



## Vins grecs

Indiscutablement, les vignobles méditerranéens sont en plein renouveau. On le constate de la Corse (R&B n° 82) à la Sicile (R&B n° 69). Les vins grecs sont sans doute une des plus belles surprises de ce nouvel élan. Particulièrement dans l'île de Santorin (R&B n° 79), mais pas seulement : la dégustation organisée au restaurant Mavrommâtis\* par une belle journée d'automne à Paris a apporté des révélations et des confirmations.



Georges Ioannidis est le sommelier des frères Mavrommâtis. La passion et la connaissance des vins grecs qu'il met chaque jour au service de la clientèle parisienne, il les a rassemblées dans une dégustation remarquable à tous égards (organisation, présentation, information, amuse-bouches...).

• Les blancs nous ont paru les plus intéressants, tels le Mantinia (Péloponnèse, cépage gris moschofilero) 2005 du Domaine Tselepos, un vin de grande fraîcheur aromatique, à la fois vif, épicé et minéral, ou

le Robola de Céphalonie 2005 (cépage robola) du Domaine Gentilini, un vin de caractère, d'un équilibre parfait entre finesse et puissance. Belle découverte avec les « retsina » du Domaine Kechris, notamment la cuvée « Les Larmes du pin » 2005 (le cépage roditis y est accompagné non pas du neutre savatiano, mais du bien plus intéressant assyrtiko) : un blanc aux nuances complexes et subtiles de résine, d'anis et de thym.

Il n'en reste pas moins que ce sont les blancs de Santorin – bien connus des lecteurs du *Rouge & le Blanc* – qui offrent l'image la plus forte du vignoble grec. On retiendra entre autres le 2005 du Domaine Sigalas (assyrtiko et aidani), minéral et dynamique, et celui du Domaine Hatzidakis (assyrtiko en culture bio), plus gras et plus nuancé, ainsi que le Nikteri 2004 du même Hatzidakis, une cuvée magnifique de densité et de plénitude. Et on saluera la fort belle cuvée Kallisti 2000 de la Maison Boutari, toute en finesse et complexité.

• Les vins rouges nous ont paru moins aboutis, moins bien définis entre recherche d'extraction et boisé plus ou moins heureux. Intéressants et prometteurs néanmoins des vins comme le « cava » (réserve) 2002 du Péloponnèse (mavrodaphne et refosco) du Domaine Mercouri, au fruit intense, avec une note fumée, plus solide que fin, le Naoussa cuvée Ramnista 2001 du Domaine Kir-Yianni, pur xinomavro à la fois fin et ferme, ou le Naoussa 1997 de la Maison Boutari, avec ses arômes confits mais frais et sa forte structure.

• Enfin, les liquoreux, un des grands moments de la dégustation. Puissance aromatique, richesse, fraîcheur et acidité du Muscat de Rio Patras 2003 du Domaine Parparoussis (muscat à petits grains), grand charme du Malvoisie du Péloponnèse 2004 du Domaine Mercouri, opulence nerveuse du Vinsanto de Santorin 2003 du Domaine Sigalas.

\* Outre leur restaurant amiral (42 rue Daubenton, 75005 Paris, Tél. : 01 43 31 17 17), les Mavrommâtis possèdent trois autres établissements et quatre boutiques de produits.