

Château KEFRAYA, Liban "LES ARCANES" 2016

75cl Rouge Liban, Vallée de la Bekaa



La note by Christian Walter

91-92/100

Kefraya est une localité d'un millier d'habitants qui se trouve dans la plaine de la Bekaa au Liban. Elle est surtout connue pour son domaine viticole Château Kefraya. Entre tradition et modernité, entre orient et occident : le Liban nous offre, avec le Château Kefraya, une grande variété de cépages. Des vinifications parcellaires en micro-terroirs, des élevages en fûts de chêne français, des assemblages riches et variés, donnent naissance à des vins intenses et équilibrés, d'une agréable complexité. Ces engagements qualitatifs se retrouvent dans la devise du Château Kefraya : "Semper Ultra", qui signifie en latin "Toujours plus haut".

Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Kefraya (Liban)

Depuis l'époque des Phéniciens, le Liban maîtrise l'art de cultiver la vigne. C'est en 1946, dans la région Ouest de la plaine de la Bekaa, que le Château de Kefraya a été érigé, sous l'égide de son fondateur Michel Bustros. Les premières vignes sont plantées en 1951, tandis que les premiers vins, produits au Château et vinifiés dans la propre cave de Michel Bustros, apparaissent dès 1979. Une image de marque est née : les médailles reçues lors de concours internationaux dès 1982 viennent alors consacrer la réputation de cette perle du Liban.

Culminant à 1000 mètres au-dessus de la Méditerranée, le vignoble se compose de 300 hectares de coteaux en terrasse, au cœur d'une mosaïque de terroirs : argilo-calcaire, caillouteux, argilo-limoneux et sableux. Les vignes bénéficient d'une exposition au soleil plus que généreuse, alliée à une absence d'irrigation qui favorise les rendements faibles.

Parmi les secrets de la réussite des vins de chez Kefraya, la pratique traditionnelle d'une viticulture raisonnée côtoie le modernisme, avec une sélection rigoureuse des baies au moyen d'une table de tri optique. Les vinifications parcellaires en micro-terroirs, les élevages en fûts de chêne français, les assemblages riches et variés au sein d'une large palette de cépages constituent autant de savoir-faire qui permettent d'élaborer des vins intenses et équilibrés, d'une agréable complexité.

Ces engagements qualitatifs se retrouvent dans la devise du Château Kefraya : "Semper Ultra", qui

signifie en latin "Toujours plus haut".

Le vin

Vin de couleur rubis intense, limpide et brillant. Le nez est complexe et généreux, laissant subtilement apparaître des notes de cerises fraîches, de jellab, de dattes fraîches, de réglisse, de menthol et d'aiguilles de cèdre. Le profil est associé à des notes orientales de café au feu de bois, d'épices du souk, de garrigue libanaise et de zaatar. Le second nez, offre en complexité des notes de bakhour (encens), complétées par des notes de fraises et de vanille. Le nez est net, sans défaut, fin et d'une agréable complexité. L'attaque est ample et onctueuse avec une structure tannique offrant un beau potentiel de garde. En bouche, le vin est harmonieux et accompagné d'une trame très légèrement grillée et boisée avec élégance. La bouche offre principalement des notes orientales épicées, des saveurs de fruits rouges et des notes légèrement boisées entremêlées dans une belle complexité veloutée.

Caractéristiques

- **Cépage** : Assemblage Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Cinsault, Cabernet franc, Carmenère.
- **Pays** : Liban
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Vendanges manuelles, tri à la vigne des meilleures grappes à maturité optimale. Fermentation alcoolique et macération entre 1 et 2 semaines en cuves inox thermorégulées entre 22 et 24 degrés selon le cépage. Fermentation malolactique en cuves en béton.
- **Elevage** : Elevage en cuves pendant 20 mois minimum. 40,6% de l'assemblage est élevé en barriques de chêne français dont 20.3% neuves et 20,3% un vin.
- **Millésime** : 2016
- **Période de consommation** : à boire entre 2018 et 2026
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins** : Entrées variées, viandes grillées ou plats légèrement épicés.