

Le vins de

C R O A T I E

une tradition vivante

UNE CROATIE MODERNE



Un pays ayant soif de changements rapides, de succès et d'affirmation en entrant dans cette nouvelle décennie change complètement de mode de vie et d'économie. La hâte du gain rapide et un développement fulgurant du commerce des années quatre-vingt-dix ont été remplacés par les projets calmes et sobres tels que les investissements dans les vignobles abandonnés, le tourisme rural, les auberges, la pêche, les oliviers, la production bio et les grands restaurants.

La fascination des marques mondiales a été remplacée par le retour aux produits traditionnels d'une riche histoire. L'expansion de chaînes de fast food s'est arrêtée vers la moitié de la dernière décennie, quand les multinationales se rendent compte que le retour d'investissement ne va pas aussi vite que l'on espère. Les restaurants ambitieux deviennent des lieux de pèlerinage hédoniste, et les simples restaurants, thématiques, n'ayant que quelques bons plats frais, sont des lieux des rendez-vous quotidiens.

*Le retour à la nature et
à la tradition est à la mode.*

L'industrie vinicole est complètement développée. La nouvelle génération d'œnologues est éduquée, possède le savoir, des objectifs clairs et ses propres convictions et les nouvelles technologies. L'expansion rapide des cépages étrangers s'est atténuée, les populations de cépages autochtones qui faisaient face à l'extinction sont de nouveaux stables. Les expériences sont transmises de toutes les régions européennes, les meilleurs œnologues mondiaux sont consultés, le mouvement est dynamique et vivant, toutes les régions viticoles sont en pleine effervescence.





LA CROATIE EN CHIFFRES

- SUPERFICIE** La superficie totale s'étend sur **56.538 km²** de terre et **31.067 km²** d'eau territoriale.
- POPULATION** Dans une population de **4.437.460** habitants les Croates représentent 90%. Les serbes, slovènes, hongrois, italiens, tchèques, roms et allemands dominent parmi les minorités.
- LA CAPITALE** **Zagreb**, avec ses **800.000** habitants représente le centre économique, culturel et académique du pays.
- LES VILLES PRINCIPALES** **Split, Rijeka, Osijek**
- LANGUE OFFICIELLE** **Croate**
- FORME DE L'ETAT** **Démocratie parlementaire**
- MONNAIE** **1 kuna = 100 lipas**
- LONGUEUR DE LA COTE** **5.835,3 km**, dont 4.058 km de côte appartenant aux îles et rochers.
- LE PIC LE PLUS HAUT** **Dinara 1831 m**
- LA PLUS LONGUE RIVIERE** **Sava 940 km** (partie)
- RIVIERES PRINCIPALES** **Drava, Danube, Kupa, Zrmanja, Cetina et Mirna**
- SITUATION GEOGRAPHIQUE** Située dans la partie sud de l'Europe centrale. Le pays a des frontières avec la Slovénie au nord-ouest, la Hongrie au nord-est, la Serbie et la Bosnie-Herzégovine au sud-est, le Monténégro au sud et avec l'Italie dans la mer. En forme de croissant elle s'étend en partant de la frontière à l'est, le Danube, en passant par les plaines de Slavonie, la partie au nord-ouest où elle touche les Alpes, redescend lentement jusqu'à la mer vers l'Istrie et la baie de Kvarner, et continue le long de la côte à travers la Dalmatie jusqu'à la frontière au sud avec le Monténégro.
- CLIMAT** Typiquement continental à l'intérieur et typiquement méditerranéen dans la partie maritime.

LA CROATIE VINICOLE

Le Croatie est un pays avec une culture vinicole d'un haut niveau qui sait reconnaître la qualité du vin et le savoure avec décontraction. Pour d'innombrables générations dans l'histoire proche et lointaine le vin représentait bien plus que moyen d'assurer son existence. La vente et le commerce du vin n'était qu'un produit issue de travail en week-end familiaux dans de petits vignobles, et on vendait uniquement les quantités qui n'étaient pas réservées à la consommation personnelle. La plupart du vin était consommée pendant de joyeuses réunions d'amis, comme il est dit dans la chanson du nord-ouest croate: "Il n'y a pas encore eu de Zagorec qui a vendu du vin, c'est sa joyeuse troupe qui l'a bu!" La statistique n'est peut-être pas aussi sympathique que le vers mentionné, mais sonne encore plus convaincant. Presque la moitié des vignobles en Croatie n'est pas enregistrée pour le commerce du vin, et le vin de ces vignobles est uniquement pour consommation personnelle.

Un fait qui prouve la passion des Croates pour le vin; presque la moitié du vin produit n'arrive jamais sur le marché, ce vin est consommé à la maison.

L'autre moitié, destinée au marché, est toujours méconnue en dehors de la Croatie. La raison principale est que la Croatie n'a jamais eu d'export significatif ces dernières décennies. Avec la désintégration de la Yougoslavie et la création de nouvelles frontières, les vins du pays provenant des autres républiques sont devenus importés et moins accessibles, ce qui a bien servi aux producteurs locaux pour une croissance constante. La production du pays, handicapée par la guerre, ne pouvait pas couvrir la demande car la consommation augmentait aussi. Ce n'est que les dernières années, après plusieurs années de restauration massive des vignobles, que les premiers excédents et besoins d'exporter apparaissent.



L'HISTOIRE DU VIN EN CROATIE

La viticulture en Croatie possède une tradition d'au moins 2500 ans dans l'histoire. Le plus ancien artefact prouvant la culture de la vigne et la production de vin est une pièce forgée de la ville de Vis de l'île du même nom dans la mer Adriatique. Elle date du 5^{ème} siècle av. J.-C. Sur une face de la pièce il y a une grappe de raisin, et sur l'autre une amphore pour conserver le vin. On peut trouver ce genre de découverte tout le long de la côte, de la Dalmatie jusqu'en Istrie. La viticulture est arrivée quelque siècle plus tard en Croatie continentale. Tout cela grâce, en partie, aux Illyriens, aux Thraciens, et surtout plus tard grâce aux Romains. Le plus fameux propagateur de la culture du vin était l'empereur romain Marcus Aurélius Probus qui a fait planter d'énormes surfaces de vignobles de la vallée du Rhin en Allemagne jusqu'au Podunavlje en Croatie. La passion et l'obstination de l'empereur amateur de vignobles a fini par lui coûter cher. En fait, il obligeait ses propres légionnaires à planter et entretenir tous ces vignobles, ce qu'ils lui ont reproché à tel point qu'ils ont fini par l'exécuter.

Le vin est produit dans le littoral Croate depuis le 6^{ème} siècle av. J.-C., et depuis le 2^{ème} siècle av. J.-C. en Croatie continentale.

La viticulture a plus tard été interrompue dans les siècles suivants uniquement dans les parties occupées par l'Empire ottoman au 16^{ème} siècle, pour redémarrer après leur départ. Finalement, en Croatie, comme dans le reste de l'Europe, c'est le phylloxéra qui a une influence cruciale sur l'assortiment actuel, lorsque la plupart des cépages autochtones s'est éteint. A la place des anciens cépages viennent des cépages allemands et autrichiens, les cépages des nouveaux souverains – les Habsbourg. Les cépages français sont introduits un peu plus tard, la première vague au début du 20^{ème} siècle et la deuxième en seconde partie du 20^{ème} siècle. L'Istrie et la Dalmatie ont aussi été touchées par le phylloxéra, mais le sol et le climat spécifique permettent la préservation et la domination des cépages autochtones jusqu'au aujourd'hui.





LA CROATIE VINICOLE EN NOMBRES

PRODUCTEURS DE RAISINS ENREGISTRÉS	17.000
SUPERFICIE TOTALE DES VIGNOBLES	33.000 ha
PRODUCTEURS D'ORIGINE CONTRÔLÉE	800
VINS D'ORIGINE CONTRÔLÉE	2500
PRODUCTION CONTRÔLÉE AU TOTAL	61.000.000 litres
REPRÉSENTATION DES RÉGIONS DANS LES QUANTITÉS ET HECTARES DES VIGNOBLES	continentale 49% littorale 51%
REPRÉSENTATION DES RÉGIONS D'APRÈS LE NOMBRE DE PRODUCTEURS	continentale 32% littorale 68%
NOMBRE DE CÉPAGES AU TOTAL	200
NOMBRE DE CÉPAGES AUTOCHTONES	60
CÉPAGES PRINCIPAUX	grasevina (<i>gra-she-vi-na</i>) malvazija (malvoisie) (<i>mal-va-zi-a</i>) plavac mali (<i>pla-vatz ma-li</i>)

Les trois cépages principaux couvrent 47 % des surfaces viticoles.

*Il n'y a que quelques pays qui ont autant de
différentes régions vinicoles,*

de la chaleur méditerranéenne...



...à la froideur des versants des Alpes

LA CÔTE
CROATE

*La liste des cépages autochtones
est aussi longue que la côte croate*





La côte de la Croatie comporte trois régions, cinq sous-régions et 31 vignobles:

- **L'Istrie** (*i-stra*)
- **Le littoral** (*hr-vat-sko pri-mor-ie*)
- **La Dalmatie:**
 - La Dalmatie du nord
 - La Dalmatie centrale et du sud
 - La Zagora dalmate

En Dalmatie il fait bien plus chaud qu'en Istrie, dans le littoral et en Zagora. C'est surtout grâce à la proximité de la mer et aux grandes montagnes à l'intérieur d'Istrie, ainsi qu'à la plus grande montagne de Dinara dans l'arrière-pays dalmate. C'est pourquoi la gamme de vins est complètement différente dans ces régions. Contrairement à la Croatie continentale, ici dominent les cépages autochtones.

Les cépages internationaux ont été importés pendant les 15 dernières années. Dans les parties plus chaudes de Dalmatie les vins sont plus concentrés, avec plus d'alcool et des acides plus doux, tandis que les arômes et le caractère rafraîchissant du vin sont plus intenses dans les parties plus froides de l'Istrie, du Kvarner et de l'arrière-pays dalmate.

*Dalmatie:
climat méditerranéen*

*Istrie et le littoral croate:
mélange du climat méditerranéen
et continental*





DALMATIE



La Dalmatie s'étend dans trois sous-régions : la Dalmatie du nord, la Dalmatie centrale et du sud et la Zagora dalmate. En Dalmatie du nord les vignobles sont plus éloignés de la côte (avec l'exception du vignoble de Primošten), les vins sont donc ici plus frais et plus vifs qu'en Dalmatie du sud, mais n'ont pas pour autant les caractéristiques du climat continental que l'on peut trouver en Zagora dalmate. La Dalmatie centrale et du sud sont les régions typiquement méditerranéennes et presque tous les cépages sont autochtones. En s'adaptant au climat et au sol, au cours des siècles, les meilleurs cépages sont ceux des pentes ensoleillées tournées vers la mer. Pendant l'histoire, la Zagora dalmate était plus orientée à l'intérieur et la plupart du commerce se déroulait vers la Bosnie-Herzégovine. La Dalmatie côtière, par contre, exportait ses vins en bateaux dans toute l'Europe. C'est pourquoi les trois régions sont si différentes par leurs styles et leurs gammes. En Dalmatie du nord les cépages de la vallée du Rhône, syrah et grenache ont bien réussi ayant les conditions semblables à leur pays d'origine. On y trouve aussi le cépage autochtone plavina. Quant aux cépages blancs, ce sont les cépages debit et marastina les plus repandus. Dans l'arrière-pays de la Dalmatie, surtout à Imotsko polje, domine le cépage blanc de kujundzus dont les vins doux font presque 90% de la production. La partie côtière est l'endroit où les cépages les plus réussis sont ceux du plavac mali, babic et récemment le zinfandel ou le crljenak croate. L'île de Korčula a accueilli certains cépages blancs donnant certains de meilleurs vins blancs en Croatie, dont le pošip est le plus fameux.

DALMATIE DU SUD

REPRÉSENTANTS TYPIQUES DES CÉPAGES ROUGES

- **plavac mali** (*pla-vatz ma-li*)

REPRÉSENTANTS TYPIQUES DES CÉPAGES BLANCS

- **pošip** (*po-ship*)
- **grk** (*gr-k*)
- **malvoisie de Dubrovnik**
- **marastina ou rukatac** (*ma-ra-shti-na, ru-ka-tatz*)

LES VIGNOBLES MAJEURS

- **le vignoble de Pelješac** (*pe-le-shatz*)
- **le vignoble de Korčula** (*kor-tchu-la*)
- **le vignoble de Konavle** (*ko-nav-le*)

La vinification et la viticulture sont venues ici avec les colonisateurs grecs. Tout est parti de leurs colonies, Cavtat (Epidaurus) et Korčula (Korkyra) d'aujourd'hui. Sur Korčula et Pelješac la tradition s'est préservée jusqu'au aujourd'hui, alors que sur la partie côtière, dû à des circonstances historiques et l'influence de l'Empire ottoman la situation était plus difficile. La région ayant le plus de mérite dans la préservation de la viticulture pendant ces temps difficiles est la République de Dubrovnik. La viticulture y était très appréciée, comme l'indiquent beaucoup de documents et les statuts civiques qui régulaient la production et le commerce du vin. Les circonstances étaient favorables au développement et à la préservation des cépages autochtones qui sont restés jusqu'à nos jours dans la plupart des territoires.

Dans toute la région le climat est méditerranéen, tout en étant un peu plus humide et plus froid que sur les îles de la Dalmatie centrale. La conséquence des différences climatiques se reflète directement sur la différence dans le style du vin de ce territoire par rapport à la Dalmatie centrale, même quand il s'agit du même cépage, tel que le plavac mali ou le marastina.

Le Plavac mali et le marastina, appelé très souvent rukatac, sont les cépages les plus représentés. Le Plavac mali a deux visages différents. Celui des meilleurs territoires, tels que Dingač et Postup, et celui des territoires de Pelješac et d'autres à l'intérieur. Le Plavac mali des parties raides de Dingač peut parer aux meilleurs vins du monde, par sa force et sa plénitude et



sa longévité, tandis que celui de l'intérieur de Pelješac se transforme d'une manière étonnante, en un vin léger et frais d'un goût fruité, comme si il ne s'agissait pas du même cépage. Tout cela est dû, pour la plupart, au microclimat qui domine à l'intérieur de Pelješac. Grâce à l'altitude élevée, c'est un climat continental qui domine surtout au printemps et en été, avec ses nuits froides et le givre du printemps, et il y a moins de soleil. À part ça, pour les meilleurs résultats, le plavac mali a besoin d'un sol pauvre, et les champs à l'intérieur sont profonds et riches. Un fait curieux concernant Pelješac, contrairement au reste du pays et sauf exception, les cépages sont inscrits sur les étiquettes uniquement lorsqu'il s'agit de positions inférieures, alors que pour les meilleurs vins, le cépage n'est pas indiqué, mais uniquement les positions telles que Dingač, Postup ou Zuljane. C'est ainsi qu'il arrive souvent que le même vigneron possède sous l'étiquette Dingač un vin excellent, et sous l'étiquette Plavac ou Plavac mali un vin d'une qualité inférieure au premier. Mais, en dépit de tous les problèmes avec les Plavac de l'intérieur, Pelješac est le champion en Croatie pour ce qui est de la quantité d'excellents vins rouges et c'est pourquoi le plavac mali gagne le titre de l'œno-icône de la Dalmatie du sud.

La situation avec marastina est plus équilibrée. Ce n'est pas un cépage qui est exigeant et il s'adapte bien à toutes les conditions, on peut donc le trouver tout le long de la côte adriatique, jusqu'à l'île de Cres. Dans cette région il est partout, de l'île de Lastovo et l'île de Korčula jusqu'aux vignobles de Konavle. Il retient très bien le sucre dans le raisin, on le retrouve sur le marché n'étant qu'à alcool modéré et aux acides doux et vifs.

Les trois cépages suivants s'imposent par leur qualité comme les plus importants potentiels d'export en Dalmatie. Ce sont le posip, le grk et le malvoisie de Dubrovnik. Le Posip est le cépage d'un potentiel extraordinaire, dont la qualité est remarquée sur le marché, dont la production est en augmentation constante ces dernières années. Originaire de Korčula, où on le cultive le plus, il est issu des deux cépages, aussi autochtones et de bonne qualité, le bratkovina et le zlatarica, il retient beaucoup de sucre, jusqu'à 25 grammes par litre, de même pour l'extrait, et en même temps il garde les acides. S'il est bien élevé et vinifié, le résultat peut être prodigieux – un vin plein et fort, avec des arômes magnifiques, mais toujours d'un caractère rafraîchissant. Avec le chardonnay et le malvoisie istrien, c'est le seul cépage blanc qui vieillit bien en fûts et sans altérer les arômes du vin, se complétant plutôt en harmonie.

Ce que le grk et le malvoisie ont en commun, c'est le fait que ces deux cépages sont liés à un seul territoire et ils n'existent pratiquement pas en dehors, mais cela ne diminue pas leur qualité. Le grk est un cépage qui s'est adapté à un sol spécifique, sableux, aux alentours de



Lumbarda sur l'île de Korčula, tandis que le malvoisie, par son apparence et ses arômes très semblables à sa famille méditerranéenne de Malvasia (mais grâce à l'isolation il s'est développé en un cépage autochtone particulier de cet endroit), est en fait le même cépage qu'on appelle en Italie malvasia delle lipari. Les meilleurs vins du malvoisie sont les vins de paille (prošek), alors que le grk est le meilleur n'étant que vin sec où ses fortes arômes, la plénitude et le goût un peu amer interprètent le tempérament méditerranéen.



DALMATIE CENTRALE

REPRÉSENTANT TYPIQUE DES CÉPAGES ROUGES

- **plavac mali** (*pla-vatz ma-li*)

REPRÉSENTANT TYPIQUE DES CÉPAGES BLANCS

- **vugava** (*vu-ga-va*)

LES VIGNOBLES MAJEURS

- **le vignoble de Hvar** (*h-var*)
- **le vignoble de Vis** (*vis*)
- **le vignoble de Brač** (*b-ratch*)

La viticulture et la production vinicole ont justement débuté dans cette région. Le premier pied de vigne fut peut-être planté ailleurs, on ne le saura jamais avec certitude, mais la gloire internationale des colonies grecques sur Vis et Hvar leur confère avec droit le titre flatteur du berceau vinicole en Croatie. Ce sont de nombreuses trouvailles archéologiques, les pièces de l'époque estampillées d'images de raisins et coupes de vins, de nombreuses coupes à vin grecques et amphores, qui témoignent de l'importance qu'avait la viticulture pour la population. La viticulture s'est rapidement répandue dans toute la Dalmatie et dans la partie continentale et restera une des cultures agricoles principales. Les Romains donnent encore plus d'importance à la viticulture la répandant dans tout l'empire, les Croates ont vite renoncé à leurs hydromels, reprenant et préservant à ces jours la tradition viticole.

Le climat ainsi que la composition du sol sont semblables dans toute la région. Le climat est un climat méditerranéen classique, avec peu de pluies et des étés particulièrement secs et chauds, et le sol est composé de différents types de sols sur du karst généralement. Néanmoins, ce sont les conditions spécifiques des meilleurs emplacements comme par exemple à Ivan Dolac et Sveta Nedjelja sur l'île de Hvar qui sont encore plus importantes que les conditions générales dans la région. Ils ont en commun des pentes à proximité de la mer très bien exposées au soleil, ayant comme avantage l'effet stabilisant de la mer pour éviter de trop grandes oscillations de température. De plus la proximité de la mer permet un courant d'air frais régulier nécessaire à la santé du raisin. Tous les meilleurs emplacements en Dalmatie ont aussi le sol en commun. Il s'agit généralement du fine couche de terre gisant sur un sol karstique, il y en a suffisamment pour que la vigne survive, et pas assez pour de grandes récoltes, ce qui permet de concentrer la qualité dans des petits grains de raisin et faible quantité de raisin, naturellement, sans intervention humaine.





Le cépage autochtone plavac mali et le représentant majeur de la région. Les meilleurs exemplaires arrivent généralement de l'île de Hvar, mais ces dernières années cela aussi change, car Brač et Vis produisent de très bons plavac. Les acides sont faibles, mais l'extrait est plus riche et il y a beaucoup de sucre dans le raisin ce qui donne facilement des vins avec 15 degrés d'alcool. Les arômes sont plaisantes et très marquantes, rendant le vin facilement reconnaissable. Les vins du plavac sont souvent sucrés, surtout dans l'après goût, ce qui n'est pas dû au reste de sucre dans le vin, mais grâce au degré élevé d'alcool qui comme dans les boissons fortes donne un effet sucré, ensuite grâce au type de tanins que les plavac ont généralement et finalement grâce aux petites quantités de sucre. Il partage avec les babič la qualité de donner de grandes quantités de raisins sur les sols fertiles, ce qui rend la position du vignobles cruciale pour la qualité du vin.

Le vugava est un cépage important de la région. Il s'agit d'un cépage blanc d'une grande histoire qui, malheureusement est cultivé uniquement sur l'île de Vis, et encore il s'agit des quantités trop modestes. Autrefois les vins vugave, grâce à sa haute teneur en sucre qui donnait de haut degrés d'alcools, était très estimés. Le haut degré d'alcool servait de conservant, ce qui facilitait le transport de ces vins sur des grandes distances et permettait de le préserver plus longtemps. Aujourd'hui ce n'est plus ce genre de vins qui est demandé, au contraire on recherche la fraîcheur et la légèreté. Néanmoins le vugava a d'autres qualités indéniables, une arôme délicate et un extrait riche et onctueux, et c'est pour cela qu'un retour est attendu pour ce cépage.

En plus des représentants typiques de la région, il y d'autres cépages autochtones dans la région, produits d'un endroit spécifique affiné pendant des siècles, n'ayant aucun futur sur le marché difficile. Par exemple il y a le dobricic de l'île de Šolta, qui est cultivé et vendu uniquement là-bas. Bien sûr, uniquement en tant que vin de table local, alors qu'il est utilisé dans les coupages avec le plavac mali ou le plavin pour accentuer la couleur grâce aux anthocyanes qu'il possède en abondance. A Kašteli c'est le cas du crljenak, dorénavant prouvé qu'il s'agit du même cépage que le zinfandel, mondialement connu, dont l'extinction fut évitée au dernier moment. L'île de Hvar possède trois cépages, le bogdanusa et le prč blanc et le drnekuša rouge, dont on attend encore les meilleurs vins, alors qu'au même moment les vignobles se réduisent en faveur du plavac. La région d'Omiš et de Split possède le zlatarica, un très bon cépage blanc un peu oublié. Sa production est régulière, ses arômes magnifiques, cumule très bien le sucre et préserve les acides, mais malheureusement on le trouve dans les vins n'étant qu'épice, et pourtant il possède au moins autant de potentiel que le posip.



DALMATIE DU NORD

REPRÉSENTANT TYPIQUE DES CÉPAGES ROUGES

- **babic** (*ba-bich*)
- **syrah**
- **grenache**
- **plavina**

REPRÉSENTANT TYPIQUE DES CÉPAGES BLANCS

- **debit** (*de-bit*)
- **marastina** (*ma-ra-shti-na*)

LES VIGNOBLES MAJEURS

- **vignobles de Primosten** (*pri-mosh-ten*)
- **vignobles de Pirovac Skradin** (*pi-ro-vatz s-kra-din*)
- **vignobles de Promina** (*pro-mi-na*)
- **vignobles de Benkovac Stankovci** (*ben-ko-vatz stan-kov-tzi*)

La Dalmatie du nord est une grande région aux différentes conditions climatiques, mais malgré ce fait ce sont les mêmes cépages qui dominent. Pour les cépages blancs ce sont le marastina et le debit, et chez les rouges le plavina, le babic, lasina, merlot, syrah et le grenache. La région est intéressante pour ses vins riches en acides, que ce soit les rouges ou les blancs, contrairement à ce qu'on pourrait attendre d'un paysage baigné dans la chaleur et vent fort. A la place des vins rouges typiques riches en tanins, il s'agit plutôt de vins rafraîchissants, doux et légers, typiques des plavina. Pareil pour les vins blancs, aux acides scintillants et arômes douces, sont les exemples les plus fréquents dans la région. Bien sûr il y a aussi des vins différents des exemples mentionnés, en petites quantités, mais pas pour autant moins importants. Il s'agit surtout des positions telles que les vignobles de Primosten de babic, et des vignobles de Promina et Oklaj de cépage debit.

Le babic est un cépage autochtone qui tire justement ses origines Babić de la Dalmatie du nord. L'étymologie indique l'île de Pag ou les alentours de Sibenik comme place d'origine. Comme d'autres cépages plavac mali, il donne des vins moyens sur des sols fertiles, alors que sur les sols hostiles karstiques, avec beaucoup de soleils et un faible rendement, les résultats sont fantastiques. Il préserve très bien un niveau élevé d'acidité qui atténue l'impression du haut degré d'alcool, en harmonie avec des tanins en abondance et un riche extrait donnant

un résultat délicieux. Il vieillit surtout bien dans les fûts de chênes, qui enrichissent l'arôme et approvoisent les tanins. Ces dernières années il y a de plus en plus de babic de qualité sur le marché, et c'est pour toutes ces raisons que l'on peut attribuer à ce cépage le titre de l'œno-icône de la Dalmatie du nord.

Le cépage suivant qui pourrait avoir un grand succès sur la scène nationale est le debit. Son potentiel n'est toujours pas complètement découvert, mais plusieurs bons vins de styles différents prouvent sa polyvalence et sa grande qualité. Grâce à sa peau solide, des hauts niveaux d'acides et de sucres, il est favorable à la production de vin de paille. Ensuite, grâce à son riche extrait, il est possible de le faire vieillir en fût et sur des levures, et finalement la récolte est régulière et les vins sont rafraîchissants avec des arômes primaires d'agrumes et de minéraux attirantes.

Les cépages internationaux ont trouvé leurs place dans les parties nord de la région – les alentours de Zadar, Benkovac et Stankovci. Le merlot était le premier, ces derniers temps ont planté le cabernet sauvignon, alors que le syrah, le grenache et le cinsault sont arrivés il y a une trentaine d'années. Sachant que les vignobles ressemblent à ceux du sud de la vallée du Rhône, d'où proviennent les cépages, c'est sans surprise que les vins sont souvent de très bonne qualité.



LA ZAGORA DALMATE

REPRÉSENTANT TYPIQUE DES CÉPAGES BLANCS

- **Kujundzusa**

REPRÉSENTANTS TYPIQUES DES CÉPAGES ROUGES

- **trnjak**
- **merlot**

LES VIGNOBLES MAJEURS

- **le vignoble d'Imotski**
- **le vignoble de Vrgorac**

Grâce aux conditions historiques difficiles et à l'isolement de la Zagora dalmate, de nombreux cépages autochtones, tels que kujundzusa et trnjak à Imotski, ont gardé leur identité d'origine locale. En même temps, aujourd'hui on cultive de plus en plus de cépages étrangers populaires tels que cabernet sauvignon, merlot, pinot gris. Les conditions pour cultiver la vigne sont dans le sens pédologique semblables à celles dans le reste de Dalmatie et le reste de la côte. A la base il s'agit généralement de karst, sur lesquels ont trouvé de différents types de terres. Pour ce qui est du climat c'est une autre histoire, il est très spécifique, en été c'est un climat méditerranéen sec, les journées sont très chaudes, parfois plus chaudes que sur la côte, tandis que pendant les autres saisons, en automne, en hiver et au printemps, c'est plutôt un climat continental, avec le verglas en automne et le givre au printemps. C'est pourquoi les vins sont très différents de ceux sur la côte et les îles, où c'est la mer qui a un effet stabilisant. A part les deux cépages cités ci-dessus, les autres cépages importants sont: le medna, le zlatarica et le zilavka parmi les blancs, ainsi que le vranac, le okatac, le rudezusa et le blatina parmi les cépages rouges.

Ce sont le kujundzusa et le trnjak qui se distinguent par leur qualité parmi les autres. Le plein potentiel du kujundzusa n'est pas encore découvert, mais quelques bons vins avec des styles complètement différents annoncent ses possibilités et sa bonne qualité. Toujours doux en alcool, mais en même temps doux en acide, le vin est toujours léger et très agréable. Les arômes sont en harmonie avec le corps du vin, très élégantes et belles. Les notes fruitées des agrumes sont accompagnées par une minéralisation équilibrée. Le trnjak possède des arômes agréables et douces semblables à la framboise ou à la mûre, d'un goût agréable et harmonisé, ainsi qu'un caractère fruité, sans tanins amers et de haut degrés d'alcool. Ce vin rouge répand la fraîcheur et la légèreté. Il vieillit bien en fûts, donnant des arômes plus complexes.

Les autres cépages sont plus modestes en quantité. Quant aux cépages blancs, les meilleurs vins se trouvent avec le pinot gris et le chardonnay, tandis que chez les rouges ce sont les cépages bordelais.



LE LITTORAL CROATE

REPRÉSENTANTS TYPIQUES DES CÉPAGES BLANCS

- **zlahtina** (*zla-h-ti-na*)
- **gegic** (*ge-gich*)

LES VIGNOBLES MAJEURS

- **le vignoble de Krk** (*kr-k*)
- **le vignoble de Pag** (*pa-g*)

C'est une région vinicole importante avec une longue et riche histoire d'une ampleur qu'on a du mal à concevoir. Malheureusement, aujourd'hui les surfaces et l'influence des vignobles sont au plus bas, pour preuve on trouve les terrasses abandonnées et les vignobles vides aux alentours de Novi Vinodolski.

La culture de la vigne et la production du vin datent d'avant les Romains, et selon quelques auteurs, c'est aux tribus des Illyriens qui habitent ces contrées qu'on attribue le mérite d'avoir inventé les fûts. Les îles de Krk, Cres, Rab, Susak, Pag, ainsi que la côte sous les montagnes de Velebit et de Učka regorgeaient des vignobles, répandus depuis l'île de Krk par les Frankopan et l'église. Une longue et riche tradition de la viticulture était brusquement interrompue par le phylloxéra, après lequel la plupart des vignobles n'a jamais repris. Certains des cépages autochtones ont complètement disparus alors que les autres, comme le zlahtina, le trojiscina ou le gegic sont survécus sur de petites surfaces sur les îles.

Le retour des cépages autochtones de Primorje sur la scène viticole croate a commencé il y a 15 ans, et heureusement, ne s'est pas arrêté jusqu'au présent. Le premier à revenir est le zlahtina, qui est devenu ses dix dernières années le vin inévitable dans les menus de la plupart des restaurants et des magasins. Son caractère rafraîchissant, une odeur légère et magnifique, des arômes floraux et fruités, et son goût léger, lisse et soyeux a séduit les amateurs de vins dans le pays entier et il lui appartient sans l'ombre d'un doute le titre d'œno-icône du littoral.

L'œno-icône suivante, le gegic, amorce son retour sur la scène viticole nationale. Ses dernières années arrive de l'île de Pag ce cépage intrigant, avec un goût semblable au

malvoisie, mais très spécifique par son odeur. Il possède toute une palette d'arômes, allant de fines minérales, passant par les arômes intensives fruités jusqu'aux arômes complexes épicés. Il n'y pas de semblable parmi les cépages connus et populaires, il sera donc intéressant de voir la réaction du marché dans les années suivantes concernant ses qualités originales. Certes, avec l'augmentation de la production et avec la sélection des meilleurs clones, la meilleure qualité et l'équilibre seront attendues.





L'ISTRIE

REPRÉSENTANTS TYPIQUES DES CÉPAGES BLANCS

- **Malvoisie** (*mal-va-zia*)
- **muscat** (*mush-kat*)

REPRÉSENTANTS TYPIQUES DES CÉPAGES ROUGES

- **Teran** (*te-ran*)
- **merlot**
- **cabernet sauvignon**

VIGNOBLES MAJEURS

- **Istrie de l'ouest: Buje, Umag, Poreč**
- **Istrie centrale: Pazin, Motovun**

En Istrie, l'histoire de la vigne est aussi longue que l'histoire de sa civilisation. La preuve la plus probante étant le nom de baie Kalavojna à côté de Pula, baptisée par les Grecs, signifiant La baie du bon vin.

La tradition millénaire a été maintenue sous l'influence d'un climat agréable, des étés chauds, de l'effet stabilisant de la mer sur la côte ouest istrienne à Buje et Umag, de la haute altitude des vignobles en Istrie centrale, située sur les versants de la montagne Cicarija. Aujourd'hui, grâce à la tradition ininterrompue, l'Istrie est une des plus grandes régions viticoles en Croatie, avec plus de 6000 hectares de vignobles.

Ce qui est très intéressant en Istrie, c'est que deux cépages dominent dans toutes les parties de la région, bien que les conditions climatiques et pédologiques soient différentes. Il s'agit du malvoisie et du teran. La côte ouest de l'Istrie possède un doux climat méditerranéen, et des vignobles orientés vers la mer, d'où viennent les vents et les courants d'air nécessaires à la santé des vignobles. L'intérieur (Istrie centrale) a plutôt un caractère continental, sans influence directe de la mer. Il y a du brouillard dans les vallées et les températures sont plus basses, surtout la nuit. Les vignobles en haute altitude annulent la première différence, mais la différence en température change l'apparence finale du vin. Les vins côtiers sont mûrs, avec des arômes fruités dominantes, tandis que ceux de l'intérieur sont vifs, plus riches en minéraux et notes florales.



Le sol a beaucoup d'importance. La terre rouge domine les parties côtières, alors qu'à l'intérieur, c'est la « terre blanche ». Alors, les producteurs mettent en valeur la supériorité d'un sol sur l'autre, dépendamment d'où ils viennent. En fait les deux sols sont très riches, bien qu'ils ne soient pas très favorables par eux-mêmes pour d'excellents vins. C'est plutôt grâce à la base au-dessous de la terre, généralement du karst en Istrie, ce qui change tout. Pour un bon emplacement du vignoble, la profondeur de la terre jusqu'au karst ne doit pas être trop grande, et le sol doit être perméable, une fois ces conditions remplies les vins seront très bons indépendamment de la terre, différent par leurs caractères des arômes et des goûts.

Le malvoisie est la plus importante œno-icône en Istrie. Il s'agit d'un cépage qui s'est entendu au delà des frontières locales ces dix dernières années, a marqué la scène viticole croate et est un des grands atouts d'export. Un cépage riche qui pendant les décennies a servi comme simple vin de table, mais c'est avec la nouvelle génération des vins modernes dans les années quatre-vingt-dix, diminuant les récoltes, on a découvert un nouveau malvoisie. Aujourd'hui il est paré d'une riche palette d'arômes minérales et d'agrumes, d'odeurs florales jusqu'aux fruits mûrs du sud et du continent. Le goût ainsi possède un très bon potentiel, riche en extrait, parfois d'un caractère plus doux et plus rafraîchissant, et parfois plus fort et plus mûr, mais aussi bon dans les deux cas.

Le teran est la suivante œno-icône istrienne. Comme le malvoisie, il s'agit aussi d'un cépage riche, avec des acides plus forts, exigeant beaucoup de patience et d'attention pendant la récolte, ainsi due d'une production diminuée. Dans ce cas le vin devient très attirant. Les couleurs rouges profondes avec les reflets violets, riche en arômes fruitées des cerises, mélangé avec une feuille de cassis ou de fougère, possédant une superbe harmonie des acides et des extraits qui donnent un goût fort, d'un corps solide et des tanins riches et agréables qui, lorsque l'acide disparaît, laissent une impression sucrée dans l'arrière-goût.

Les deux cépages sont autochtones. On lie malvoisie avec la grande famille méditerranéenne Malvasie, mais en l'analysant on n'a trouvé aucune ressemblance. On considère que teran appartient à la famille Mondeuse Noir, ainsi que le refosco italien, que l'on peut trouver aussi en Istrie, sous le nom de refosk.

Les cépages bordelais cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc et petit verdot obtiennent d'excellents résultats en Istrie, on les cultive donc, de plus en plus. Aujourd'hui, le merlot est plus fréquent que le teran fait maison. Chez les cépages blancs, vient le muscat arrive derrière la



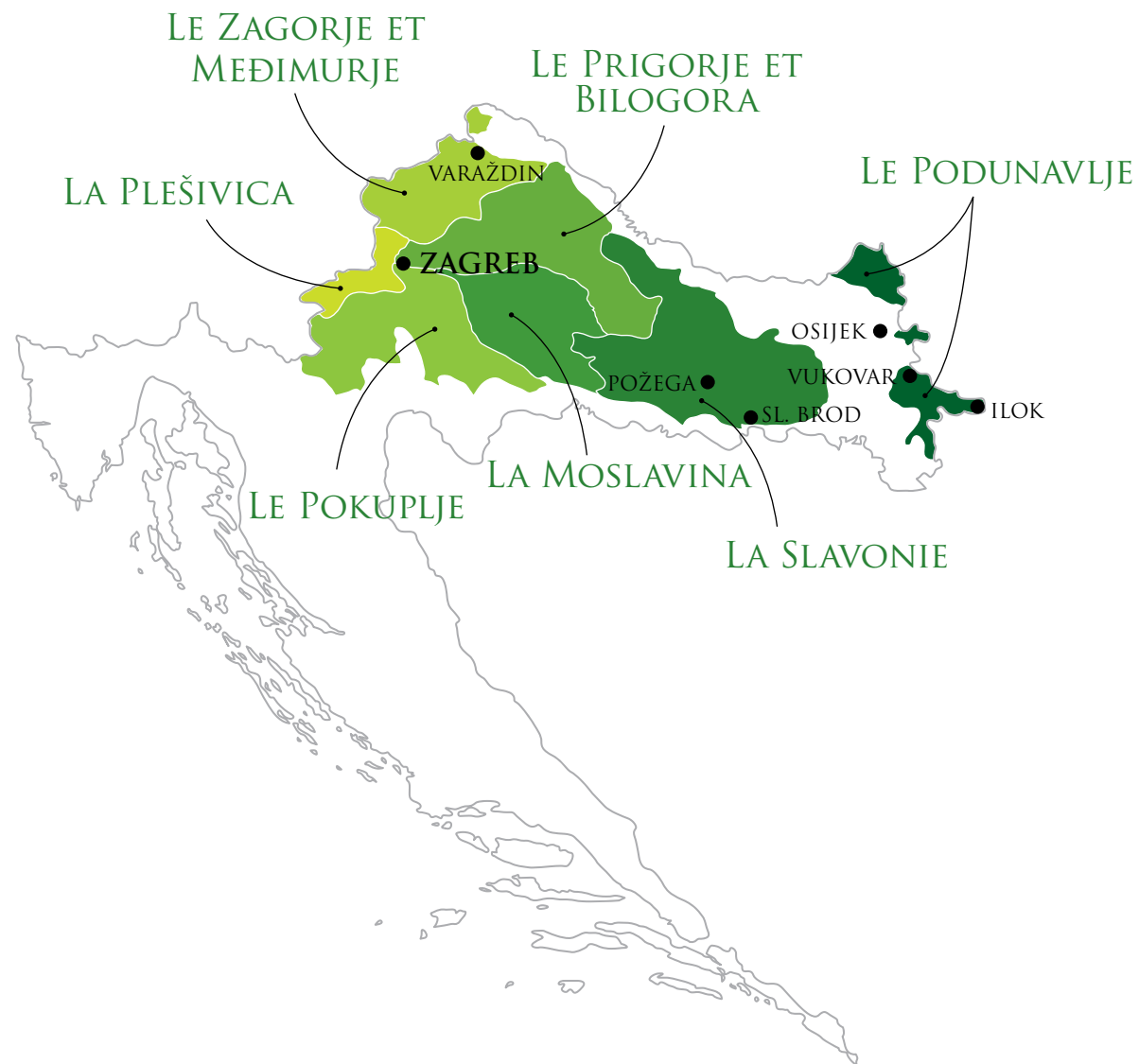
malvoisie. Ici appelé muscat momjanski (ou muscat istrien) ou muscat blanc et il est un clone du grand cépage Muscat et Petit Grain. On le produit plus souvent en tant que le vin sucré, mais de plus en plus en tant que vin complètement sec.



CROATIE
CONTINENTALE

*chauds de l'été,
froids de l'hiver*





La Croatie continentale comporte quatre grandes régions, sept sous-régions et 35 vignobles:

- **Le Podunavlje** (*po-du-nav-ie*)
- **La Slavonie**
- **La Croatie centrale**
 - La Moslavina
 - Le Pokuplje (*po-kup-lie*)
 - La Plešivica (*ple-shi-vi-tza*)
- **Le nord-ouest croate**
 - le Zagorje et Međimurje (*za-gor-ie; me-dji-mur-ie*)
 - le Prigorje et Bilogora (*pri-gor-ie; bilo-gora*)

Les hivers froids et les étés chauds caractérisent la Croatie continentale. Les sous-régions de la Croatie centrale et du nord-ouest sont quand-même beaucoup plus froides que la Slavonie et la vallée du Danube, et c'est pourquoi on cultive avec succès des cépages aromatiques tels que sauvignon ou muscat, et riesling de Rhin, résistant à la froideur dans les parties ouest.

Les parties nord et centrales sont idéales pour les cépages aromatiques et les grands vins.

En allant vers l'est, les cépages de bourgogne de la famille du pinot sont mis en valeur, particulièrement le pinot noir et le chardonnay, c'est aussi le territoire de prédilection au plus important cépage de la Croatie continentale – le grasevina. On peut le trouver dans toute la régions continentale, mais c'est en Slavonie et en Podunavlje qu'il donne les meilleurs résultats. Aux frontières à l'est, près du Danube, ce sont les terres du traminac, frankovka et des cépages bordelais, du cabernet sauvignon et du merlot. Ce n'est que dans l'est de la Croatie qu'il y a de grands vignobles, contrairement au reste du pays où les vignobles sont traditionnellement plus petits avec un hectare en moyenne.

La Slavonie et le Podunavlje sont le royaume du grasevina.



LE PODUNAVLJE

REPRÉSENTANTS TYPIQUES DES CÉPAGES BLANCS

- **graševina** (*gra-she-vi-na*), SYNONYME *Welschriesling*
- **traminac** (*tra-mi-natz*), SYNONYME *Gewürtztraminer*

REPRÉSENTANTS TYPIQUES DES CÉPAGES ROUGES

- **frankovka** (*fran-kov-ka*), SYNONYME *Blaufrankische*
- **cabernet sauvignon**
- **merlot**

VIGNOBLES MAJEURS

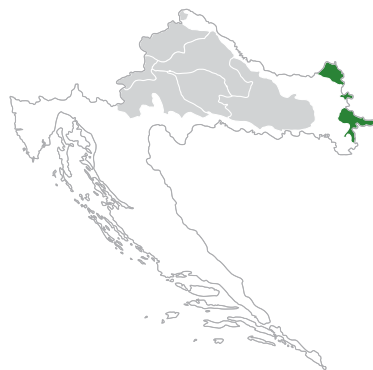
- **le vignoble de Srijem** (*sri-em*)
- **le vignoble de l'Erdut** (*er-dut*)
- **le vignoble de Baranja** (*ba-ra-nia*)

Les versants des montagnes Fruška et Baranja qui se dressent dans les vallées de Srijem et de Baranja ont déjà été reconnus comme emplacements idéales pour la culture de la vigne par les anciens Romains qui l'ont apporté dans la région. La fameuse tradition antique continue au Moyen Age, avec une pause pendant l'occupation des Ottomans. Après leur départ, les coutumes de la culture de la vigne revient grâce aux nobles dynasties des Odeschalchi, Eltz, Chech ainsi que le duc de Savoie et sont préservés jusqu'à nos jours.

Les hivers rudes, les printemps froids, les étés chauds et les automnes doux sont des principales caractéristiques climatiques qui font de cette aimable région un endroit idéal pour cultiver un grand nombre de cépages. C'est très important qu'ils soient plantés sur les versants mentionnés, parce que les vallées ont tendance à geler en hiver et à pourrir en automne dû à très peu de courant d'air, ce qui obligerait à arracher les vignobles entiers. L'altitude de Principovac d'Ilok ou Kneževi vinogradi en plus du vent qui maintient une petite brise font en font un terroir parfait.

Il y a deux cépages qui réussissent très bien dans ces conditions: le grasevina et le traminac. Aujourd'hui le grasevina est beaucoup plus connu et présent, mais ce n'a pas toujours était le cas. Il y a cent ans qui c'était le cas du traminac, aujourd'hui relégué au second plan. Le Traminac est un vin sec ou demi-sec, contrairement au reste de l'Europe et du monde où il s'agit le plus souvent d'un vin plus sucré. C'est ce qui le rend particulier, et si sa qualité continue à progresser

comme ses dernières années, il pourrait avoir un impact remarquable sur la scène mondiale. Le Grasevina est un cépage au goût du croate moyen, et possède un réel potentiel en Croatie. Avec les vendages contrôlée et planifiées il aura une odeur magnifique aux arômes floraux et fruités, l'arôme en bouche sera concrète, doucement piquante, succulente et rafraichissante.



LA SLAVONIE

REPRÉSENTANT TYPIQUE DES CÉPAGES BLANCS

- **Grasevina** (*gra-she-vi-na*), SYNONYME *Welschriesling*
- **Chardonnay**
- **Pinot gris**
- **Sauvignon blanc**
- **Riesling du Rhin**
- **Silvanac vert** (*sil.va-natz*), SYNONYME *Sylvaner*

REPRÉSENTANT TYPIQUES DES CÉPAGES ROUGES

- **Pinot noir**
- **Frankovka** (*fran-kov-ka*) SYNONYME *Blaufrankische*
- **Merlot**
- **Cabernet sauvignon**

VIGNOBLES MAJEURS

- **le vignoble de Daruvar** (*da-ru-var*)
- **le vignoble de Đakovo** (*dja-ko-vo*)
- **le vignoble de Feričanci** (*fe-ri-tchan-tzi*)
- **le vignoble de Kutjevo** (*kut-ie-vo*)
- **le vignoble de Orahovica** (*o-rah-o-vi-tza*)
- **le vignoble de Slavonski Brod** (*sla-von-ski b-rod*)

La Slavonie est une grande région viticole avec une longue tradition de la viticulture sur les versants de tous ses montagnes, de Bilogora à Papuk. C'est le climat, pratiquement uniformé sur tout le territoire, qui fait de cette région un ensemble commun. Le plus important c'est le fait que l'automne est plus chaud que le printemps, ce qui influence favorablement le processus naturel de d'accumulation de sucre dans le raisin, l'élément principal de la haute qualité du vin.

*Kutjevo est le cœur
de la viniculture continentale.*



L'histoire du vin en Slavonie était turbulente. Les découvertes archéologiques prouvent que le vin y était produit dans la région à l'époque des Romains, mais il semble que leur départ soit fatal pour la viticulture, parce qu'elle ne réapparaît qu'au 13^{ème} siècle. Ce sont les cisterciens des monastères de Kutjevo qui ont le mérite d'avoir restauré la viticulture. Lorsqu'ils sont venus dans la région ils ont renouvelé l'agriculture et la viticulture par la même occasion, très importante aux chrétiens. Pendant les Turcs, le vin disparaît encore une fois et revient après leur repliement. Encore une fois, c'est l'église qui a mérité d'avoir renouvelé la viticulture, dans le cadre de la paroisse de Đakovo, mais aussi grâce aux nobles, comme le comte de Drašković de Daruvar. Le coup grave suivant arrive sous la forme du phylloxéra au 19^{ème} siècle. A court terme cela veut dire la destruction des vignobles, à long terme c'est l'arrivée des cépages d'origine allemande, tels que le grasevina (Welschriesling), le silvanac vert ou riesling de Rhin, et la disparition des autres cépages. Après la 2^{ème} Guerre mondiale les cépages français, les Pinots, rejoignent les cépages allemands, et forment la gamme d'aujourd'hui.

Le Grasevina est sans doute la plus importante oeno-icône slavonsienne, le plus souvent mal compris à cause de son nom sans noblesse, mais aussi à cause de quelques producteurs venant des vallées qui ne s'occupent pas trop de la qualité. Le sol riche et le climat slavonsien sont particulièrement favorables au grasevina. Son temps de vendange est en harmonie avec les printemps froids et les automnes chauds. Quand le vignoble est établi à un endroit favorable, c'est le courant d'air qui annule son plus grand défaut (pourrissement). Ensuite, avec l'exposition au soleil sur les pentes, grâce à l'accumulation du sucre, et à la diminution des récoltes, le résultat en bouteille doit être fantastique.

En Slavonie le grasevina a trouvé les meilleures conditions.

L'arôme des grasevina slavonsiens est très riche, dominée par les nuances fruitées, d'abord la pomme, parfois les autres fruits. On y rencontre aussi des nuances douces d'amande, puis les notes herbacées (camomille, thé ou paille). Les arômes des fleurs sucrées et du miel apparaissent dans le vin en fonction du sucre résiduel et sont liées aux récoltes tardives. Les récoltes tardives ainsi que les sélections de grains nobles seront riches en arômes des fleurs, du miel de robinier et du coing. Le grasevina possède toujours un goût bien vivant grâce aux acides naturellement élevés,



qui, harmonisés avec l'extrait riche, une petite quantité de sucre résiduel et un degré d'alcool solide créent dans la bouche une impression de plénitude et de saveur. La fin est caractérisée par un arrière-goût légèrement amer donnant au grasevina une expression finale unique.

Le riesling du Rhin est la deuxième oeno-icône slavonsienne, liée à un territoire moins important que dans le cas du grasevina. Les meilleurs vins viennent uniquement du vignoble de Kutjevo. Là-bas, le riesling du Rhin est très riche en arômes, en majorité florales avec des traces d'agrumes, et des notes "sérieuses" et décentes de kérosène. Le goût et les arômes mettent au moins un an à se former, il faut donc attendre un peu pour la meilleure qualité. Les vins ressemblent par leur style aux exemples de la région allemande de Pfalz.

Ici réussissent aussi tous les cépages bourgignons (la région se trouvant sur la même parallèle que la Bourgogne). Le chardonnay et le pinot noir (parfois pinot gris) se distinguent par leur qualité. Il y en a aussi des cépages bordelais, rouges et blancs. Le Cabernet sauvignon donne de bons résultats dans ses meilleures années, tandis que le merlot et le sauvignon blanc donnent régulièrement des résultats excellents.

Les vins sucrés extraordinaires ornés des plus grands médailles.

Sur les pics des plus hauts des montagnes slavonsiennes on cultive des vignes de haute qualité. Les vins de glace réussissent presque toujours et avec les vins de paille, ils gagnent les premières médailles des compétitions mondiales célèbres telles que la Decanter World Wine Awards ou la Mundus Vini.



LA MOSLAVINA

REPRÉSENTANTS TYPIQUES DES CÉPAGES BLANCS

- **škrlet** (*sh-kr-let*)
- **dišeća ranina** (*di-she-tcha ra-ni-na*)

VIGNOBLES MAJEURS

- **Le vignoble Voloder – Ivanićgrad** (*volo-der iva-nitch-g-rad*)

La Moslavina est une des rares régions en Croatie continentale qui a réussi à résister à la mode des cépages français et allemands, et à garder ses cépages autochtones. L'histoire du vin est très longue en Moslavina. Le premier souvenir date de l'âge des Romains et de l'empereur Claude, quand les écrivains romains mentionnent le premier vin des légionnaires de Siscia (Sisak aujourd'hui) venant des pentes de la montagne Mons Claudius, qui est le nom antique pour Moslavačka gora. Ensuite, c'était l'église de préserver la viticulture au Moyen Age, particulièrement au Kaptol de Čazma, puis aux nobles tels que les comptes Erdödy qui possédaient des vignobles à Voloder.

Les meilleurs emplacements se trouvent sur les versants sud de Moslavačka gora. La particularité de la région sont de petites parcelles parmi lesquelles celles de plus d'un hectare présentent une vraie curiosité. Aujourd'hui la diminution des parcelles est la raison principale de la faible représentation sur le marché des vins et d'une vente orientée généralement vers la région et la ville de Sisak. Mais, cette infériorité sur le marché a aussi un côté positif, c'est probablement une plantation traditionnelle sur de petites parcelles qui est la cause principale de la préservation des cépages autochtones : skrlet, ranina diseca et moslavac.

*Moslavina est une région
des vins légers et frais.*

Le représentant principal et une vraie œno-icône de la Moslavina est le skrlet. Il s'agit d'un cépage autochtone cultivé par tous les vigneron correspondant au zlahtina de Krk. Avec peu d'extraits, un degré d'alcool faible ou moyen et un peu plus d'acides, le skrlet donne des vins d'un caractère doux et vif. Les arômes elles aussi sont douces, aux notes fruitées de pommes

mûres ou poires, ainsi qu'une teinte herbacée de plantes séchées, tandis que dans les meilleurs exemples on peut trouver des notes minérales de silex et d'ardoise. La qualité est souvent variable. Elle dépend parfois du producteur, parfois du sous-genre de cépage. Le Skrlet vert est plus fertile, alors que skrlet jaune l'est moins, mais il possède plus de potentiel de qualité. En tout cas, le skrlet est un cépage pour lequel la sélection de type et de clone reste encore à faire, il faut encore attendre pour la meilleure qualité, de même pour les nouvelles caractéristiques du cépage nous allons découvrir dans les années à venir.

Un autre représentant important de la région est le diseca ranina, apparaît parfois sous le nom de diseca belina ou petrinjka ranina. Malheureusement, il est faiblement représenté en tant que vin, mais il contribue grandement comme "épice" aromatique à beaucoup des vins de la région, surtout au skrlet et au grasevina. Il est connu pour ses arômes attrayantes et expressives de muscat et un goût léger et vivant aux acides agréablement élevés.



PLEŠIVICA

REPRÉSENTANTS TYPIQUES DES CÉPAGES BLANCS

- **Riesling du Rhin**
- **Sauvignon blanc**
- **chardonnay**

REPRÉSENTANTS TYPIQUES DES CÉPAGES ROUGES

- **Portugizac** (*por-tu-gi-zatz*), *synonyme Portugieser*
- **Pinot noir**

VIGNOBLES MAJEURS

- **le vignoble de Plešivica** (*ple-shi-vi-tza*)
- **le vignoble de Sveta Jana** (*sve-ta i-ana*)
- **le vignoble de Vivodina** (*vi-vo-di-na*)

L'histoire de cette région charmante ressemble à celle des autres régions viticoles au nord et au nord-ouest. Ce sont l'église et les nobles, puis les villes riches comme Samobor et Jastrebarsko qui ont le mérite d'avoir gardé la tradition viticole du Moyen Age jusqu'au aujourd'hui. En harmonie avec la tradition et la culture sur de petites parcelles, la majorité des vignobles a gardé les vignes autochtones avec très peu de vignes étrangères où l'on peut trouver des cépages américains (hybrides de Noah, d'Isabelle et de Delaware), ainsi que les anciens cépages fait maison. Dans les vignobles mono-cépages dominent les cépages internationaux, le chardonnay, le riesling du Rhin, le sylvaner vert, le grasevina, le rizvanac et le portugizac tandis que les cépages autochtones comme le sipelj, le plavec jaune, le kraljevina, le belina et le moslavac ne peuvent se trouver que dans les vignobles mélangés.

La région est connue pour son grand nombre des producteurs de vin de qualité parmi lesquels il y en a au sommet de la viticulture croate et leurs vins peuvent concurrencer des grands vins.

Le climat est typiquement continental, les hivers rudes et beaucoup de pluies influencent favorablement les cépages aromatiques tels que le sauvignon et le muscat, qui donnent ici d'excellents résultats, mais il y a un autre cépage, un peu différent, qui est au sommet de la qualité. Il s'agit de riesling du Rhin.

Plešivica est un endroit parfait pour le Riesling.



Les meilleurs emplacements de cette région ont en commun une haute altitude où l'air est "sain" et il souffle tout le temps, et de plus, ils se trouvent sur les versants raids qui rendent possible un contact idéal de la vigne et du raisin avec le soleil. Les conditions naturelles sont donc magnifiques pour le riesling du Rhin, la vigne qui aime un climat froid, mais en même temps ensoleillé. Ici le riesling du Rhin donne trois vins, différents, mais pas moins attirants. Le premier, le plus simple, est conséquence d'une récolte régulière, dominé par les arômes de la pêche et de la pomme avec un peu d'arôme des fleurs des champs, le corps est léger ou moyen, les acides vivants, et le goût est frais. L'autre est plus complexe, le raisin n'est récolté qu'au moment où les sucres sont déjà élevés, et les arômes beaucoup plus complexes, dont les arômes fruitées sont devenues mûres, comme les fins compotes de pêche et d'abricot, les notes florales sont plus sucrées, le plus souvent dominées par le robinier, le goût est plus complet grâce à un degré d'alcool plus élevé et un extrait solide, donc finalement le vin est fort, riche et succulent. Le troisième est très sucré, une récolte tardive, il possède une odeur intensive du miel de robinier et du sucre d'abricot, il est donc d'un goût plein et durable. Un cépage avec trois vins excellents mérite sans contestation le titre flatteur d'une œno-icône unique de la région de Plešivica.

Le Portugizac de Plešivica est le Beaujolais Nouveau croate.

Le portugizac est seconde œno-icône. Il ne s'agit pas d'un cépage d'une aussi bonne qualité que le précédent, mais dans ce cas-là ce n'est même pas l'intention des vignerons. C'est un vin jeune et joyeux qu'il faut dépenser avant la fin de l'hiver en raison de sa courte durée de vie. Chaque année en novembre, les vignerons de cette région remplissent ce vin doux, rouge, dominé par les arômes de framboise et d'un goût légèrement acide, sous la même étiquette et ils le vendent en un mois à l'occasion des fêtes. Le fait que les vignerons se sont réunis et placé avec succès ce vin sous la même étiquette, que le vin soit d'un caractère joyeux et sociable, suffit pour le statut d'une œno-icône.

MEĐIMURJE ET VARAŽDIN

REPRÉSENTANTS TYPIQUES

- **sauvignon blanc**
- **muscat jaune**, *SYNONYME Muscat a Petit Grain*

VIGNOBLES MAJEURS

- **le vignoble de Međimurje** (*me-dji-mur-ie*)
- **le vignoble de Varaždin** (*va-raz-din*)

Le nord-ouest de Croatie, contrairement aux autres parties continentales, est resté épargné de l'occupation Turque, la viticulture y était donc préservée depuis l'Antiquité. Les parcelles y sont très petites, c'est pourquoi la plupart des vins n'arrive jamais sur le marché, ils sont plutôt bus à la maison et entre amis. Seulement l'église et les nobles étaient les propriétaires de plus grands vignobles, et aujourd'hui, ils n'appartiennent qu'à quelques entreprises. Une autre particularité de cette région, son climat humide et froid ayant le plus grand nombre de précipitations en Croatie.

Ce climat n'est pas favorable à un grand nombre de cépages tels que le grasevina que l'on plante traditionnellement beaucoup ici, mais pour les cépages aromatiques tels que sauvignon ou muscat, il est idéal.

Montagnes dociles et climat froid...

Les meilleurs endroits pour la production du vin sont Stanetinski vrh et Zelezna gora dans les vignobles de Međimurje, et Sainte Barbara dans les vignoble de Varaždin. Ce sont de beaux versants, dressés et assez raids qui rendent possible d'utiliser au maximum la chaleur du faible soleil en automne afin d'accumuler le sucre nécessaire.

Dans ces conditions le sauvignon blanc montre un de ses visages le plus séduisant. Les matins humides durant tout l'été et l'automne sec quand les températures sont moins élevées, c'est l'idéal pour les arômes riches et attirantes d'un caractère rafraîchissant comme la groseille verte, l'herbe fauchée, le sureau et le poivron. Les acides naturellement forte dans le raisin, qui demandent de la patience durant la récolte, apportent au goût sa fraîcheur et sa saveur nécessaires et font de ce vin d'une odeur attirante une boisson rafraîchissante et succulente. Une vraie œno-icône de cette région.

Une arôme attirante et une fraîcheur prononcée sont typiques de cette région.

En plus du sauvignon, les muscats réussissent aussi très bien dans ces conditions, particulièrement le muscat jaune. Orné de belles arômes des fleurs de pré, des roses, des agrumes confits et des tons sucrés du miel. Une odeur plus intense et un peu plus de corps le place un niveau au dessus de ses frères, le muscat blanc et le muscat ottonel et le nomme pour l'œno-icône suivante. Les meilleurs exemples viennent des alentours de Strigova et Dubrava breg près de Varaždin.



PRIGORJE ET ZAGORJE

REPRÉSENTANTS TYPIQUES DES CÉPAGES BLANCS

- **le kraljevina** (*kra-lie-vi-na*)
- **le silvanac zeleni** (*sil-va-natz ze-le-ni*) SYNONYME *Sylvaner*
- **le pinot blanc** (*pi-no bi-ie-li*)

VIGNOBLES MAJEURS

- **le vignoble de Zelina** (*ze-li-na*)
- **le vignoble de Pregrada** (*pre-gra-da*)

L'histoire de la viticulture est très riche et turbulente en Prigorje et Zagorje. Ici, pendant les siècles, le vin était une source importante de revenus du Kaptol et du Diocèse zagrébois, les villes royales libres Gradec et Križevci et même les paysans qui considéraient la vigne comme culture principale. La période la plus turbulente était celle du soulèvement paysan croate dirigé par Matija Gubec dont la raison principale était la restriction du commerce et appropriation des surplus des vins par feudataire méprisé Franjo Tahy. Néanmoins, la viticulture continue jusqu'au aujourd'hui, et l'héritage le plus important d'une tradition ininterrompue sont les petites parcelles, grâce à des divisions constantes de cette région continentale, qui est pourtant la plus grande.

Ici la viticulture est le passe-temps préféré.

Traditionnellement les petits vignobles et une viticulture d'amateurs ont influencé favorablement une autre particularité. Les vignobles sont pleins de cépages mixtes parmi lesquels on trouve parfois des hybrides tels que le Noah (Delaware) et l'Isabelle (plus connus parmi les gens en tant que Noja, Direktor ou Izabela).

La préservation des anciennes traditions a son côté positif, qui est évident par la conservation des cépages autochtones de cette région. Kraljevina, moslavac, belina, zelenac, plavec jaune et sipelj sont quelques cépages qui sont toujours présents justement à cause d'une lente adaptation aux nouvelles tendances. Néanmoins, la viticulture moderne a poussé beaucoup de vigneron à planter dans leurs vignobles les monocultures en majorité d'origine étrangère,

telle que le chardonnay, le silvanac, le sauvignon, le pinot blanc, le pinot gris, le grasevina et le traminac, qui, en les ajoutant aux cépages autochtones et américains, forment la gamme d'une région très riche. Les cépages étrangers, en dépit de quelques bons vins de certains producteurs, n'ont jamais réussi à s'imposer et devenir un des représentants typiques de la région.

Traditionnellement, le kraljevina est le cépage le plus représenté, mais il perd sa place dans les vignobles de jour en jour. Ce sont les autres cépages internationaux qui le remplacent lentement.

Les vins sucrés et botrytisés ont rendu cette région célèbre.

Cette région étant la plus froide en Croatie, les niveaux d'acides sont toujours élevés dans le raisin et le vin. Dans certains vins secs les acides peuvent dominer et parfois même perturber l'équilibre. C'est pourquoi on produit de plus en plus de vins sucrés dans lesquels un tel niveau d'acides est désirable. Le vins de glace où la sélection de grains nobles de cette région sont les meilleures en Croatie, prouvé par nombreux trophées et médailles d'or de compétition comme la Decanter World Wine Awards. Parmi huit médailles d'or de l'année dernière, quatre viennent de cette région.





CÉPAGES
IMPORTANTES
EN CROATIE

Cepages blancs

LE GRASEVINA

(*gra-she-vi-na*)

SYNONYMES

Welschriesling, Laški rizling, Olasz rizling, Vlašsky ryzlink, Riesling Italico

C'est certainement un cépage international dont l'origine n'est pas encore établie avec certitude. Certaines sources disent qu'il s'agit d'un cépage français, les autres qu'il est roumain, il y en a même qui disent qu'il est italien ou autrichien. Les préfixes *welsch, laski, olasz, vlašsky* signifient en diverses langues "from Wallachia" ou "de Vlaska", ce qui signifie que le cépage vient de Roumanie du sud, le nom de ce territoire depuis des siècles. Mais, en Roumanie pourtant, on l'appelle Riesling Italico.

L'origine n'est pas si importante, le grasevina est avant tout un cépage des pays du Danube. Il est cultivé dans tous les pays du Danube: Roumanie, Serbie, Croatie, Hongrie, Tchéquie et Autriche, et deux pays qui ne le sont pas: l'Italie et la Slovaquie.

Il est si populaire grâce à ses caractéristiques faciles pour les viticulteurs, telles qu'un grand rendement, et une excellente adaptation aux sols différents et aux climats continentaux.

Son image internationale est mauvaise ces dernières années de deux raisons. La première, c'est une qualité médiocre que l'économie socialiste chérissait pendant des décennies, et l'autre c'est un mauvais choix du nom, parce que en utilisant le mot Riesling dans la plupart des synonymes, un consommateur moyen pense qu'il s'agit d'une copie du vrai Riesling. Et cela n'est pas le cas. C'est un jugement injuste. Le grasevina est un cépage très différent du Riesling et il ne faut pas les confondre.

Indépendamment de son origine, c'est qui est sûr c'est que le grasevina a trouvé sa nouvelle patrie en Croatie, en plus d'y être le cépage le plus fréquent, on n'en cultive autant nulle part ailleurs. Il occupe, par exemple, plus de 50% des tous les vignobles dans plusieurs vignobles continentaux. Il est tellement apprécié par les Croates qu'ils lui ont donné un nom spécifique, issu de l'apparence du grain pendant une des périodes de maturité quand il ressemble aux grains de petits-pois (*gršak en croate*).

Contrairement aux idées préconçues, le grasevina est capable de donner une superbe qualité dans de bonnes régions. En Croatie, ce sont les trois régions suivantes: Baranja et Ilok près du Danube et Kutjevo de Slavonie centrale. Les couches épaisses de loess pauvre le long du Danube et les chaleurs estivales réduisent naturellement les fruits et ils concentrent le contenu des petits grains. C'est pourquoi les grasevina de Baranja sont débordés de sucre, d'alcool et de corps. Plus bas le long du Danube, à Ilok, caché par Fruška gora, les arômes sont plus frais et les acides plus élevés, les vins sont alors plus légers et plus aromatisés. La région de Kutjevo donne les arômes les plus riches qui sur les versants de ses collines donnent peut-être pas les vins comme en Baranja, mais plutôt caractères attirants et vivants avec une excellente proportion des acides, qui rappelle les pommes savoureuses. Lors des vendanges normales les arômes vont de celles fruitées, comme la pomme

Un piètre cépage qui a fleuri et gagné une nouvelle valeur en Croatie.

et le citron, aux notes plus herbacées. Lors des années plus chaudes les arômes vont vers les fruits exotiques, et dans les récoltes tardives en harmonie avec l'augmentation des sucres, les arômes floraux abondants et puis ceux du miel viennent sur scène. Grasevina est très favorable aux vendanges tardives, aux sélections de grains nobles et aux vins de glace. Surtout au nord où les acides persistent en dépit du sucre élevé. La caractéristique commune de tous les grasevina est un arrière-goût piquant-amer particulier.



LE MALVOISIE D'ISTRIE

(mal-va-zia)

SYNONYMES

Malvasia Istriana

Le malvoisie d'Istrie (Malvasia Istriana) a été considéré pendant des décennies comme faisant partie des malvoisies méditerranéens (Malvasia, Malmsey) n'ayant pas grand chose en commun à part le nom. La plupart des malvoisies donnent des vins sucrés alors que le malvoisie d'Istrie donne généralement un vin sec. Il y a aussi de grandes différences quand on parle de l'ampelographie. La plupart des malvoisies (Malvasia delle Lipari, la malvoisie de Dubrovnik) a la grappe plus dispersée, plus longue et trapue, les feuilles sont aussi différentes. Les doutes quand aux connections à la grande famille ont été confirmés il n'y pas longtemps par un test ADN prouvant que le cépage ne fait pas partie de la famille. On sait donc, aujourd'hui que le malvoisie d'Istrie est un cépage autochtone d'Istrie. C'est un cépage très fertile d'une grande production demandant beaucoup d'attention dans les vignobles, très résistant aux maladies fongique (tel que l'oïdium et le botrytis). Il accumule bien le sucre ce qui donne 11,5 à 13,5 % d'alcool dans les vins secs. En moyenne il y a entre 5 et 6 grammes d'acides par litre, et 20 grammes d'extrait par litre.

Le malvoisie est présent dans toute l'Istrie, dans le littoral slovène et aussi dans la région italienne de Friuli. C'est une grande zone, aux conditions climatiques différentes

donnant des vins de la malvoisie d'Istrie différents. L'association de vigneron d'Istrie a protégé le style et la qualité de leurs vins par le symbole "IQ" (Istrian quality . qualité d'Istrie) sur le goulot de la bouteille. Ce n'est pas le symbole de vins supérieurs, il s'agit plutôt de garantir aux clients la qualité et la singularité de leurs vins fins. En plus des vins "IQ" les meilleurs vigneron produisent aussi des vins de qualité supérieure.

Les arômes primaires du malvoisie représentent un assemblage de note de fruit et florale telle que la pomme, la pêche et la nectarine avec la fleur d'acacia, en plus de notes minérales plus ou moins accentuées, mais toujours présentes. La note minérale s'exprime aussi par un goût légèrement salé et un peu amer sur la fin. L'apparence et le style du vin change dépendamment du terroir.

Les malvoisies de l'ouest de l'Istrie, plus près de la côte, ont une note minérale plus accentuée, depourvue parfois des autres arômes. Il s'agit plus souvent, quand même de notes de fruits, comme la pêche par exemple. Dans la même région, à des altitudes plus élevées les vins possèdent des arômes florales attirantes mélangées aux fruits mûres. Le malvoisie de l'Istrie centrale et celui des altitudes encore plus



*Lorsque il porte le symbole IQ
le vin du malvoisie est sec et
rafraîchissant.*

élevées possède des notes de pommes et de nectarines, et des acides plus vifs et plus rafraîchissants. En Istrie du sud c'est plutôt des notes de fruits plus exotiques et presque régulièrement l'arôme de la banane. Les différences ne sont pas uniquement causées par les différences géographiques mais aussi par les différents types de malvoisies, un répertoire est justement en création. Le malvoisie supporte très bien le vieillissement, il y sur le marché deux types de vins: frais, à consommer dans les deux ans, et les vins à consommer que trois ans après la vendange.

LE POŠIP

(po-ship)

SYNONYMES

posip blanc, posipak, posipica

Un cépage ayant beaucoup de succès et très populaire avec un futur prometteur. Tire ses origines de l'île de Korčula, issue de deux cépages autochtones de Korčula du bratkovina et du zlatarice. On le plante généralement sur Korčula, mais est aussi présent sur les îles de Mljet, Lastovo, Hvar, Brač et sur la presque-île de Pelješac. Il s'est très bien adapté à son environnement, une grosse production, accumule très bien le sucre, jusqu'à 25 grammes par litres, et très important pour le climat méditerranéen, il préserve très bien les acides.

Le cépage s'adapte très bien aux différentes façons de vinifier. Il arrive sur le marché en deux versions. La première est fraîche et aromatique, fermentée dans des cuves en inox et représente 80 % de la production. Le complexe des arômes est riche et attirant. Les notes fraîches d'herbe coupé et de groseille se mélangent aux notes d'agrumes et de fruits continentaux, avec des nuances minérales. Le goût est frais, avec du corps, un degré élevé d'alcool et les acides indispensables couverts.

L'autre version est complètement différente. Certains exemplaires sont obtenus par fermentation et vinification sur lie en fûts de chêne, alors que les autres fermentent dans des cuves en inox et se vinifient en fûts. Cela donne des vins complexes et forts, avec un potentiel de vieillissement de dix ans, six degrés élevés d'alcool, d'une texture onctueuse et presque grasse, avec un excellent arrière-goût. Les



Le cépage blanc le plus important en Dalmatie, synonyme d'une qualité hors pair.

levures influencent les arômes en ajoutant une note de toast, il y a ensuite, parfois des notes de vanille et d'herbes méditerranéennes. Ce qui est important c'est qu'il garde les notes de fruits primaires, surtout des agrumes et parfois de fruits secs ou confits.

LE CHARDONNAY

Le cépage le plus répandu en Croatie. Présent dans toutes les régions, même la Dalmatie. L'Istrie nourrit son style intéressant, riche en senteurs et arômes fruités, aux acides élevés, avec un corps moyen d'un onctueux et un degré d'alcool moyen. Quelques vigneron, Degrassi et Matošević par exemple, vinifient les vins en fûts et obtiennent des résultats intéressants: un goût plus prononcé piquant, un caractère plus riche et plus mature, plus de 13% d'alcool des arômes moins intenses et plus complexes. Au nord de la Croatie, en Međimurje, Zagorje, Prigorje et Plešivica, c'est plutôt un style léger et frais qui domine, très peu de corps, aux arômes fruités, généralement les pommes et les agrumes. En plus de ces vins légers, quelques vigneron obtient des très bon résultats avec des vins de qualités, des vins avec beaucoup de sucre résiduels, aux notes magnifiques d'abricot et de miel.

En Slavonie il devient un vin fort et sérieux, qui, fait dans l'inox, possède un caractère fruité et onctueux, et atteint un niveau supérieur en fermentation sur lie en fûts. Le Podunavlje produit des exemplaires avec beaucoup de corps, presque gras en texture, avec beaucoup d'alcool et des arômes très mûres.



Somptueux et riche quand il vient de Slavonie, du Podunavlje et de l'Istrie, frais et parfumé au nord-ouest de la Croatie.

LE RIESLING DU RHIN OU RAJNSKI RIZLING

(rai-in-ski riz-ling)

SYNONYMES

Riesling

Le riesling est un cépage qui s'est adapté pendant des siècles au climat froid allemand et donne les meilleurs résultats dans les mêmes conditions climatiques, mais le fait est que, comme le chardonnay il est capable de s'adapter à des conditions complètement différentes. Dans les parties froides de la Croatie la résistance au froid, jusqu'à -20°C, mêmes si c'est très rare, est spécialement appréciée. La production est moyenne ou grande, dépendamment surtout de la position géographique. Une année normale, dans les conditions continentales peut atteindre 10.000 litres par hectare. Le riesling possède une capacité unique d'accumuler beaucoup de sucre dans le raisin, tout en gardant un niveau élevé des acides, jusqu'à 15 grammes par litre. C'est pour toutes ses raisons, bien sûr, à cause de ses arômes, que c'est un cépage idéal pour les vins de qualité, et une vendange tardive est un minimum souhaitable. En Croatie nous retrouvons trois styles différents. Le premier est un vin léger et un peu acide, généralement issu des vendanges normales dans le nord.

Le deuxième est un vin plein et onctueux, aux acides vifs, rafraîchissant aux arômes riches où on trouve régulièrement les notes florales d'acacia, de pêche et des notes spécifiques pour ce cépage et parfois un peu brusque mais agréables d'essence. Ils sont obtenus lors des vendanges tardives,



Il est léger et rafraîchissant à l'ouest de la Croatie, plein et puissant à l'est.

mais en laissant fermenter la totalité du sucre dans le raisin. Le troisième style comprend le vin de qualité, la sélection de grains nobles ou le vin de glace qui éclatent d'arômes florales et de miel et peuvent vieillir en bouteille pendant des décennies. Les meilleurs exemples viennent des régions de Plesivica et Kutjevo, mais réussit aussi très bien dans les autres régions continentales, surtout en Podunavlje et Slavonie où les vins sont plus puissants et d'une couleur plus intensive.

LE ZLAHTINA

(zla-h-ti-na)



Le zlahtina donne des vins doux et légers aux arômes séduisantes.

Cépage autochtone du littoral croate surtout cultivé sur l'île de Krk. Avant le phylloxéra le cépage était bien plus répandu, dans toute la région. Aujourd'hui il est de nouveau populaire, et c'est probablement le seul cépage dont la totalité de la production est vendue en bouteilles. Il produit beaucoup de raisin et possède de gros grains, donnant plus d'un cépage de table et donne pourtant d'excellents vins. Les vins du zlahtina sont toujours doux, les degrés d'alcool sont entre 11 et 12 %, ne dépassent normalement pas 12,5 %.

Les arômes sont doux mais agréables. Le plus souvent il s'agit de notes fruitées de pommes et des agrumes avec des notes florales. Le goût est doux grâce au degré d'alcool peu élevé en plus de petites quantités d'acides, moins que d'habitude dans les vins avec si peu d'alcool. Tout cela le rend très séduisant aux consommateurs qui l'adorent. Il ne peut pas vieillir longtemps, mais devrait tenir trois ans sans grandes altérations dans la qualité.

LE SAUVIGNON BLANC

SYNONYMES

Muskat Silvaner



Le sauvignon blanc est généralement cultivé dans la partie continentale, où il est présent sur tout le territoire, mais réussit aussi sur la côte littorale, surtout en Istrie. Dans la partie continentale il apparaît surtout en seul, sans mélange avec d'autres cépages, dans la plupart des cas il est destiné à être rapidement consommé, alors qu'une petite partie est vinifiée afin de vieillir plus ou moins longtemps. Les fûts sont rarement utilisés, en Slavonie surtout, mais malgré ça il donne des résultats intéressants car il préserve le caractère rafraîchissant des arômes de groseille, de l'herbe coupée, de sureau et des notes minérales, ainsi que la fraîcheur, l'onctuosité et la légèreté du goût.

En Istrie ont le mélange souvent aux autres cépages, surtout le malvoisie et le chardonnay, mais arrive aussi seul en bouteille à l'occasion. Les mélanges de sauvignon avec d'autres cépages en Istrie vient de l'influence des traditions des régions voisines, Brdo en Slovénie et Collija en Italie. On ne prend pas des vins jeunes pour ces coupages, mais plutôt des vins déjà bien structurés, afin d'obtenir un bouquet moins intensif qui sera mieux en harmonie avec les autres cépages.

Les sauvignons croates regorgent souvent de l'arôme du sureau.

Dans les régions plus froides avec suffisamment de précipitations le but est une arôme intense et attirante ce qui plaît à la plupart des consommateurs. Međimurje donne les meilleurs résultats dans ce style, tout au nord-ouest de la région. Međimurje se distingue par le rapport qualité-prix. Leurs sauvignons sont toujours séduisants par leurs arômes et leur prix. Après Međimurje, c'est les régions de Varazdin, ensuite Prigorje et Plesivica qui montrent les plus de potentiel.

LE TRAMINAC

(tra-mi-natz)

SYNONYMES

Gewürtztraminer, Mirisni traminac, Traminac crveni



Le roi des cépages aromatiques, autrefois bien plus populaire qu'aujourd'hui, à cause du grasevina dominant. Après quelques années de stagnation la situation est en train de changer. La culture et la vente de traminac en de nouveau en augmentation. On le cultive dans toutes les régions continentales avec plus ou moins de succès. Les régions plus froides du nord-ouest on le cultive très souvent en plus de deux cépages aromatiques populaires – le sauvignon et le muscat jaune. Les vins de qualité sont en règle générale excellents, avec un excellent rapport de sucre, acides et saveurs botrytisés, et les vins secs sont légers, à consommer dans les deux ans de la vendange.

En Slavonie et Podunavlje, c'est l'inverse, le sauvignon et muscats aromatiques n'ont pas beaucoup de réussite, alors que le traminac est un succès complet. Les vins de qualité d'Ilok et de Kutjevo sont tellement bons que même les plus féroces détracteurs des vins sucrés n'ont rien à dire, grâce aux notes de miel et de fleurs, riches, fortes et piquantes avec un goût qui dure. Le problème de nombreux vin

Les vins sucrés du traminac en Croatie durent toute la vie.

étant le fait qu'il n'y a rien derrière le goût sucré, dans le cas présent le goût sucré n'est qu'un début après quoi arrivent le caractère, la stabilité et la force. Le traminac sec possède également un excellent caractère, un peu plus d'alcool que le grasevina, un bon extrait et les acides qui lui apporte de l'onctuosité, ainsi que des arômes aussi séduisantes, avec moins de notes de miel mais plus de notes florales et fruitées.

LE MALVOISIE DE DUBROVNIK

(*Malvasija dubrovačka - mal-va-sia du-bro-vatch-ka*)

SYNONYMES

Malvasia delle Lipari, Malvasia di Sardegna, Malvasia de Sitges



Le malvoisie est meilleur en vin de paille - un vin sucré et fort typique de la Dalmatie.

Longtemps considéré un cépage autochtone des environs de Dubrovnik, mais les récentes découvertes scientifiques prouvent qu'il s'agit d'un membre de la grande famille de malvoisies présent dans quelque pays, l'Italie et l'Espagne par exemple. En Croatie il s'agit d'un des plus anciens cépages, mentionné dans le document de la République de Dubrovnik au 14^{ème} siècle. Aujourd'hui il est cultivé uniquement dans les alentours de Dubrovnik et Konavle. Grâce à la forme dispersée de la grappe et l'épaisse peau de raisin il se prête très bien à la production du prosek traditionnel – un vin de paille sucré.

Il accumule avec facilité le sucre, donnant des vins très sucrés et très charnus. Les arômes sont séduisantes, aux notes de miel, d'agrumes confis, de liqueurs de figes et de noix.

LE DEBIT

(*de-bit*)



Autrefois très apprécié, mis en danger par la guerre civile, réduisant la production au minimum historique dans les années quatre-vingt-dix. Aujourd'hui le cépage fait son retour. La légende dit qu'il tient son nom des taxes qu'il fallait payer par le vin. Le cépage était de très bonne qualité et le gouvernement insista que ce soit justement ce vin qui serve pour payer la dette (*debt*).

Il y a d'autres exemples similaires en Dalmatie, le plavac mali par exemple, s'appelle Pagadebit sur Korčula (pagare debit). De tout les cépages dalmates, c'est le debit qui a le meilleur rapport d'acides et de sucres, donnant le seul vin blanc rafraîchissant en Dalmatie. Les emplacements de vignoble y sont pour beaucoup. Les vignobles de debit ne sont pas sur la côte mais dans l'arrière pays de la Dalmatie, derrière Sibenik et Skradin, ou les températures nocturnes sont bien plus basses.

Un cépage de qualité qui préserve très bien la fraîcheur et possède un potentiel de vieillissement.

LE GRK

(gr-k)



*Une image historique fidèle
du vin blanc dalmate.*

Encore un bijou parmi les cépages autochtones croates. Cultivé pour la plupart sur l'île de Korčula, la production en est très petite. Difficile à cultiver car ses pieds sont à fleurs femelles, il faut donc le planter avec des pieds à fleur mâles, sur Korčula il s'agit le plus souvent du cépage populaire, le plavac mali. A cause de ce phénomène particulier, les grappes sont souvent pleines de grains rabougris qui lui donne une apparence spécifique. Il donne des vins forts et charnus quand ils sont secs, et servent parfois à faire du prosek – un vin sucré dalmate.

LE SKRLET

(sh-kr-let)



*Un vin d'été parfait, discret,
vif et rafraîchissant.*

Cépage autochtone de la région continentale cultivé en Croatie centrale, surtout dans le vignoble de Moslavina. Le skrlet correspond au zlahtina, en plus discret dans les arômes et les acides plus élevés. Vif et léger, avec 12,5 % d'alcool, il sert de vin d'été parfait, l'époque de maturité. Un skrlet peut tenir deux ans en bouteilles, à consommer durant la première année. Son arôme discrète et rafraîchissante va très bien avec la nourriture d'été.

Ces dernières années, avec le retour d'autres cépages autochtones, il devient de plus en plus populaire, mais reste pour le moment dans son vignoble d'origine.

LE VUGAVA

(vu-ga-va)

*Donne des vins charnus
et forts.*

L'origine du vugava est inconnue, considérée autochtone, on suppose que le cépage existe depuis l'antiquité. Il est mentionné dans les guides mondiaux comme cépage dalmate en plus du plavac mali, mais sa gloire est bien grande par rapport à l'intérêt du marché.

Tout cela parce qu'il arrive sur le marché dans sa forme traditionnelle, avec beaucoup d'alcool et des arômes trop mûres, ce qui n'est pas à la mode en ce moment. Le cépage n'est pratiquement cultivé que sur l'île de Vis.

LE KUJUNDŽUŠA

(ku-iun-dju-sha)

*Des vins discrets, sans corps
et légers.*

L'origine de cépage est inconnue, considérée autochtone. Il doit son nom, d'après une légende au mot turc (or) qui décrit la couleur dorée des grains mûrs, une autre légende parle du nom Kujundžić le premier viticulteur du cépage. Il est cultivé uniquement en Zagora dalmate dans les alentours d'Imotski.

Comme le zlahtina, il donne des vins doux avec peu d'acides, le rendant très estimé dans sa région où il représente 90% des vignes. Aux arômes discrètes de fruits avec de légères notes minérales. Son goût est très doux, entre 11 et 12 % d'alcool et peu d'acides.



CÉPAGES
IMPORTANTES
EN CROATIE

Cépages rouges

LE PLAVAC MALI

SYNONYME

Pagadebit crni

Le roi de vins rouge en Croatie. Des générations de passionnées de bons vins ont créé des normes de qualité attendue pour tous les cépages de rouge en se basant sur les caractéristiques de ce grand cépage autochtone. C'est ainsi, que même des variétés plus subtiles et plus douces telles que le Pinot Noir ou le Frankovka sont injustement et insuffisamment appréciés à cause de leurs caractéristiques contraires aux celles des plavci. C'est le seul cépage cultivé en Croatie mais qui apparaît rarement sur le marché sous son vrai nom. On le retrouve habituellement sous des noms fantaisistes qui le plus souvent désignent une position géographique, comme Dingač, Postup, Plavac Mili, Žuljana, Ivan Dolac, Plavac Bol, Plavac Murvica, mais aussi sous des noms fantaisistes à caractère méconnu comme Stagnum, Zlatan Plavac, Villa Sponza, Faros, Kaštelet, Pelješac ou tout simplement Plavac.

Plavac mali est un cépage autochtone du centre et du sud de la Dalmatie, il y a quelques années grâce à la collaboration de l'ampélographe californienne Carol Meredith de la prestigieuse université Davis et de nos experts de la faculté de l'agriculture Edi Maletić et Ivan Pejić, ainsi qu'au support de « notre » vigneron californien Miljenko Grgić ont établi le couple de cépages qui servi à créer le Plavac mali. Les deux cépages sont également nos cépages autochtones, un entre eux avait littéralement presque disparu, et le deuxième n'était présent que sur

l'île de Šolta. Le premier s'appelle kaštelanski crljenak ou pribidrag et il est identique aux fameux cépages californiens zinfandel et au primitivo Italien, le deuxième cépage dobričić sert principalement depuis des années à améliorer la couleur d'autres cépages.

Ce cépage est très bien adapté au climat chaud méditerranéen et au sol très pauvre, par ailleurs, le Plavac des collines escarpées exposée plein sud au soleil donne de vins entiers, forts et sains, d'excellente qualité et d'une espérance de vie très longue, tandis que le Plavac "des champs" comme ils disent en Dalmatie, donne de vins de qualité inférieure. C'est de même avec la production, qui est certes régulière et fiable, mais peut être très abondante ou très modeste. La récolte varie de 4000 à 15.000 litres par hectare, en fonction de son emplacement. Lorsque le vin provient d'un bon emplacement, ses fortes caractéristiques peuvent s'exprimer pleinement. Le vin habituellement regorge de tanin, parfois très amer, l'alcool y est très élevé, de 13% à 16%, ils sont très souvent un brin sucré ce qui est plus souvent la conséquence d'un mélange d'alcool élevé, de tanin et de glycérol, que du sucre résiduel, ainsi que d'un corps entier et très riche. L'odeur du plavac mali est très facilement reconnaissable, en général il est une association de notes sucrées de fruit sec ou même de fruit cuit, avec de doux arômes de cerise, myrtille et pruneau, et de note facilement reconnaissable de musc

(parfum des animaux sauvages). Les arômes deviennent beaucoup plus riches si le vin mûrit en fûts, dans ce cas aux arômes déjà mentionnés on ajoute le chocolat noir, café, vanille, poivre et encore beaucoup d'autre, le goût en profite d'avantage que l'odeur, parce que le tanin robuste est enveloppé et adouci, la structure du vin devient plus fermée, et le vin plus durable.

Outre le fait que son cépage est autochtone de la Dalmatie, sa culture a malheureusement été réduite à cette région, on peut la retrouver sur toutes les grandes îles et sur la côte du centre et du sud de la Dalmatie. C'est la presque-île de Pelješac qui domine en production, juste derrière il y a l'île de Hvar, ont retrouve ensuite les autres îles, Brač Vis, Mljet, Lastovo... Des îles seules ou de la côte, c'est-à-dire des macrolocations, le plus important est l'emplacement, si bien qu'actuellement les meilleurs vins viennent de Dingač, Postup et Trstenik à Pelješac, de



Le roi des cépages de vin rouge

Ivan Dolac et Sveta Nedjelja à Hvar ainsi que de Murvica à Brač. Il est sûr que certains bons emplacements n'ont même pas encore été découverts, parce que le lien reliant les emplacements mentionnés peut se retrouver à encore beaucoup d'endroit sur l'Adriatique, et ainsi, grâce à un intérêt grandissant pour ce cépage, dans les années à venir on peut s'attendre à de nouveaux vigneron et à des emplacements inédits.

LE BABIĆ

(ba-bitch)

SYNONYMES


Babica, babičević, pažanin, roguljanac, šibenčanac

Un cépage autochtone qui n'est pas rentré dans ce bref aperçu des cépages les plus importants en Croatie à cause de sa grande représentation ou importance, mais à grâce à ces exceptionnelles caractéristiques et son grand potentiel qualitatif.

Il tire ses origines de la Dalmatie du centre ou du nord, comme suggère par ses synonymes mentionnés plus haut. A la mention du cépage babić la majorité des amateurs de vin s'imaginent des terrasses en pierre à Primošten où les dites "dentelle de pierre" de Primošten, vues tellement de fois dans différentes publicités ou sports touristiques. Toutefois, cette image illustre admirablement les conditions requises par le babić pour en faire un vin de grande qualité. Les sols très fertiles comme ceux de Ravni Kotari, Kaštelanskih polja ou de l'arrière pays dalmate ne se sont pas montrés particulièrement bons pour la production de ce cépage. Comme le Plavac mali, le babić a besoin d'un sol plus avare, une exposition au soleil et une production modeste. Mais à la différence du plavac mali, il garde sans problème son acidité qui atteint sept grammes au litre, en faisant un vin à caractère plus vif.

Le babić n'est pas spécialement attirant en tant que jeune vin vinifié dans l'inox. Ce genre de vin est dominé par des notes végétales telles que la fougère et les légumes verts, et les mûres en ce qui concerne les fruits. Toutefois, quand le raisin est bien mûr, la partie des arômes fruités augmente, et quand il est en plus mûri dans de nouveau tonneau en chêne, les arômes deviennent complexes et très agréables. C'est aussi généralement une caractéristique d'autres grands cépages tel que le syrah.

Le babić ne devrait pas se produire en tant que vin léger, parce que c'est le goût qui détient tout son potentiel. Ses fortes acidités se marient fabuleusement avec un taux d'alcool élevé et l'abondance (pas amer!) de tanin, c'est ainsi que le corps devient entier et très puissant, mais en même temps très agréable à boire et délicieux. Tandis qu'un taux d'alcool moins élevé provoquerait un corps plus fin, les acides augmenteraient, le vin serait certes rafraîchissant mais déséquilibré et vide. La maturation dans les fûts de chêne lui va particulièrement bien. Etant donné que ses arômes primaires ne sont



*Une qualité
excellente, un
vin riche qui
demande un long
vieillissement.*

pas fruités ou florales, lors de la maturation ils reçoivent beaucoup à travers l'impact positif du chêne et des fûts qui le dotent d'éventuels tanins trop prononcés, il accentue sa plénitude et à l'aide de la fermentation malolactique qui atténue les acides donne un support en vue de l'harmonisation des valeurs extrêmes que possède naturellement ce vin.

LE TERAN

(te-ran)

SYNONYMES

Refosco d'Istria, Terrano

Le Teran est un cépage autochtone d'Istrie. Jusqu'à tout récemment on le considérait seulement comme un cépage domestique, c'est-à-dire d'une sous-espèce de refosco (refosco) d'Italie, ce qui n'est pas exact. De récentes analyses ADN ont démontré la différence de ces deux cépages très similaires.

Le Teran était beaucoup plus répandu avant le phylloxéra au début du siècle dernier. Aujourd'hui on le trouve seulement en Istrie et en toutes petites quantités en Slovénie et en Italie, alors qu'à l'époque il s'étendait le long de la côte et sur toutes les îles du Kvarner.

Les caractéristiques les plus importantes du Teran sont une forte acidité, parfois même plus de 10 grammes par litre, de grandes quantités d'anthocyanes (la couleur), il en ressort en règle générale une belle couleur rubis foncé aux reflets pourpres, ainsi qu'un riche extrait qui certes dépend aussi de l'emplacement et de la production. L'odeur du Teran est très spécifique et facilement reconnaissable, en général il rappelle la mûre, regorgant de notes végétales telles que la fougère ou des fois le poivron, et quand il est jeune, une note de viande fraîche. Ces dernières décennies il a lentement perdu du terrain, il a reculé devant l'arrivée de cépages français tels que le cabernet franco, le cabernet sauvignon et le merlot, légèrement supérieurs en qualité.

Le plus souvent il arrive sur le marché en tant que vin frais, légèrement acidulé et très léger avec un caractère



Un vin éclatant et vif doté d'un excellent potentiel de vieillissement.

rafraîchissant, sans grandes ambitions. Heureusement, ces dernières années la situation a drastiquement évoluée, parce que les principaux viticulteurs d'Istrie ont réussi à produire d'excellents vins qui ont surpassé tous les vins correspondants internationaux. La clé était la réduction de la production, une récolte à temps et une maturation en fûts. Le vin ainsi cultivés et vinifiés ont montré un tout autre visage du Teran. L'acidité ne provoque plus de grimaces, mais elle est bien présente, supportant l'onctuosité, la couleur passe d'un rubis violet à un rouge très foncé, un extrait très riche et un taux d'alcool élevé sont responsables d'un corps entier, tandis que la finesse contenue du tanin accentue son caractère. Ce vin a finalement une bonne perspective de vieillissement, dont l'aboutissement est encore à venir, mais dès aujourd'hui assurément dépasse les dix ans.

LE MERLOT

Ce cépage français est très populaire en Croatie. Il est cultivé depuis des décennies dans toutes les régions continentales et côtières croates. Par exemple en Istrie il a devancé le Teran autochtone, on peut même le trouver en grande quantité à l'extrême sud de la Croatie, aux alentours de Dubrovnik. C'est un cépage très reconnaissant, pas difficile en terme de sol, même si c'est l'emplacement classique viticole qui lui convienne le plus, perméable, en pente, exposé au soleil et sans longue période d'humidité, sa qualité ne chutera pas beaucoup, même dans les endroits non propices si on lui permet une bonne maturation et une production modeste. C'est à cause de ces qualités „d'adaptation" qu'il s'est imposé avec succès dans toute la Croatie.

En Slavonie et en Podunavlje elle donne de vins entiers, riches et fruités, avec des arômes fruitées très agréables, plus particulièrement de prune, mais il ne manque pas d'autres fruit noir, le tanin est plus doux, il manque partiellement d'acidité, qui de même que le tanin sont habituellement enrichi en les coupant avec une dizaine de pourcent de cabernet franco ou d'un autre cépage riche en acidité et en tanin. En Istrie le merlot ressemble plus à l'original de la côté droite de la Gironde. L'acidité et le tanin sont plus prononcés quand le vin est plus jeune, pour la simple raison qu'il demande une maturation plus longue. La clé du succès avec le merlot repose le plus sur



la production, et les viticulteurs qui arrivent à la réduire arrivent à de très bon résultat et à un degré plus élevé de complexité et d'excellence, qui se complète d'autant plus en le coupant avec d'autre cépage. Des résultats intéressants ont été aussi obtenus en Dalmatie centrale à Drniš, ainsi qu'à Konavle à l'extrême sud de la Dalmatie et de la Croatie.

LE CABERNET SAUVIGNON

La Croatie cultive le cabernet sauvignon, à l'image du monde entier, dans toutes ses régions viticoles. Le cépage rouge le plus populaire, le plus répandu et le plus apprécié dans le monde, ne répond en Croatie qu'au deuxième critère. Sa popularité est grande, mais n'égale pas celle du merlot, de même pour sa qualité qu'on estime en dessous de celle du Plavac mali. Le Cabernet est également cultivé dans toutes les régions, avec plus ou moins de succès. Il faut certainement distinguer la région de Podunavlje et ses vignobles à Baranja qui étonne avec leur richesse d'arômes et leur goût somptueux, ensuite l'Istrie de laquelle ces dernières années arrivent quelques excellents exemplaires, ainsi que l'île de Pag qui en coupant avec du merlot d'année en année régulièrement réussi à hisser ses exemplaires au sommet de la qualité Croate mais aussi européenne.

La capacité d'adaptation aux différentes conditions climatiques et pédologiques est une des qualités de ce cépage. Dans les collines fraîches de Međimurje une poignée de viticulteur en coupant avec des syrahs a produit d'excellent exemplaire chez lequel domine un style fruité. D'un autre côté, comme le Cabernet fleuri tard et mûrit longtemps et lentement, un climat chaud avec des périodes d'ensoleillements très longues ne lui convienne pas parce qu'il accélère l'apparition du sucre et le moment de la vendange tandis que les autres éléments restent insuffisamment développés, en Dalmatie où il fait très chaud il ne donne pas de résultat particulier.



L'une de caractéristiques les plus importantes du cabernet sauvignon et qui le distingue de tous les autres cépages rouges est l'enclin naturel à une maturation en fûts de chêne. Le cabernet, de même que les fûts de chêne, naturellement regorge de tanin qui en mûrissent en barrique, dans une période de 12 à 24 mois, s'harmonise et passe d'un goût d'amer à agréable et donne au vin d'une longévité unique, et en même temps réussit à garder ses caractéristiques primaire et son fruité. Evidemment, dans ce cas la qualité du vin culminera que dans la deuxième décennie.

LE FRANKOVKA

(fran-kov-ka)

SYNONYME

Blaufränkische

Ce cépage important de l'Europe centrale est présent dans toutes les sous-régions de la Croatie continentale. Les exemplaires les plus nombreux viennent des régions de l'est telles que la Slavonie et Podunavlje, et les vignobles les plus connus pour leur culture de la frankovka sont les vignobles de Feričanci et de Srijem (Ilok). Dans ces régions de l'est les acides naturellement plus élevés sont un peu plus faibles, en conséquence, les sucres dans le raisin sont élevés, et les vins peut être plus riches, en règle générale d'un caractère fruité, avec une séduisante fraîcheur omniprésente. En termes de style il se divise en deux variantes. La première est la conséquence d'une maturation dans les cuves en inox où l'aspect fruité et son caractère vif sont plus prononcés, ainsi que son intense couleur rubis foncé. La deuxième variante est la conséquence d'une maturation en fût en bois avec une fermentation malolactique, où les acides sont nettement plus bas, le saveur des fruits plus abouti, le corps plus complet et plus doux, et le goût plus complexe et riche.

Quand le Frankovka provient du centre et du nord-ouest de la Croatie, il devient un vin léger au caractère fruité et rafraîchissant qui rappelle le zweigelt Autrichien, indépendamment du fait qu'il a mûri en cuves en inox ou en bois. Outre les vins rouge secs habituels que l'on



*Les meilleurs Frankovka
proviennent des régions de
l'est de la Croatie, de
Podunavlje et de
la Slavonie.*

retrouve dans toutes les régions de la Croatie continentale, dans la région d'Ilok, même au bord du Danube, on produit aussi à partir du frankovka un mousseux demi sec dont la popularité sur le marché intérieur se développe rapidement ces dernières années.

LE PINOT NOIR

Il est cultivé dans toutes les régions continentales, ainsi qu'en Istrie. Dans chacune des régions il a un caractère différent. Du point de vue aromatique le plus séduisant arrive du centre et du nord-ouest de la Croatie, plus particulièrement de la région de Plešivica. Dans ces régions le pinot noir exprime très bien les arômes primaires fruités telles que la fraise et la framboise, tandis que le goût est dominé par un caractère rafraîchissant des acides prononcés. Chez les meilleurs viticulteurs il atteint le sommet de sa qualité seulement après quelques années de vieillissement en partie en fûts, et en partie en bouteille, car quel que soit l'empreinte des arômes secondaires et tertiaires il garde toujours sa fraîcheur et son fruité.

A l'est de la Croatie continentale, en Slavonie, plus particulièrement à Kutjevo, il devient plus doux et plus complet, un brin plus foncé. A cet endroit les conditions sont très semblables à la Bourgogne, de ce fait le caractère du vin s'y est adapté. Il a toujours une belle fraîcheur, mais sa plénitude et son taux d'alcool sont légèrement plus accentués. En fonction de ça les arômes qui sont d'un caractère fruité changent aussi, mais avec une présence abondante de notes plus épicées. A la pointe est de la Croatie continentale, en Podunavlje, le pinot noir change complètement de visage. Sa couleur devient complètement sombre, et du point de vue des arômes, son profil se rapproche plus de l'expression californienne plutôt qu'à celle de la Bourgogne. Les arômes sont passées de celles



Le pinot noir s'est très bien adapté à la région continentale du centre de la Croatie où il donne de meilleurs résultats que les autres cépages de rouge internationaux.

du fruit à celles de la confiture, et le goût est très complet et riche, avec un arrière-goût qui laisse une impression légèrement sucrée dans la bouche longtemps après l'avoir bu. Les autres régions le cultivent très peu et c'est la raison pour laquelle on ne peut pas définir son style.

LE PLAVINA

(pla-vi-na)



Plavina correspond à la frankovka continentale, mais sur la côte. Il est répandu dans presque toutes les régions côtières à l'exception de l'Istrie - dès les îles du Kvarner jusqu'à la pointe sud de la Dalmatie. Alors que les deux cépages les plus importants en Dalmatie manquent ou sont faibles en acidité, le plavina n'a pas cette prédisposition.

Les vins de Plavina sont régulièrement d'un caractère frais, d'un degré faible à un degré moyennement élevé en alcool, les tanins sont inhabituellement bas pour la côte croate, et de ce fait ils sont très doux et légers. A cause de ses caractéristiques le plavina sert souvent aux coupages avec un robuste plavac mali ou un babičić qui avec sa douceur et ses acides plus élevés apporte de l'harmonie au premier vin. Ces dernières années est apparue un nombre de producteurs de Dalmatie du nord et du centre avec des Plavina très ambitieux et de très grande qualité en tant que mono-cépages en bouteille, et ils ont ainsi démontré la possibilité d'un développement et du positionnement du plavina en tant que troisième cépage rouge autochtone le plus important en Dalmatie.

A la différence des autres vins rouges dalmates, le plavina donne des vins doux, frais, onctueux de caractère fruité.



CHAMBRE
DE COMMERCE
DE CROATIE



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,
DE LA PÊCHE ET DU
DÉVELOPPEMENT RURAL

COORDONNÉES D'ÉDITION

EDITEUR **Chambre de commerce de Croatie (HGK)**

POUR L'ÉDITEUR **Nadan Vidošević**, Président de la Chambre de commerce

CONTACT **Secteur de l'agriculture, de l'industrie alimentaire et de la foresterie**
Rooseveltov trg 2, CROATIE - 10000 Zagreb

TEL +385 (0)1 4826 066

+385 (0)1 4826 068

TELECOPIE +385 (0)1 4561 545

COURRIEL poljoprivreda@hgk.hr

AUTEUR **Saša Špiranec**

DESIGN **REDESIGN d.o.o.**

PHOTOGRAPHIE **Archives HGK** (Source: Mario Hlača, Damir Fabijanić, Denis Perčić, Boris Kragić)

IMPRIMERIE **PRINTERA GRUPA d.o.o., Zagreb**

FAIT EN **2000 exemplaires**

Zagreb, Juin, 2011