

VINA CROATIA
vina mosaica





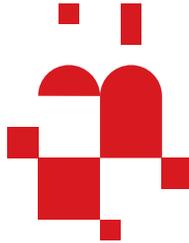
CHAMBRE D'ÉCONOMIE CROATE



(Cofinancé par le programme national de soutien
dans le secteur vitivinicole 2014 – 2018)



Sufinancirano sredstvima Nacionalnog programa pomoći sektoru vina 2014. – 2018.



VINA CROATIA
vina mosaica

taste the place...



ALPES

BASSIN
PANNONIEN

Varaždin

Zagreb

Osijek

Rijeka

Požega

Đakovo

Vukovar

Ilok

Pula

Zadar

Split

DINARIDES

MER ADRIATIQUE

Dubrovnik

CROATIE

Position géographique:	La Croatie s'étend de la limite orientale des Alpes au nord-ouest jusqu'aux plaines pannoniennes et aux rives du Danube à l'est. Sa région centrale est traversée par la chaîne de montagnes Dinarica et Velebit, qui divise le pays en deux moitiés, les sous-régions continentale et côtière. Sa région méridionale s'étend le long de la côte de la mer Adriatique.
Surface:	Superficie continentale: 56 594 m ² . kilomètres (21 851 milles carrés). Eaux territoriales: 31 067 m ² . kilomètres (12 000 milles carrés).
Composition démographique:	4,5 millions. Composition démographique: 90% de Croates; 10% de minorités mixtes (serbes, slovènes, hongrois, bosniaques, italiens, tchèques et autres).
Système gouvernemental:	République parlementaire multipartite.
Capitale:	Zagreb (780 000 habitants)
Littoral:	Le littoral croate s'étend sur un total de 5 835,3 km (3 625 milles) le long de la mer Adriatique, dont 4 058 kilomètres (2522 milles) de rivage à partir de 1 185 îles, de roches solitaires et de récifs. Il y a 47 îles habitées, dont Cres et Krk sont les plus grandes.
Pic le plus haut:	Dinara (1 831 mètres, ou 6 007 pieds)
Climat:	La Croatie a deux zones climatiques de base, continentale et côtière. La zone continentale intérieure est modérément pluvieuse avec des étés chauds et humides, des hivers froids et humides et un climat forestier avec des chutes de neige sur les plus hauts sommets. La zone côtière jouit de températures méditerranéennes agréablement douces et agréables avec un grand nombre de jours ensoleillés; les étés sont secs et chauds, les hivers doux et humides avec des précipitations importantes.
Profs climatiques des régions viticoles:	Slavonie et Danube: Continental (climat modéré) Plateau croate: Continental (climat frais) Istrie et Kvarner: Méditerranée (climat modéré) Dalmatie: Méditerranée (climat chaud)







TCHÉQUIE

SLOVAQUIE

AUTRICHE

HONGRIE

SLOVÉNIE

BOSNIE-
HERZÉGOVINE

SERBIE

ITALIE

MACÉDOINE

ALBANIE

VINA CROATIA

“Taste the place”



Vina Croatia préserve et incarne le patrimoine historique, les richesses naturelles, la tradition multiculturelle et les cépages originaux de la Croatie. La Croatie est située à l'endroit où la Méditerranée chaude rencontre les zones climatiques alpines froides et où, historiquement et culturellement, l'Est rencontre l'Ouest. C'est ce qui rend la culture du vin unique en Croatie. Les nombreuses variétés indigènes qui se sont développées ici en s'adaptant au climat et aux coutumes locales en sont la preuve.

En raison de sa forme unique et des variations extrêmes du climat, la Croatie est divisée en quatre régions viticoles, seize sous-régions et 66 appellations. Les quatre régions viticoles sont situées aux quatre coins du pays et chacune d'entre elles a développé ses propres cépages spécifiques qui personnifient au mieux les caractéristiques géographiques, le climat et les coutumes. Leur style original et unique vous permettra de savourer le terroir et d'expérimenter les expressions modernes des vieilles traditions viticoles.

Nous vous invitons à déguster Vina Croatia, et “Taste the place”

Tradition

La Croatie est un pays avec une longue et forte tradition viticole et un peuple qui a toujours apprécié la véritable qualité de viticulture. Au fil des générations, le vin a toujours représenté beaucoup plus que la nécessité, une simple boisson ou un nutriment: les familles ont rarement vendu leurs vins: la plupart d'entre eux ont été conservés pour leur propre consommation, ou pour les amis et les célébrations, ce qui est le mieux illustré dans les vers de la célèbre chanson folklorique du nord de la Croatie, "Pas un seul Zagorec (personne de la région de Zagorje) n' a vendu son vin, comme tout était bu par ses amis". L'information statistique peut ne pas être aussi intéressante que le verset susmentionné mais prouver la croyance. Près de la moitié des vignobles en Croatie ne sont pas enregistrés pour les affaires et le commerce, mais sont cultivés pour la consommation personnelle.

La plupart des vins produits à des fins commerciales sont principalement consommés en Croatie et sont peu connus en dehors de ce pays. C'est la raison principale étant que la Croatie n'avait pas, au cours des dernières décennies, la capacité d'exporter de manière significative. Après la chute de la Yougoslavie, la Croatie a acquis son indépendance et s'est libérée de l'ancien système communiste, qui se concentrait sur les grandes coopératives d'État qui privilégiaient la quantité plutôt que la qualité. Aujourd'hui, les nouvelles générations de vignerons ont tourné leurs ambitions, leurs talents et leur attention vers l'amélioration de la qualité et l'adoption des nouvelles technologies.

Pourtant, il y a une passion de préserver le meilleur des vieilles traditions tout en encourageant la typicité des terroirs de la Croatie et de microclimats pour produire uniques en Croatie pour produire des vins de classe mondiale ce qui est à déguster au pays et à l'étranger. En Croatie, en outre, la consommation locale a augmenté comme la production, ce qui a été gravement touchée pendant la guerre dans les années 90, dont elle a diminué, de sorte qu'il n'y avait que juste assez de vin pour le marché local. Ce n'est qu'au cours de la dernière décennie, après la relance de la plupart des vignobles, que la Croatie a commencé à produire suffisamment de vin pour l'exportation.

Histoire

Comme le reste de l'Europe centrale, la culture du raisin en Croatie est héritée par des Romains, il y a plusieurs centaines d'années, plutôt au moins 2500 ans. Les traces les plus anciennes de la plantation de vigne et de la production de vin proviennent de l'île de Vis, une île au sud de la Croatie, où l'on a découvert une petite pièce de monnaie datant du Ve siècle avant J. -C., avec une grappe de raisin d'un côté et une amphore pour le vin de l'autre. Des documents archéologiques et écrits similaires se trouvent dans de nombreux endroits de la côte, de l'Istrie à la Dalmatie.

Dans la partie continentale de la Croatie, la vinification est venue quelques siècles plus tard et a été répandue par les Illyriens et les Thraces, ainsi que par les Romains. L'un des plus célèbres promoteurs de la viticulture fut l'empereur romain Marc Aurèle Probus, qui planta d'immenses vignobles depuis la vallée du Rhin en Allemagne jusqu'au bassin du Danube en Croatie. En forçant son armée à planter et à entretenir ces vastes territoires (lorsqu'il ne se battait pas contre les rebelles), alors son armée tourna contre lui. Après tout, les légionnaires ont compris qu'ils étaient là pour se battre, mais pas pour planter des vignes. Il a payé sa passion par sa propre tête.

La production et les traditions vinicoles n'ont été interrompues qu'à l'époque de l'empire ottoman au XVIe siècle. Le phylloxéra, le ravageur qui a détruit la plupart des vignobles à la fin du XIXe siècle en Europe, a également eu une forte influence sur la sélection finale des cépages en Croatie, en particulier dans la région continentale. De nombreuses variétés indigènes ont disparu et ont été remplacées principalement par des raisins allemands et autrichiens, apportés par les nouveaux souverains, les Habsbourg. Vers la fin du XXe siècle, les cépages français sont introduits. L'Istrie et la Dalmatie ont également été touchées par le phylloxéra, mais en raison de leur climat et de leur sol distinctifs, les variétés indigènes ont réussi à persister et sont toujours dominantes.

LE SECTEUR VITIVINICOLE CROATE EN CHIFFRES

Superficie totale du vignoble, ha:	20.885 (2015/16)
Nombre total de producteurs de vin:	1575 (2016)
Production vinicole annuelle:	943.000 hl (2015/16)
Nombre de variétés autochtones:	plus de 120
Variétés principales:	Graševina (blanc) Malvazija istrien (blanc) Plavac Mali (rouge)
Régions viticoles:	Slavonie et Danube croate Plateau croate Istrie et Kvarner Dalmatie
Appellation d'origine protégée:	16





Slavonie et Danube croate:

1. Istočna kontinentalna Hrvatska
2. Hrvatsko Podunavlje
3. Slavonija

Plateau croate:

4. Zapadna kontinentalna Hrvatska
5. Moslavina
6. Prigorje-Bilogora
7. Plešivica
8. Pokuplje
9. Zagorje-Međimurje

Istrie et Kvarner:

10. Primorska Hrvatska
11. Hrvatska Istra
12. Hrvatsko primorje

Dalmatie:

13. Sjeverna Dalmacija
14. Dalmatinska zagora
15. Srednja i Južna Dalmacija
16. Dingač



Plateau croate
VINA CROATIA *vina mosaica*

Dalmatie
VINA CROATIA *vino remaria*



Istrie et Kvarner
VINA CROATIA *vina reo*

Slavonie et Danube croate
VINA CROATIA *vina mosaica*

SLAVONIE ET LE DANUBE CROATE

Or pur



Une région caractérisée par des plaines apparemment infinies couvertes de champs dorés de blé et les trois fleuves qui l'entourent: le Danube, la Drava et la Sava. Quelques petites collines parsemées de vignobles parsemés de coteaux s'élevaient des plaines ensoleillées. Ces vignobles sont le berceau de Graševina, le principal cépage croate. En plein cœur de la Slavonie, dans une vallée entourée d'une chaîne de montagnes basses, se trouve Kutjevo, l'appellation qui produit certaines

des meilleures Graševina du monde. Entre-temps, à la limite orientale de cette région, marquée par l'immensité du Danube, les vignobles de Traminac (Gewurtztraminer), Graševina et de nombreuses variétés rouges ont trouvé leur place sous le soleil.

La Slavonie n'est pas seulement le berceau des grands vins mais aussi d'une des essences de chêne les plus appréciées. En Italie voisine, le chêne slave est utilisé pour l'élevage de certains de leurs meilleurs vins comme le Barolo et le Barbaresco. La même essence de chêne est largement utilisée par les vignerons croates, en particulier pour les fûts plus grands.

Les étés chauds et les hivers froids, ainsi que les dépôts de loess perméables à l'eau, rendent toujours les vins de cette partie de la Croatie riches et mûrs, avec beaucoup de tonalités florales dans les vins blancs, et des notes fruitées douces dans les rouges.





Graševina est la variété la plus commune en Croatie. Ses caractéristiques vont des vins délicats et rafraîchissants de la Slavonie occidentale aux vins opulents, secs, frais et minéraux de la Slavonie centrale, en passant par les vins mûrs, puissants et charpentés de la région croate du Danube. Les vins doux de base issus de baies séchées sélectionnées et les vins de glace qui peuvent vieillir pendant des décennies sont les bijoux de cette région. Graševina peut être trouvé dans d'autres pays sous différents noms, mais ce n'est qu'en Croatie qu'elle représente un vin de qualité supérieure qui figure toujours en tête du portefeuille d'un vigneron. Nous aimons dire que Graševina a trouvé sa maison en Croatie.

OR PUR

La **Frankovka** est une autre variété que l'on trouve dans les pays qui entourent le Danube; elle est connue d'un public plus large sous le nom de Blaufränkisch. En Croatie, grâce aux vignobles ensoleillés de Slavonie et du Danube croate et au sol riche et perméable, on obtient des maturités phénoliques idéales et un corps optimal. La Frankovka est une variété caractérisée par des niveaux d'acidité et de fruité plus élevés, et cette région lui donne le bon rapport entre maturité et fraîcheur, ce qui en fait l'un des vins les plus charmants de Croatie.

Traminac est l'homologue croate du Gewürtztraminer. En Ilok, l'appellation située sur les rives du Danube, elle donne des résultats exceptionnels. Ilok est situé dans la région continentale la plus chaude de Croatie. Cependant, elle est cachée de la chaleur étouffante par une chaîne de montagnes qui produit un rapport idéal entre la lumière du soleil et l'air frais. Cela lui permet de conserver son arôme impressionnant et sa finale longue et opulente.



Autres variétés de Slavonie et du Danube croate:

Blancs: Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris, Sauvignon Blanc

Rouge: Cabernet-Sauvignon, Merlot, Cabernet-Franc, Zweigelt, Portugizec (Blauer Portugieser), Pinot Noir, Syrah.

PLATEAU CROATE

Vins de coteaux



Des vins frais, vifs et frais des coteaux du climat frais des hautes terres croates éclairées par le soleil. La région viticole la plus froide de Croatie, qui entoure Zagreb, la capitale croate, les plateaux se caractérisent par des chaînes de collines et de pittoresques petits vignobles familiaux. Vous aurez peut-être quelques difficultés à prononcer les noms de ces appellations - Medimurje, Zagorje, Moslavina, Plešivica - mais vous n'aurez aucune difficulté à vous souvenir de leurs vins. Il n'y a pas beaucoup de variétés autochtones dans cette région, mais

les variétés internationales, en particulier celles plus aromatiques comme le Pinot, le Riesling ou le Sauvignon, se sont établies ici.

Un climat froid et des hivers très froids permettent aux vins de préserver des arômes intenses et une acidité élevée, tandis que le paysage vallonné assure un ensoleillement et un vent abondants pour que les vignes puissent se prolonger en hiver et fournir des vins parmi les plus fins et les plus appréciés au monde.

Moslavac ou **Pušipel** est également connu sous le nom de Furmint en Hongrie, où il fait partie de Tokaji (un des meilleurs vins doux du monde), tandis que dans les hauts-plateaux croates, il est utilisé pour élaborer des vins secs rafraîchissants. Pušipel donne des vins semblables au Riesling, avec un grand potentiel de garde. La pourriture noble a tendance à affecter cette variété et lui donne une saveur particulière.

Škrlet est une variété originaire de la partie orientale des hauts-plateaux croates, de l'appellation Moslavina, qui ressemble au Grüner Veltliner autrichien par son style. Son accessibilité, sa fraîcheur et sa simplicité en font un concurrent fort sur le marché. Le vin élaboré à partir de ce cépage est parmi les premiers à être mis en bouteille dès le mois de janvier. Idéalement, il est consommé dans les deux premières années de la récolte alors qu'il est encore frais et fruité.

Le **Sauvignon Blanc** obtient des résultats exceptionnels dans le climat froid du Plateau, qui met en évidence son arôme herbeux et herbacé (contrairement aux notes de poivron vert du Sauvignon Blanc de Nouvelle-Zélande) et un caractère séduisant et rafraîchissant.

Le **Riesling**, ou, comme on l'appelle communément en Croatie, le Rajnski Rizling, est la variété blanche la plus commune en Croatie du plateau. Il se distingue par son arôme d'agrumes avec un soupçon de notes florales, typique du Riesling. Dès deux ans après la vendange, il développe des notes tertiaires qui l'enrichissent et lui donnent une certaine finesse.

Autres variétés du plateau croate:

Blancs: Muscat, Pinot Blanc, Pinot Gris, Chardonnay
Rouge: Pinot Noir, Portugizec (Blauer Portugieser)



ISTRIE ET KVARNER

Sacre du Printemps



L'Istrie et Kvarner sont une région unique. C'est là que la chaleur méditerranéenne rencontre le froid venant des Alpes, ce qui rend le climat plus frais que la Dalmatie. Les paysages rocheux blancs, si typiques de la Dalmatie, cèdent la place à la terre rouge spécifique, riche en oxydes de fer, et à la beauté verdoyante de l'Istrie continentale et de Kvarner. Trois variétés se sont adaptées spécifiquement à ce doux climat côtier: Istarska Malvazija et Žlahtina des variétés blanches et le Teran de la variété rouge. C'est la base de la culture du vin dans cette région depuis des siècles, et au cours des dernières décennies, le Merlot les a rejoints.





Le **Malvasia** est un vin blanc brillant, parfumé et printanier, issu de l'air plus frais de l'Istrie mystique et verte. Actuellement, il s'agit de la variété la plus populaire en Croatie. C'est l'une des rares variétés de vin blanc sec qui a le potentiel de vieillir pendant plus d'une décennie et de conserver sa grande forme, surtout lorsqu'il provient des meilleurs vignobles. Malvasia existe en deux styles. Il peut être frais, ce qui est immédiatement reconnaissable à son étiquette IQ, un certificat de haute qualité. Ce vin est destiné à être consommé dans les 3 ans suivant la récolte. Il se caractérise par une abondance d'arômes fruités, les plus fréquents étant la pêche, les agrumes ou la banane, et un goût plein et puissant de minéral, avec un arrière-goût rafraîchissant et légèrement amer. Malvasia est également capable de vieillir dans une variété de fûts en bois. Ils peuvent être en chêne ou en acacia et, selon le vigneron, de dimensions différentes. Selon le processus de vinification et l'élevage, il est prêt à être mis en vente au plus tôt deux ans après la récolte et peut maintenir un haut niveau de qualité pendant une dizaine d'années.

SACRE DU PRINTEMPS

Žlahtina est un vin délicat aux arômes doux et séduisants. Sans prétention, léger et vibrant, il est idéal tant qu'apéritif, tant qu'avec des entrées de poisson comme le carpaccio. Son nom est dérivé d'un vieux mot slave žlahtno, qui signifie noble. C'est l'une des plus anciennes variétés autochtones, et les vins qui en sont issus étaient souvent appréciés par la noblesse croate. On le trouve principalement sur l'île de Krk.

Teran est la variété autochtone de l'Istrie. Au cours des deux dernières décennies, il a été menacé d'être expulsé par les cépages bordelais rouges qui se sont répandus dans les vignobles d'Istrie, mais aujourd'hui il fait un retour. Teran est très apprécié pour son acidité naturellement élevée, sa couleur exceptionnellement sombre qui, dans un vin jeune, peut frôler le violet, et sa saveur spécifique avec des notes de fruits rouges brillants et de poivre. De toutes les variétés croates, celle-ci a le plus grand potentiel de vieillissement au fil des ans, et les spécimens de récoltes sélectionnées peuvent durer des décennies.



Autres variétés d'Istrie et de Kvarner:

Blancs: Muscat, Chardonnay

Rouge: Sansigot, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Sauvignon.

DALMATIE

Vins du patrimoine



 Dalmatie
VINA CROATIA *vino remaria*

Depuis plus de deux mille et demi d'années, le vin est produit sur l'île de Hvar, où se trouve le plus ancien vignoble du monde cultivé en continu dans la plaine de Stari Grad, site classé au patrimoine mondial de l'UNESCO.

D'autres parties de la Dalmatie, comme l'île de Vis et la péninsule de Pelješac, produisent également des vins depuis des siècles. De nombreuses variétés autochtones sont ici une source presque exclusive de vin. Une variété originaire de

cette région, le Crljenak, a traversé l'océan Atlantique pour se rendre en Amérique, où il est maintenant connu sous le nom de Zinfandel. Cependant, la variété qui personifie la Dalmatie est le Plavac Mali profond et puissant des pentes ensoleillées de la magnifique côte de Dalmatie.



Plavac Mali est utilisé pour l'élaboration de certains des meilleurs vins rouges croates, surtout quand il vient des pentes arides et abruptes du sud de la Dalmatie méridionale et centrale face à la mer, de positions comme Dingač, Ivan Dolac ou Postup. Ces lieux sont le berceau des étiquettes les plus célèbres et les plus chères, des vins souvent puissants, alcoolisés, corsés et opulents. Plus à l'intérieur des terres, le Plavac est utilisé pour faire des vins fruitiers, plus légers, plus juteux, des vins de tous les jours à déguster avec une variété de cuisines.



VINS DU PATRIMOINE

Babić est le petit géant de Primošten. C'est une variété rouge qui, malgré sa présence modeste, a un potentiel mondial avéré. Tous les experts internationaux qui l'ont essayé, comme Anthony Rose ou Oz Clark, lui ont fait de très bonnes critiques. La dernière en date d'une série de critiques était Sarah Kemp de Decanter qui a dit que Babić était son vin croate préféré. Comme Plavac Mali, il est de la plus haute qualité lorsqu'il est cultivé dans des conditions extrêmes, sur des pentes abruptes et ensoleillées. Cependant, contrairement à Plavac, il est excellent pour préserver l'acidité.

Tribidrag (alias Zinfandel, Crljenak, Primitivo) a failli disparaître en Croatie lorsque la professeure Carole Meredith de UC Davis et ses collègues croates l'ont trouvée dans un vignoble près de Split, tout en faisant des recherches sur les origines de Zinfandel. Sur les neuf vignes que l'on a trouvées en 2002, grâce au projet de revitalisation de ce cépage, on compte aujourd'hui plus de 350 000 vignes, et leur nombre semble croître de façon exponentielle. La Dalmatie a embrassé son enfant disparu depuis longtemps.

Pošip est l'homologue croate du célèbre Viognier. Il est corsé et charpenté, avec une touche méditerranéenne, mais en même temps il est séduisant, fruité et parfumé. Pošip existe en deux styles. Il peut s'agir d'un vin jeune et rafraîchissant qui associe des notes fruitées vives aux herbes ou d'un vin riche et mûr qui a vieilli sur des levures et qui peut mûrir en bouteille pendant des années. C'est la variété blanche la plus populaire en Dalmatie.



Autres variétés de Dalmatie:

Blancs: Grk, Debit, Vugava, Kujunduša, Maraština, Malvasija Dubrovacka, Prc, Bogdanuša, Maraština, Malvasija Dubrovacka, Prc, Bogdanuša, Gegić

Rouge: Plavina, Lasina, Drnekuša, Dobričić, Trnjak





Contacts

CHAMBRE D'ÉCONOMIE CROATE

DÉPARTEMENT DE L'AGRICULTURE, DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE ET DE LA FORESTERIE

Directeur général: Mme Božica Marković

ASSOCIATION DES VIGNERONS

Personne-ressource: M. Igor Barbarić

Téléphone: +385 1 482 6066 Fax: +385 1 482 6068

Courriel: poljoprivreda@hgk.hr

www.vinacroatia.hr

Zagreb, octobre 2017



VINA CROATIA
vina mosaica