



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

Bulgarie - Région de la vallée de la Thrace

EXPLOSION

CABERNET FRANC

Rouge

Ce vin est vinifié à partir de raisins issus d'une seule parcelle soigneusement sélectionnés en pleine maturité. Cette parcelle fait partie de la première plantation de **Cabernet Franc** en Bulgarie. Depuis des années ce cépage présente d'excellentes qualités et caractéristiques pour peu qu'il soit soigneusement entretenu. Le terroir spécifique, la technique de vinification choisit et le vieillissement en fût de chêne font de ce vin, un vin riche et unique.

Note de dégustation

D'une belle couleur rubis foncé, avec des nuances violettes. Dans son arôme nous retrouvons des senteurs de cassis, de myrtilles, de fruits mûrs complétées par une touche de chocolat et de vanille. En bouche, c'est un vin charnu aux tanins fondus et très fruités, suivi d'une belle longueur ayant des nuances de fruits exotiques.

Accords mets/vins

Peut être consommé seul ou en accompagnement des plats de viandes rouges, plats épicé, charcuteries, gibiers et fromages.



La vinification

Récoltés à la main le 22 septembre, les raisins ont été triés à 2 reprises : une première fois lors de la récolte puis une seconde fois sur une double table de tri dès l'arrivée au chai. Nous avons veillé, lors de ces opérations, à ce que ni les grappes ni les baies ne subissent d'actions brutales. La macération a lieu pendant 18 jours suivie par la fermentation dans une cuve en acier inoxydable à une température comprise entre 25 et 28°C. Puis le vieillissement a lieu en fûts de chêne français pendant 12 mois. Enfin vient la période de maturation de 3 mois en bouteilles.

Informations

Producteur
Sintica Winery
(Sandanski -
Bulgarie)

Origine
Vallée de la
Struma

Milésime
2015

Analyses

Alcool
14,5°

Cépage
Cabernet Franc

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

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 Vrachanski 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-



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 Vrachanski 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 - contact@la-cave-thrace.com