et Madame **Saadet**, sont deux amies propriétaires de la petite entreprise vinicole Gordias qui produit ses vins à Irmalı, dans le district de Polatlı à Ankara. Elles ont appelé leur vin Gordias, nom du roi de la Cité Antique de Gordion à Polatlı, afin de créer un lien avec le passé viticole de la région. Le Kalecik Karası est le cépage principal des vignobles.

Selda Tokat, est directrice commerciale et directrice des ventes de l'entreprise Pamukkale Şarapları. Elle a grandi dans une maison dont l'étage inférieur était un établissement vinicole, dans le district sud de Denizli. Après avoir été diplômée en ingénierie alimentaire à Hacettepe elle a pris la direction de l'entreprise familiale en 1999. "Mon grand-père, mon père, mes oncles, toute ma famille a produit du vin. Maintenant c'est mon tour et j'espère qu'un jour ma fille prendra le relais" dit-elle. J'ai grandi au milieu des vins, dans notre cour où je passais mon temps à faire des châteaux en papier mâché, fière d'être un membre de cette grande famille. Il est primordial de rêver pour atteindre ses buts: telle est ma philosophie de vie qui m'a permis d'être aujourd'hui à la place dont je rêvais. Petite fille touche-à-tout, j'ai d'abord fait ma scolarité en internat puis je me suis lancée dans des études d'ingénierie alimentaire dans le but de travailler dans notre entreprise vinicole. Au bout de ma 2ème année seulement, je me suis rendu compte que ce n'était pas dans la production mais dans la commercialisation du vin que je voulais travailler. Après mes études, afin de pouvoir "obtenir mon permis" auprès de cette grande famille d'Anatolie, j'ai travaillé pendant 5 ans dans l'entreprise mondiale Unilever, qui a été pour moi une deuxième école. En 1999 j'ai pris les commandes de l'entreprise familiale sous la demande de ma famille. En 2004 j'ai donné naissance à ma fille Su, pratiquement au milieu des cartons de vins. Lorsque nous avons commercialisé la marque Nodus en 2011, j'ai alors fait les présentations à ma fille; "je vous présente, tes sœurs, Su". Bien qu'elle ait été un peu jalouse au dé-

but, sa réaction quand je lui ai annoncé qu'il avait obtenu sa première médaille d'or internationale a été de demander: "maman est-ce que je peux lui remettre sa médaille moi-même?". Vous comprendrez, par cette anecdote, que je suis une accro du travail qui passe le plus clair de son temps au milieu de nos vins.

Sibel Çoban, est la responsable de production des vins Sevilen. Il paraît que Sibel Çoban, qui connaît parfaitement les étapes de production du vin, passe ses nuits dans l'établissement durant les périodes de production.

Pelin Öngör Zaimoğlu, est la fille d'Akin Öngör, ancien directeur général de la banque Garanti reconverti dans le vin après avoir pris sa retraite. Selon ses dires, la production de vin se fait dans sa cuisine. Elle participe aux salons internationaux pour faire la promotion de ses produits.

Nilgün Kavur, est la propriétaire de Gali Şarapçılık. "Le vin est une histoire de cœur. C'est épuisant, tout comme élever un enfant. Voir son produit, enfant, grandir et constater son succès vous donne une grande satisfaction morale. Sans passion, ce métier est impossible" dit-elle.

Nazan Başol, est l'une des fondatrices de Château Nuzun Şarapçılık. Elle a vécu de longues années en Californie avec son époux Necdet Uzun. Bien qu'ils travaillent dans le secteur des technologies de l'information, ils se sont découverts une passion pour la viticulture durant leur séjour. Avec le temps, cette passion les a poussés à se lancer dans la production de vin en Turquie. Ils ont obtenu leur tout premier produit en 2008. Ils cultivent les cépages Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah et Pinot Noir dans leur vignoble. Selon madame Nazan, le vin est une affaire de culture.

Pinar Ellialtı est la responsable de la promotion des ventes des produits Suvla. Elle est également la créatrice du logo et des étiquettes des vins.

NİLGÜN KAVUR



NAZAN BAŞOL



PELİN ÖNGÖR ZAIMOĞLU



SİBEL ÇOBAN

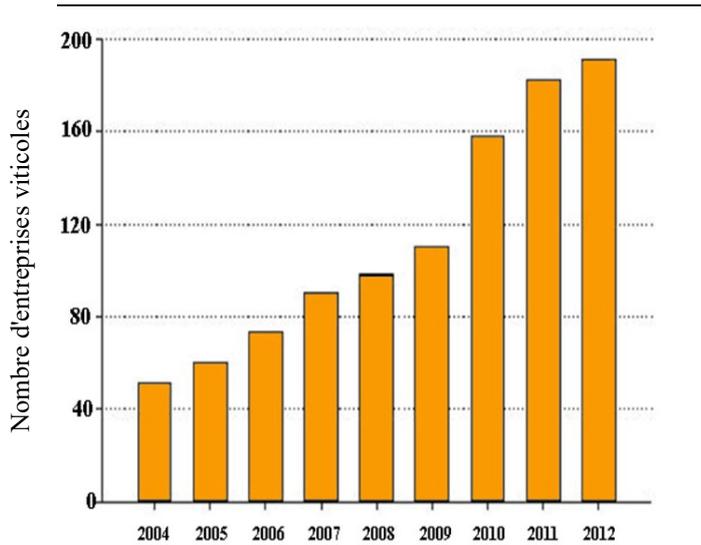


ZEHRA YAZGAN

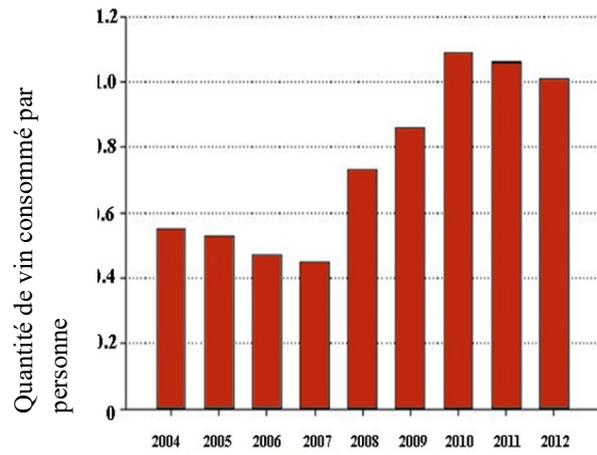


PINAR ELLİALTI

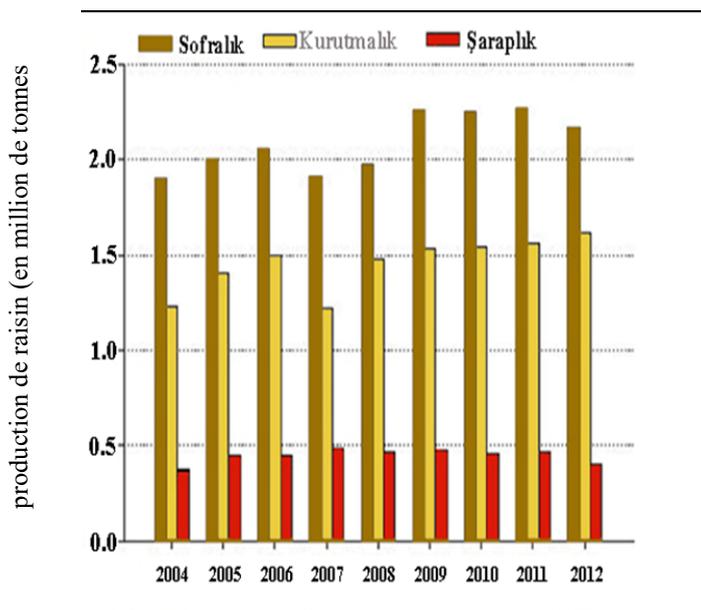




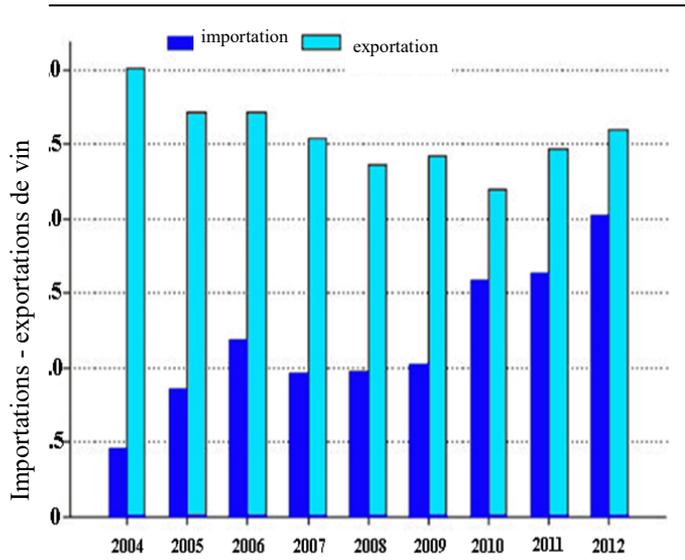
Nombre d'entreprises viticoles en Turquie entre 2004 et 2012 (TAPDK)



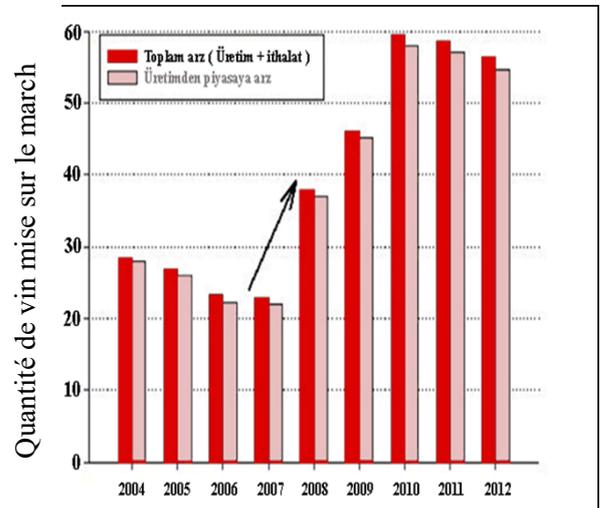
Quantité de vin consommé par personne entre 2004 et 2012 (TAPDK - TÜİK)



Quantité de raisin cultivé dans le pays entre

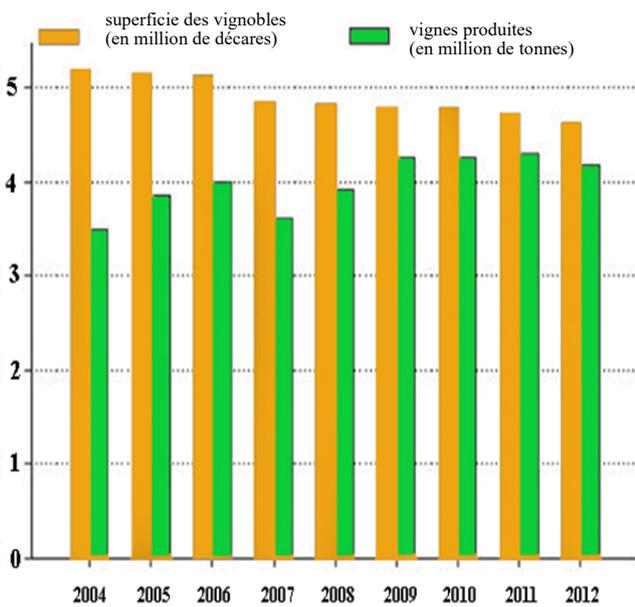


Vins d'importation mis sur le marché et vins exportés entre 2004 et 2012 + quantité des vins mousseux (TAPDK)



Quantité de vin mise sur le marché + quantité de vins mousseux entre 2004 et 2012 (TAPDK)

- mise sur le marché au total (production + importation)
- mise sur le marché des vins produits en Turquie



Superficie des vignobles du pays et quantité de vignes produites entre 2004 et 2012 (Ministère de l'agriculture)



MEHMET ÖMÜR

Il est né en 1951 à Istanbul. Après une scolarisation dans l'enseignement secondaire au Lycée Saint Joseph, il a terminé le second cycle au Lycée Scientifique d'Ankara. Diplômé de la Faculté des Sciences d'Ankara en 1977, il a terminé sa spécialisation en oto-rhino-laryngologie à l'Université Uludağ de Bursa, en 1981. Après avoir travaillé dans les hôpitaux Saint Antoine, Saint Louis et Laennec à Paris, il est rentré en Turquie et a obtenu les titres de docent, en 1986 et de professeur en 1996. Ses ouvrages scientifiques ont été publiés: Le Cancer du Larynx et le Cou, en 1992; L'Anatomie de la Tête et du Cou, en 1994 et Le Syndrome de l'Apnée Obstructive du Sommeil et le Ronflement, en 2004. En plus de ces derniers, son livre scientifique populaire, À la Recherche de la Voie, a été publié en 2001 et son recueil de poèmes, Le Marchand de Jouets, a été publié en 2004. De plus, près de 150 de ses articles scientifiques ont été publiés. Il a aussi écrit des articles sur le vin, les voyages et la gastronomie pour divers magazines et journaux. Une sélection de ces essais rassemblée dans son livre L'amour dans le Verre: le Vin, a également été publié. Mehmet Ömür, qui s'intéresse à la photographie depuis les années 2000, a également monté diverses expositions en Turquie et en France.