



Côte d'Azur et Monaco

A la Une

Gastronomie / Terroir

Art / Culture

Les partenaires

L'Auteur

Contact

Fabrice Roy janv 27

Des jarres pour le vin...

La viticulture géorgienne est une des plus anciennes du monde, si ce n'est la plus ancienne. Indissociable de l'histoire du pays, elle en épouse les lignes depuis les temps immémoriaux. On a retrouvé en Kakhétie des jarres enfouies (les Qvevri), des bols en or, argent et bronze, des poteries datant de la période énéolithique (entre les troisième et deuxième millénaires avant Jésus-Christ). C'est avec une croix faite en bois de vigne, ficelée avec ses propres cheveux que Sainte Nino évangélise la Géorgie au quatrième siècle de notre ère, alors que le cep était déjà considéré comme sacré par la Géorgie païenne. La noblesse géorgienne des Bagrationi, Chavchavadze, ou encore des Tcholokachvili, a été un élément essentiel de la pérennité des traditions anciennes et son activité a été fortement liée à la viticulture.



Les Sommeliers Monégasques devant deux Qvevri. © Fabrice Roy

Le Qvevri (ou Kvevri), en géorgien "ქვევრο" est une jarre enterrée jusqu'au col, à l'intérieur couvert de cire d'abeille, utilisée depuis plus de 7000 ans pour la fermentation et la conservation des vins.

Parlons un peu...

Nous vous répondrons dès que possible.

Nettoyés avec un bouchon de paille, les Qvevri sont remplis avec le raisin foulé et fermés d'un couvercle de pierre scellé à l'argile et recouvert de sable. Le raisin va y fermenter pendant une période variable et le vin est ensuite transvasé dans d'autres Qvevri, au moyen d'une sorte de calebasse à long manche. Les peaux et les rafles, qui sont descendues au fond de la jarre sont ensuite distillées pour donner la fameuse eau de vie Chacha (Tchatcha).



Distillation du Chacha. © Fabrice Roy



Le service du Chacha... à consommer avec modération... $\ensuremath{\mathbb{Q}}$ Fabrice Roy

Lorsque le vin est prêt, il est pompé et mis en bouteille, soit directement, soit après un séjour variable en barriques. Le Qvevri est ensuite badigeonné à la chaux pour une future utilisation. Le séjour en Qvevri donne au vin blanc une couleur ambrée, voire cuivrée caractéristique. Des exceptions existent, a tel point qu'il est difficile de reconnaître pour certains crus une vinification classique de celle en Qvevri, rien qu'en examinant la robe.



Le même cépage (Mtsvane) fermenté en cuve (à gauche) et en Qvevri (à droite). © Fabrice Roy

LIRE AUSSI

Aux sources de la vigne et de ses fruits... Tbilissi Une Première Aux origines de la vigne...

f ¥ in ∂

Posts récents Voir tout

Le domaine Schuchmann

« Islande, île noire » de Marc Pollini Exposition "Fleurs et Carnavals"

Connexion pour rédiger un commentaire.

© 2019 by the Effistra communication team. All rights reserved

Parlons un peu...

Nous vous répondrons dès que possible.