

Château KEFRAYA, Liban 2014

75cl Rouge Liban, Vallée de la Bekaa



La note by Christian Walter 92-93/100

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 cerise intense, limpide et brillant, aux reflets pourpres. Le premier nez est d'une forte intensité et d'une grande complexité. Il offre des notes de noisettes torréfiées, de café, de poivre, de bois de santal accompagnées de groseilles et de fruits des bois. Le boisé, distingué et très bien intégré, s'associe à des notes de fruits rouges frais, de griottes, de fraises mûres et de menthol. Le second nez offre des notes plus prononcées de jasmin, de violettes pour évoluer à l'aération vers des notes empyreumatiques ponctuées par le tabac froid, la griotte et le cassis frais. L'attaque est franche, ample et généreuse. En bouche, le vin est long, équilibré. Les tanins sont polis et soyeux. Le boisé, parfaitement intégré à la structure globale, soutient et accompagne le fruit en parfaite harmonie. La persistance aromatique est longue avec un profil aromatique complexe mettant en valeur la prédominance en attaque du cabernet sauvignon et en milieu de bouche la syrah et son côté épicé pour terminer par la signature du Cinsaut et de la singularité florale de la Carmènere.

Caractéristiques

- **Cépage** : Assemblage Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc, Cinsaut, Mourvèdre
- **Pays** : Liban
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Vendanges manuelles, avec tri à la vigne des meilleures grappes à maturité optimale. Vinification en cuves inox macération de 2-3 semaines, fermentation à température contrôlée 20/22°C, fermentation malolactique.
- **Elevage** : Elavage 22 mois en barriques de chêne français 63% neuves, 2% un vin, et 35% en cuve.
- **Millésime** : 2014
- **Période de consommation** : à boire entre 2018 et 2026
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafier dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins** : Viandes cuisinées, gibiers légers, gigot d'agneau ou fromages à pâte molle.