

Vignoble de Géorgie

1. Localisation

La Géorgie est un pays situé en bordure de l'Europe orientale et de l'Asie, dans la région appelée Caucase. Cette dernière doit son nom à la chaîne de montagnes qui en occupe la part centrale. Le Caucase est divisé en deux grandes régions : le Caucase nord, entièrement situé dans la Fédération de Russie et qui inclue plusieurs régions autonomes, et le Caucase sud qui inclue 3 pays indépendants (Géorgie, Arménie et Azerbaïdjan). Le Caucase est une région très diverse culturellement, dans laquelle on dénombre une dizaine d'ethnies différentes et le maintien à côté des langues officielles d'un grand nombre de langues et de dialectes. Les grandes religions s'y côtoient, surtout les religions chrétiennes (en particulier orthodoxe) et musulmanes et une minorité juive et bouddhiste. Il s'agit d'une véritable mosaïque ethnique, linguistique et culturelle.



Localisation de la Géorgie.

Source carte : Nouvel Atlas Universel- Sélection du Reader Digest 1998

La Géorgie compte un peu moins de 5 millions d'habitants. Sa superficie est de 69 700 km² (119ème rang mondial). La capitale Tbilissi compte 1,1 millions d'habitants. Les autres villes principales sont : Batoumi, Soukhoumi, Kutaisi, Rustavi et Zugdidi. 20% de son territoire (Ossétie du Sud et Abkassie), au nord en zone frontière avec la fédération de Russie a revendiqué son indépendance.

Les vignobles sont dispersés sur différentes régions de la Géorgie, les deux plus connus étant les vignobles de Kakhéti au Sud est, à l'est de la capitale Tbilisi, et d'Imereti au centre ouest. Le vignoble couvre environ 50 000 hectares aujourd'hui. Sa surface était de 130 000 hectares à la fin de la période soviétique.

2. Géographie :

Le massif Caucasiens, parallèle aux frontières turque et arménienne, a une longueur de 1200 km, et comprend le Grand Caucase et le Petit Caucase. Cette chaîne de montagnes élevées, a créé des barrières naturelles avec peu de points de franchissement qui ont toujours attisé la convoitise des peuples limitrophes. Les bordures de la Mer Noire et de la Mer Caspienne sont les voies d'accès les plus simples afin d'éviter le franchissement du massif caucasien.

La Géorgie est située entre la Mer Noire à l'ouest, la Fédération de Russie au nord, la Turquie, l'Arménie et l'Azerbaïdjan au Sud. Le pays est sur un axe de communication stratégique. Près de la moitié de sa superficie se situe à plus de 900 m d'altitude et 40% de son territoire est recouvert de forêt. La Géorgie est bordée au nord par la chaîne de montagne du Caucase, elle abrite les 3^e et 4^e plus hauts sommets du Caucase avec le Chkhara qui culmine à 5058 m et le Kazbek à 5047 m.

Le Climat

Le climat de la Géorgie, doux et pluvieux sur la côte ouest et la plaine, devient plus continental dans les zones intérieures et arides du centre-est, tandis que dans les montagnes il est de type alpin. Sur la mer Noire et les plaines de l'ouest les pluies sont abondantes, et réparties assez uniformément tout au long de l'année. À Batoumi, dans la partie méridionale de la côte, il tombe 2.500 millimètres de pluie par an, avec un maximum en automne. L'hiver le long de la côte est assez doux, (température moyenne de janvier : 7 degrés). La mer atténue son climat et le Caucase du Nord la protège partiellement des vents froids. On enregistre une moyenne d'une dizaine de jours de neige par an. L'été est assez chaud, avec des moyennes autour de 23 degrés.

Dans les zones intérieures, séparées de la plaine occidentale par des chaînes de montagnes secondaires telles que les monts Likhi (ou Sourami), les vallées et les plateaux sont situés à une altitude comprise entre 400 et 1.000 mètres. Dans la capitale Tbilissi, située dans la vallée du fleuve Koura, à 450 mètres au-dessus du niveau de la mer, le climat est légèrement continental, et beaucoup plus aride que la côte. La température moyenne en janvier est de 3 degrés, celle de juillet de 25 °C. Les précipitations totalisent 500 millimètres par an, avec un minimum en hiver. Pendant l'hiver les chutes de neige sont assez fréquentes (mais pas abondantes en raison des faibles précipitations) et aussi les vagues de froid, au cours desquelles on peut toucher les -15 °C. L'été est ensoleillé, avec des maximales de 36/38 degrés. Le vent souffle assez fortement et régulièrement.

Les montagnes du Caucase et les chaînes secondaires ont un climat alpin, plus ou moins froid en fonction de l'altitude, avec des chutes de neige abondantes en hiver, et de vastes glaciers au-dessus de 3.500 mètres.

Le relief montagneux, la diversité des sols et des climats font que, bien que la surface du vignoble géorgien ne soit pas très importante, on y distingue 10 régions viticoles différentes utilisant des cépages autochtones qui produisent des vins assez typés. Les vignobles se situent à des altitudes inférieures à 850m.

Le vignoble de Géorgie Occidentale : Entourée des montagnes de trois côtés, la Géorgie Occidentale est largement ouverte à l'Ouest sur la Mer noire. Le climat ici est relativement doux, moyennement subtropical. Les différentes régions de production sont : Imereti, Racha, Lechkhumi, Apkhazeti, Samegrelo, Guria et Achara. Les principaux cépages qui y sont

Le vignoble de Géorgie Orientale : Séparé de la Géorgie Occidentale par la chaîne de montagnes Likhi, le climat de la Géorgie Orientale est moyennement continental. On y trouve la région la plus importante, la Kakheti, qui produit 75 % des vins géorgiens et la région de Kartli, une très ancienne région viticole où la famille Royale de Bagrationi et la noblesse géorgienne élaboraient des grands vins. Actuellement, la production du vin est freinée par l'occupation d'une grande partie de la région (appelée Ossétie du sud) par la Russie. Les vins de cépages et les appellations les plus célèbres y sont présents.

Dans la vallée de Lori, les vignes sont situées sur des pentes exposées au sud (de 600 à 800 mètres d'altitude). L'appellation la plus célèbre est l'AOC Manavi qui est un vin blanc élaboré avec le cépage Mtsvane. C'est un vin aromatique, frais et typé. Sur la rive droite de l'Alazani, les vignes se situent à une altitude comprise entre 300 à 750 mètres sur des sols argileux-calcaires. On y trouve les célèbres appellations : Mukuzani, vin rouge de garde du cépage Saperavi et Tsinandali le vin blanc fin des cépages Rkatsiteli et Mtsvane, ainsi que les appellations Teliani, Akhaseni et Gurjaani.

Sur la rive gauche d'Alazani, au pied du Caucase, la vigne est plantée sur des sols argileux-calcaires à une altitude comprise entre 250 à 600 m. Les appellations les plus connues sont : Napareuli, vin blanc et rouge fins et structurés, élaborés à partir des cépages Saperavi et Rkatsiteli et l'appellation Kindzmarauli, vin rouge moelleux (sucré) issu du cépage Saperavi.

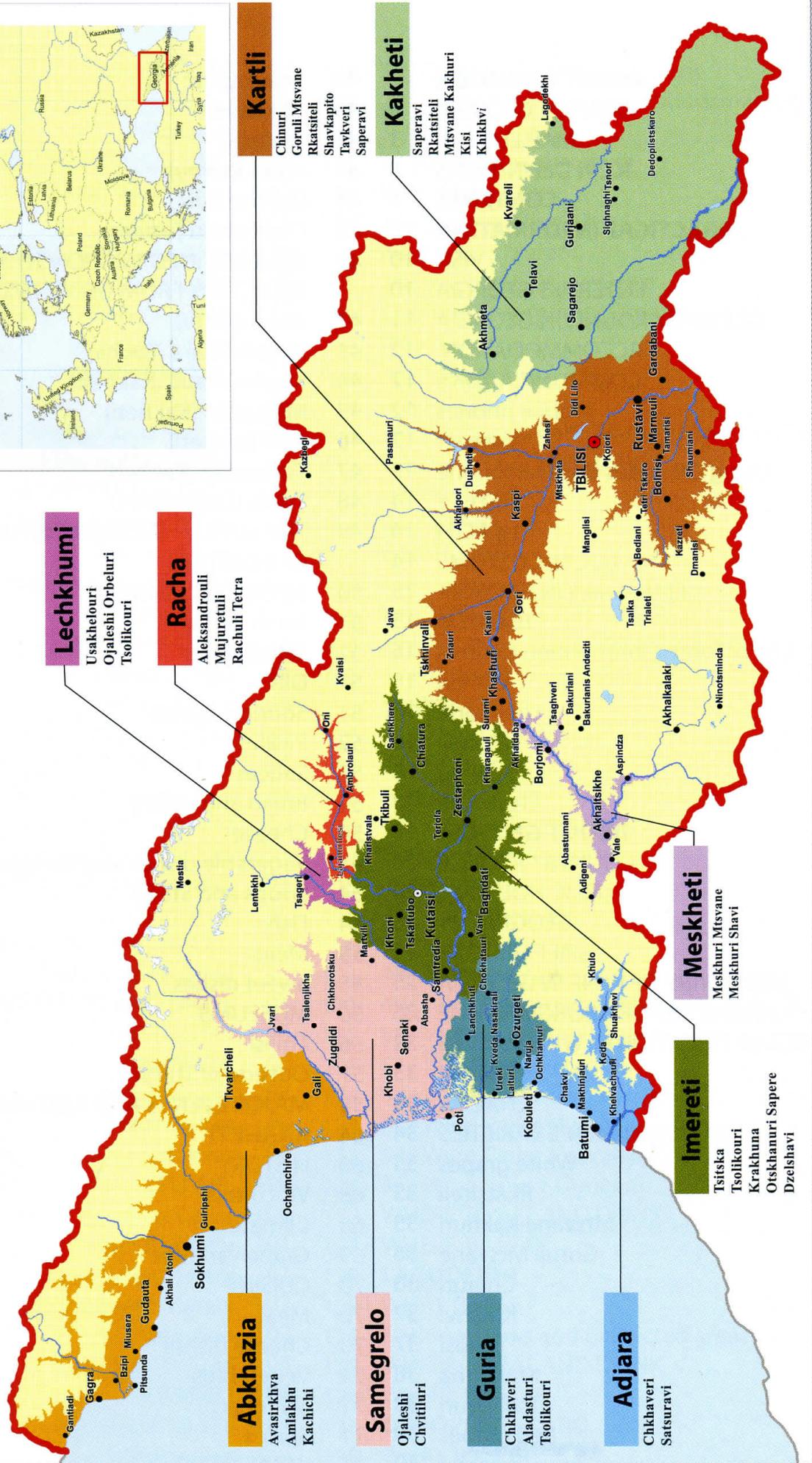
Les différentes régions viticoles

Il y a 8 zones viticoles et 13 appellations réglementées :

Les zones viticoles :

- Akhmeta : 4492 ha
- Telavi : 6500 ha
- Kvareli : 4688 ha
- Lagodekhi : 1883 ha
- Dedoplistskaro : 1430 ha
- Signai : 5800 ha
- Sagarejo : 4800 ha
- Gurjaani : 7340 ha

WINEGROWING REGIONS OF GEORGIA



Kakheti : La plus grande région viticole de la Géorgie est la Kakheti (65 à 70% du vignoble). Elle borde la Russie au nord est et l'Azerbaïdjan au sud. Les zones les plus au nord bénéficie d'un climat plus tempéré grâce à la proximité du Caucase. Dans le sud, le climat plus sec et plus chaud, nécessite un recours à l'irrigation. L'aire principale de production est située dans la vallée d'Alazani. Les vins sont produits majoritairement de manière industrielle, mais la région est à l'origine des vins vinifiés en qvevri. La totalité du marc, une fois les raisins pressés est ajouté dans le qvevri. Le saperavi est le cépage rouge mis à l'honneur dans cette région. L'appellation PDO Tsinandali qui assemble les cépages mtsvane (85%) et rkatsiteli (15%), est une appellation très réputée en Géorgie.

Imereti : La région est située dans le centre est de la Géorgie, le long de la rivière Rions. La zone qui subit des climats très variés est divisée en trois sous régions. Le vin blanc le plus populaire d'Imereti provient de l'assemblage des cépages tsitska et tsolikauri. Le krakhuna est également apprécié. Dans cette région on élabore également des vins en qvevri (ici le qvevri porte le nom de churi), mais la part de marc ajoutée est inférieure à ce que l'on pratique en kakhéti et il ne reste que 2 mois en churi au lieu de 5 à 6 mois .

3. Economie :

Economie générale de la Géorgie : *source : ministères des affaires étrangères français*

Devenue indépendante de l'Union soviétique en 1991, la Géorgie a connu de profondes réformes suite à la « révolution des Roses » en novembre 2003, qui a conduit au pouvoir Mikhaïl Saakashvili, artisan d'une transformation de la Géorgie en démocratie à économie libérale. Les élections législatives de 2012 ont vu la victoire de la coalition d'opposition « Rêve géorgien » emmenée par le milliardaire Bidzina Ivanishvili, reconduite en 2016, et sortie victorieuse des élections municipales de 2017.

Les régions séparatistes d'Ossétie du Sud et l'Abkhazie, qui couvrent ensemble 20 % du territoire, ont échappé au contrôle de Tbilissi dès les années 1990. La Russie a engagé en 2014 un processus d'intégration, encadré par de soi-disant « traités d'alliance », permettant l'incorporation des espaces juridique et politique, ainsi que la fusion des forces armées.

Grâce à d'importantes réformes structurelles, la Géorgie se situe dans le haut des classements internationaux, tels que Doing Business (9ème pour 2018). Elle s'efforce de tirer avantage de sa situation de pays de transit, notamment pour les hydrocarbures du bassin caspien. La croissance s'est maintenue à près de 3 % en 2015 et 2016, avec une prévision (OCDE) de rebond à 4,5 % pour 2017 et 2018.

L'embargo imposé par Moscou en 2006 (et progressivement levé depuis 2013) a stimulé la réorientation vers l'Europe du commerce extérieur géorgien, conduisant la Géorgie à améliorer la qualité de sa production. La Russie est redevenue son premier client en 2016.

Depuis la révolution des Roses en 2003, la Géorgie a fait le choix stratégique du rapprochement avec l'UE et l'OTAN, non remis en cause depuis, mais source de tensions avec Moscou.

La Géorgie a signé le 27 juin 2014 un accord d'association avec l'UE, comprenant un accord de libre-échange complet et approfondi. Une libéralisation du régime des visas de court séjour est intervenue le 28 mars 2017.

Suite au conflit de 2008, la Géorgie a rompu ses relations diplomatiques avec la Russie. Elle a renoncé à l'option militaire. Si l'ouverture envers la Russie intervenue en 2013 et l'instauration des « rencontres informelles de Prague » ont permis la relance du tourisme et des échanges commerciaux, elles n'ont à ce stade pas produit les résultats escomptés en terme de règlement des conflits séparatistes.

La langue officielle est le géorgien. Les langues courantes sont le : géorgien, russe, abkhaz, azéri, arménien et ossète.

Population (recensement de 2014) : 3 700 000 (hors régions séparatistes) ; Dans les entités les autorités de facto affichent les populations suivantes [chiffres contestés] : Ossétie du sud 51 000 (estimation) et Abkhazie 241 000 (selon un soi-disant « recensement » de 2011)

La densité est de 57 habitants/km². La croissance démographique (moyenne 2010-2015) est de - 1,2 %. Outre les guerres de sécession ayant entraîné pertes de territoire et migrations, les conditions économiques entraînent une forte émigration. L'espérance de vie est de 73 ans, le taux d'alphabétisation de 100%. La répartition des religions est : orthodoxe (84 %), musulmane (10 %), chrétienne de rite arménien (4 %), catholique (0,8 %)

- Principaux clients (2016) : Russie (10 %), Turquie (9 %), Chine, Bulgarie (8 %), Azerbaïdjan, Arménie (7%).
- Principaux fournisseurs (2016) : Turquie (19 %), Russie (9 %), Chine (7%).
- Part des principaux secteurs d'activités dans le PIB (2015) :
 - agriculture : 9 %
 - industrie : 22 %
 - services : 69 %

Les problèmes de frontières :

L'Ossétie du Sud est un territoire situé dans le Caucase. Son statut est contesté : elle a proclamé son indépendance en 1992, mais la Géorgie considère qu'elle fait partie de son territoire. En 1992, les nationalistes ont proclamé l'indépendance de l'Ossétie du Sud en se basant sur les résultats d'un référendum, lequel n'a cependant pas été reconnu au niveau international. . Ce nouvel État s'est rapproché de la République d'Ossétie du Nord, avec laquelle elle a une frontière et une culture commune. La deuxième guerre d'Ossétie du Sud oppose, en août 2008, la Géorgie à sa province séparatiste d'Ossétie du Sud et à la Russie. Le conflit s'est étendu à une autre province géorgienne séparatiste, l'Abkhazie. Le 26 août 2008, la Fédération de Russie reconnaît officiellement l'indépendance de l'Ossétie du Sud et l'Abkhazie et se dit prête « à assurer la sécurité de ces deux États ».

Recommandation de l'état français :

site ministère affaires étrangères : <https://www.diplomatie.gouv.fr/fr/conseils-aux-voyageurs/conseils-par-pays/georgie/>

Zones formellement déconseillées (en rouge sur la carte sécuritaire)

Les déplacements sont formellement déconseillés dans les deux régions séparatistes géorgiennes qui échappent au contrôle du pouvoir central (Abkhazie et Ossétie du Sud) ainsi que dans les zones proches des lignes de démarcation avec les régions sécessionnistes. Les voyageurs se déplaçant dans ces zones risquent d'être arrêtés et placés en détention par les autorités contrôlant de facto ces régions. Au regard de la loi géorgienne, toute personne pénétrant dans ces régions depuis le territoire de la Fédération de Russie s'expose à des poursuites pénales en Géorgie.

La vallée de Pankissi (bassin de l'Alazani, situé au nord d'Akhmeta en Kakhétie, à partir des villages de Duissi, Jokolo, Omalo et Birkiani et jusqu'à la frontière russe) est formellement déconseillée compte tenu de la présence d'islamistes radicaux.

Zone en vigilance renforcée (en jaune sur la carte sécuritaire)

Le reste du pays, ainsi que la capitale Tbilissi ne posent pas de problèmes de sécurité majeurs quoique la délinquance ordinaire (vols, cambriolages) n'épargne pas la Géorgie.



Economie viticole :

Le vignoble couvre 50 000 hectares. Il y a 500 vignerons dans le pays. 200 négoce ou domaines exportent du vin. La production est de 200 à 250 000 tonnes de raisin. La production de vin de 80 à 120 millions de litres selon les années. Environ 50 millions de bouteilles sont exportés. Les habitants consomment 25 litres par an et par habitant, ce qui reflète une réelle culture de la consommation de vins (46 litres/an pour les Français).

La Géorgie, avec ses 18 AOC (10 en blanc, 8 en rouge), réparties sur 10 grandes zones de production, dont 80% à l'Est de Tbilissi, s'est dotée d'une structure réglementaire pour le contrôle et l'agrément des qualités. 5 échantillons scellés des vins sont prélevés dans la cave puis au regard des analyses, ceux-ci accèdent ou non à la dégustation par la Commission qui délivre l'autorisation de commercialisation avec la possibilité d'un nouveau contrôle dans les caves avant expédition.

Après la Révolution des Roses en 2003, le gouvernement géorgien a créé un climat favorable pour les investissements. Le Parlement géorgien a élaboré une législation spéciale qui tend à encourager les investissements étrangers en établissant les conditions fiscales avantageuses. Aujourd'hui, les producteurs de vin se sont orientés vers l'occident. Le vin géorgien s'affirme, au fur et à mesure, sur le marché européen. Les paysages géorgiens permettent la promotion du tourisme de montagne et de Mer. La Kakhetie, première région viticole, mise beaucoup sur l'œnotourisme.

En 2006, la Russie a interdit la vente des vins géorgiens sur son territoire. Pour surmonter cette crise, la Géorgie s'est mobilisée en modernisant la filière vitivinicole, et en recherchant des marchés alternatifs. A ce titre, le président de la république de Géorgie (2006/2013) Mikheil Saakashvili s'est fortement engagé dans la réforme de la filière ainsi que dans la promotion des vins géorgiens. A ce jour, les DOP sont protégées et respectées. L'encépagement est défini pour chaque région, les méthodes de vinification sont contrôlées, et toujours selon les normes de l'OIV (Organisation internationale de la vigne et du vin).

Pour en savoir plus sur Mikheil Saakashvili : Il est né en Géorgie. En 2004, après avoir participé à la révolution des Roses, qui contraint le président géorgien Edouard Chevardnadze à la démission, il accède à la présidence de la Géorgie. Il démissionne de son mandat en 2007, lors d'une crise politique, provoquant ainsi une élection anticipée, à l'issue de laquelle il est réélu dès le premier tour. Il quitte la présidence du pays en 2013, après être resté près de dix ans à la tête du pays. Il obtient la nationalité ukrainienne en 2015, ce qui lui fait perdre la géorgienne, et devient gouverneur de l'oblast d'Odessa. L'année suivante, bénéficiant d'une certaine popularité en Ukraine, il démissionne de son poste de gouverneur, fonde un parti politique, puis se voit déchu de sa nationalité ukrainienne par le président Petro Porochenko, qui le rend ainsi apatride.

Centre de formation viticole : L'institut d'horticulture et d'œnologie (IHVO) est le plus important centre de recherches scientifiques appliquées depuis plusieurs siècles dans la viticulture et la vinification. Fondé en 1890, à l'époque du phylloxéra, dans la ville de Sakara, la plus ancienne région viticole, il était un des plus grands centres de recherches d'Europe Centrale. En 1930, sous Staline, grâce à la volonté de S. Cholokashvili, un nouveau centre fut installé à Telavi puis, en 1953, à Tbilisi qui deviendra en 1956, la principale base d'horticulture, viticole et œnologique. Celui-ci était le plus prestigieux et le plus compétent de toute l'URSS. L'institut gère 350 ha en vignoble expérimental avec 410 cépages différents dont 320 autochtones. Dans chacun de ces sites, de multiples micro vinifications sont réalisées. Ces importants travaux contribuent à développer une grande collaboration scientifique avec d'autres centres en Italie, France, USA, etc... C'est grâce à cet institut que la Géorgie est passée après le système soviétique de 130 000 ha à 50 000 ha actuellement pour des vins de qualité, tout en gardant une typicité propre.

Déjà membre de l'OIV sous l'ancien régime, depuis 1991, la Géorgie a entrepris une véritable révolution qualitative de ses vins. En 1998, une très rigoureuse loi sur la vigne et le vin se rapprochant du système INAO (rendements, cépages, etc...) , a donné une véritable identité vitivinicole à la Géorgie.

En 2002, cette loi a été élargie afin d'éliminer toutes les références et notions des anciens principes soviétiques, principalement sur les systèmes de plantations, rendements hectares, choix des cépages, critères d'agrément qualité.

Actuellement avec des investissements 100% privés, les vignobles standards disparaissent et les vignobles haut de gamme se développent, ce qui leur permet de se positionner très rapidement sur les marchés export. Cependant, les géorgiens n'abandonnent pas leurs grandes traditions, tout en utilisant les technologies contemporaines.

La vente de terre à des investisseurs étrangers (levé du moratoire pour 130 000 hectares en 2014) est source d'inquiétude et de regain nationaliste pour une partie de la population. Les paysans pauvres, propriétaires de terre étant enclin à vendre leur parcelle et à chercher du travail peu payé auprès de ses investisseurs.

4. Histoire

La Géorgie est un pays situé aux confins de l'Europe et de l'Asie, dans la région du Caucase. Elle comporte une très longue histoire qui s'étend sur plusieurs millénaires, dont certains furent très décisifs dans l'histoire régionale. Un des berceaux de la civilisation auprès de la Mésopotamie et de l'Égypte, son sol a accueilli les premiers hominidés connus du monde hors de l'Afrique il y a plus de 1,5 million d'années et développa très tôt de nombreuses cultures qui s'étendirent jusqu'à ses voisins. Désirée pour sa position stratégique depuis la naissance de la nation durant l'Antiquité, la Géorgie ne fut pendant très longtemps qu'un prétexte de dispute entre les superpuissances qui l'entouraient, de l'Empire hellénistique à la Russie, en passant par les royaumes perses, les Arabes, l'Empire romain, les Turcs, les Mongols et les Perses. Toutefois, aucun de ces facteurs ne fit perdre à la Géorgie son identité nationale qui ne fit que se renforcer dans les temps où on la réprimait.

Devenue chrétienne en 337 (prenant alors le titre de troisième nation à choisir le Christianisme comme religion d'État), la Géorgie antique, connue sous le nom d'Ibérie, fut divisée à la fin du VI^e siècle et éclata en plusieurs principautés qui furent réunifiées finalement au XI^e siècle. Peu à peu, le nouveau royaume de Géorgie se développa et atteignit son apogée au XIII^e siècle, sous les règnes des puissants monarques Georges III et sa fille Tamar. Toutefois, les invasions achevèrent bientôt la gloire de la puissance caucasienne et plus rien n'empêcha la division en quatre entités différentes de la Géorgie à la fin du XV^e siècle.

Dès lors, les régions géorgiennes se retrouvèrent divisées dans les sphères d'influence de l'Empire ottoman et de la Perse séfévide. Cela créa un chaos dans le Caucase entier qui dut bientôt changer de camp pour se retrouver absorbé dans le globe impérial russe au XIX^e siècle. Après un siècle de développement culturel, la Géorgie retrouva son indépendance durant une courte période (1917-1921) sous le nom éphémère de République démocratique de Géorgie, avant de tomber sous la domination de l'Union soviétique, dont elle fut l'une des 15 républiques. Bien que Joseph Staline soit d'origine géorgienne, cela ne facilita pas les désirs d'indépendance ancien de ce pays. Les sentiments nationalistes géorgiens furent durement réprimés par les autorités soviétiques. Par contre Staline pris l'habitude de venir se reposer en Géorgie au bord de la Mer noire et de nombreux autres dirigeants soviétique continuèrent cette pratique.

Durant l'ère soviétique la production de vin s'orienta vers une production de masse. La viticulture s'industrialisa dans de grandes unités de vinification ou les méthodes traditionnelles en qvevri ou churi n'étaient pas recherchés. Le nombre de cépages diminua, on se limita aux cépages les plus productifs. La terre fut collectivisée, entraînant une perte de savoir-faire viticole, qui se maintint néanmoins dans certaines familles rurales.

En 1991, la Géorgie accéda à son indépendance dans une grande période de troubles, à la fois victime des opposants anti-gouvernementaux et des séparatistes d'Abkhazie et d'Ossétie du Sud, problèmes qui menèrent à la guerre civile dans les années 1990. Finalement, avec l'arrivée au pouvoir de Mikheil Saakachvili en 2004, le pays commença à se développer et à se tourner vers l'Occident. La crainte, de Vladimir Poutine, d'une dislocation de la fédération de Russie suite aux revendications de nombreux états ou régions à retrouver leur indépendance est à l'origine de conflits violents dans le Caucase. La situation en Tchétchénie et en Géorgie en sont le reflet, sans parler de la situation tendue en Ukraine.

L'organisation des jeux olympiques d'hiver de Sochi en 2014, dans le Caucase, en bordure de la mer noire (pour des jeux d'hiver...) a été un moyen politique pour la fédération de

5. Les Cépages

La majorité de ces cépages sont autochtones, à savoir géorgiens et où issus des pays soviétiques. Il y a 525 cépages référencés en Géorgie, mais seul une trentaine sont exploités de manière industrielle. Les cépages européens ont été également introduit. Durant la collectivisation de l'agriculture sous le régime stalinien, le rkatsiteli, a été un des cépages les plus plantés en raison de sa productivité et de sa facilité de culture. Il reste encore très dominant aujourd'hui avec 25324 ha, soit plus de la moitié du vignoble. Le saperavi ne couvrant lui que 4751 ha. Le Tsitska occupe 7903 ha.

Aujourd'hui, la Géorgie tend à remettre en avant ses anciennes variétés autochtone et encourage la diversité des cépages au sein des différentes régions viticoles. L'état va jusqu'à fournir gratuitement aux vignerons qui le désirent de vieilles variétés de raisins.

Actuellement les cépages vu comme les plus qualitatifs sont le mtsvane et le kisi en blanc et le aleksandrouli, l'odjalechi et le saperavi en rouge.

Les principaux cépages blancs :

Krahuna : raisin blanc de maturité tardive qui donne des vins dans la région d'Imereti qui sont puissants et amples, aux arômes de fruits blancs mûrs (abricot, banane) et de miel.

Goruli mtsavne : Variété de raisins blancs de la région de Kartli, de maturité tardive. Il donne des vins vifs et fruités aux arômes de citron vert, de fleurs sauvages et de miel de printemps. Quand il est associé au cépage Chinuri, il produit un vin mousseux très typé.

Kiki : C'est une variété de raisin blanc d'origine géorgienne. Elle est cultivée en Géorgie orientale (Kartli et Kakheti). Le raisin commence à mûrir au milieu du mois de septembre. La vigne est d'une croissance supérieure à la moyenne et sa productivité est de 7-8 tonnes par ha. La teneur en sucre est de 20-23% et l'acidité, 7,7-8,5%. Il est utilisé pour faire des vins sec en vinification traditionnelle et en Qvevri. Il permet également la production de vins mi-doux, forts et de liqueur. En utilisant la méthode de vinification de Khakhuri, le vin est plus charpenté et d'une couleur plus foncée.

Chinuri : cépage blanc de la région de Kartli. Il mûrit tardivement et est plutôt productif. Il donne des vins légers et mousseux aux arômes de menthe sauvage et de poire.

Mtsvane kakhuri : C'est une variété autochtone de raisin blanc de la région de Kakheti. La variété a une croissance moyenne avec une période moyenne de maturité. Le rendement est de 7-8 tonnes/ha, un niveau de sucre de 22-24% et une acidité de 6-8%. Certains chercheurs l'appellent « Riesling géorgien ». Il peut être utilisé en vinification traditionnelle ou en qvevri. Il se caractérise par des arômes de pêche de vigne et de fleurs printanières.

Tsolikouri : Variété géorgienne de la région Imereti. Il produit des vins aux arômes d'agrumes, de prunes et de fleurs. Il peut donner des vins plus ou moins concentrés selon la région où il est implanté.

Khikhvi est cépage géorgien de grande qualité. Il est caractérisée par une productivité faible. Son rendement est de 5-7 tonnes de raisins par ha. La teneur en sucre du raisin mûr est de 22-24%, l'acidité de 6.5 à 8%. Dans quelques micro-régions la teneur en sucre est de 25-26%. A Kakheti, les vins secs et de liqueur sont faits à partir de Khikhvi. Il peut être vinifié en qvevri ou en méthode traditionnelle. En méthode traditionnelle, les vins présentent des arômes de fruits exotiques et de buis en qvevri, il donnera plutôt des arômes de fruits très mûrs ou confits.

Rkatsiteli est un cépage autochtone blanc issu de la région de Kakheti. Il est connu pour son adaptabilité, est très largement répandu en Géorgie et est également cultivé dans de nombreux pays de l'Europe de l'Est, en Australie, aux Etats-Unis et en Chine. Il donne des vins blancs vifs avec des arômes aux notes épicées et florales. Il donne une grande variété de vins dont ceux vinifiés en qvevri et peut être consommé en raisin de table également.

Les principaux cépages rouges :

Saperavi : c'est une variété géorgienne que l'on trouve dans le vignoble de Kakheti et dans l'ensemble des autres régions viticoles.. Elle est l'une des meilleures variétés de rouge. Les vignes de Saperavi occupent la majeure partie du vignoble de Kakheti. Des vins rouges de très grande qualité sont élaborés à partir de ce cépage. Les vins produits sont de couleur rouge-foncé et peuvent subir un vieillissement prolongé. Le Saperavi présente un pourcentage alcool volumique élevé. Il est utilisé seul ou en pour des assemblage. C'est la variété de raisin la plus utilisée pour l'élaboration des vins rouges géorgiens. A Kakheti sa période de maturation commence à partir de la troisième semaine de septembre. La vigne est d'une croissance supérieure à la moyenne et est fortement productive. Elle rapporte entre 8-10 tonnes de raisin par hectare. Le contenu en sucre des fruits mûrs est de 20-28%, son acidité représente 7.5 à 8.5%. La vivacité est assez courante dans ses vins. Des vins naturellement mi-doux tels que Kindzmarauli, Akhasheni et Napareuli sont faits à partir de cette variété et sont mondialement connus.

Usakhelouri : Cépage du District de Tsageri dans la région de Lechklumi. Il murît tard. Il donne des vins demi-doux ou secs aux arômes de fruits très développés.

Mujuretuli : Il est issu de la région de Racha. Il est assemblé avec le cépage Aleksandruli pour produire des vins rouges secs ou demi-doux.

Ojaleshi : Il provient de la région de Mingrelia. Autrefois il était utilisé pour faire des vins de qvevri. Les grappes peuvent être ramassés jusqu'en décembre. Il donne des vins secs ou moelleux.

Otskhanuri Saperavi : il provient de la région d'Imereti. Il murît à la fin octobre. Il donne une couleur violacée, une structure tannique un peu rustique et peut présenter des arômes végétaux, mais il s'assagit quand il est ramassé bien mûr et qu'il est mis à vieillir.

Les autres cépages rouges importants sont : le Chkhaveri, le Tavkveri, le Dzelhavi, le Shavkapito et l'Aleksandruli.

6. Les appellations :

Avec l'adoption en juin 1999 de la loi relative aux appellations d'origine et aux indications géographiques, la Géorgie fait du développement de son secteur viticole une priorité sur le plan économique. La loi établit les procédures élémentaires à respecter pour produire du vin, s'efforce de garantir la production de vins de la plus grande qualité possible et s'emploie à protéger le marché contre tout produit de contrefaçon ou de mauvaise qualité.

Elle prévoit également que, pour pouvoir bénéficier d'une indication géographique, un produit doit présenter des caractéristiques précises découlant de son lien avec des conditions climatiques particulières et/ou des facteurs humains propres à la zone géographique d'où il provient. Si un produit répond à ces critères, toute personne physique ou morale peut déposer une demande pour l'enregistrer en tant qu'appellation d'origine ou indication

géographique (c'est donc beaucoup plus simple que chez nous). IL existe 18 appellations différentes :

Les appellations : Désignation d'origine protégée (DOP)

GEORGIAN WINE CLASSIFICATION		
KAKHETI		
WINE DENOMINATION	WINE TYPE (STYLE)	VARIETIES
PDO Tsinandali		Rkatsiteli, Mtsvane Kakhuri
PDO Manavi		Mtsvane Kakhuri
PDO Gurjaani		Rkatsiteli, Mtsvane Kakhuri
PDO Vazisubani		Rkatsiteli, Mtsvane Kakhuri
PDO Kardenakhi		Rkatsiteli, Khikhvi, Mtsvane kakhuri
PDO Tibaani	 	Rkatsiteli
PDO Kakheti	 	Rkatsiteli, Mtsvane kakhuri, Kisi or Khikhvi
PDO Kotekhi	 	Rkatsiteli, Mtsvane kakhuri, Saperavi
PDO Napareuli	 	Rkatsiteli/Saperavi
PDO Mukuzani		Saperavi
PDO Teliani		Cabernet Sauvignon
PDO Kindzmarauli		Saperavi
PDO Akhasheni		Saperavi
PDO Kvareli		Saperavi
Rkatsiteli	  	Rkatsiteli
Saperavi	  	Saperavi
Kisi	  	Kisi
Khikhvi	  	Khikhvi
Mtsvane Kakhuri	  	Mtsvane Kakhuri

 Dry White	 Semi sweet white	 White Dry - Qvevri Wine
 Red Dry - Qvevri Wine	 Fortified White	 Red Dry - Qvevri Wine
 Semi sweet Red	 White Sparkling	
 Rose	 Amber Wine (with long maceration)	

Voici la description de quelques uns des vins les plus connus :

PDO Tsinandali : est un vin sec de grande qualité, il est considéré comme une fierté parmi les vins géorgiens. Il est élaboré à partir des cépages Rkatsiteli et Mtsvane, développés dans la micro-région strictement contrôlée de Tsinandali.

PDO Gurjaani : C'est un vin sec avec une légère couleur paille au bouquet et à l'arôme de fruit. Le vin est vieilli en fûts de chêne.

PDO Tibaani est un vin blanc qualitatif de type Kakhuri. Il est de couleur ambre foncé, velouté. Le vin est fermenté dans le qvevri et vieilli dans des fûts de chêne pendant un an.

PDO Kindzmarauli : C'est un vin rouge foncé, naturellement doux. Il est fait uniquement à partir des raisins de Saperavi situés dans la micro-zone de Kvareli. Il a un fort bouquet inhérent à la variété ainsi qu'un arôme et un goût harmonieux et velouté.

PDO Akhasheni : C'est un vin rouge naturellement doux. Il est élaboré à partir de la variété Saperavi récoltée dans la micro-région d'Akhasheni. Le vin a une couleur rouge foncé, un goût harmonieux avec des tonalités veloutées de chocolat.

PDO Napareuli : C'est un vin rouge sec élaboré à partir des raisins Saperavi originaire de Napareuli. Le vin est vieilli en fût de chêne pendant trois ans.

PDO Mukuzani : C'est un vin rouge sec d'excellente qualité. C'est un vin complexe fait à partir de la variété Saperavi originaire de Mukuzani et de Teliani. Le vin est vieilli en barils de chêne durant 3 ans.

SAPERAVI : C'est la variété de raisin la plus utilisée pour l'élaboration des vins rouges géorgiens. Des vins naturellement mi-doux tels que Kindzmarauli, Akhasheni et Napareuli sont faits à partir de cette variété et sont mondialement connus.

Rkatsiteli : vins blancs sensiblement acides et équilibrés avec des arômes aux notes épicées et florales.

7. Les différents types de vins produits en Géorgie :

La variété de vin produit en Géorgie est large. En plus des vins similaires à ceux produit en France (blancs secs, demi-secs, moelleux, liquoreux et mousseux, rouges secs, rosés, vins doux naturel, on trouve des vins rouges moelleux à liquoreux, des vins blancs ambrés et des vins blancs et rouges vinifiés en qvevri.

Les méthodes ancestrales : La vinification en qvevri est une technique ancestrale consistant à vinifier et à élever le vin dans un contenant en forme d'amphore (et en argile) enterrée dans le sol. Le vin, qu'il soit blanc ou rouge, reste en contact avec une part plus ou moins importante de marc pendant plusieurs mois. Les différentes régions de Géorgie appliquent des méthodes différentes. Dans la Kakhétie, le raisin (rouge ou blanc) est pressé. Puis on incorpore les jus et la totalité des marcs dans le qvevri. Durant la fermentation alcoolique, on laisse du vide dans le haut du qvevri, et on contrôle quotidiennement le bon déroulement de la fermentation. Une fois la fermentation terminée, le plein du contenant est fait avec du vin nouveau provenant d'un autre qvevri. Puis il est fermé de manière hermétique et mis à macérer durant 5 à 6 mois. Les différents éléments se répartissent selon leur densité : les pépins sont en bas du contenant, au-dessus on trouve les rafles, puis les peaux, puis au dessus les lies et encore au dessus le vin. Plus on s'élève vers le haut du qvevri, plus le vin est clair. La forme ovoïde du contenant permet une circulation naturelle du vin. Les qvevris modernes ont une taille comprise entre 800 et 3500 litres. Le goût de ses vins est particulier, l'argile apportant un assèchement typique en bouche, mais la structure tannique est plutôt atténué par ce type de vieillissement. Les arômes obtenues peuvent être très intéressants, voir surprenant en particulier sur les blancs. La cuisine géorgienne riche et aromatique convient bien à ses vins. En Iméreti, le pourcentage de marc se limite à 2,5% ou 3% et le vin reste seulement deux mois en qvevri. Dans l'est de la Géorgie, au bord de la mer noire et de Racha-Lechkhu, le moût reste 4 à 5 jours dans le pressoir au contact avec ses peaux puis le jus est mis en qvevri pour y finir sa fermentation et y est laissé à vieillir jusqu'au printemps.

8. Cuisine Géorgienne :

La cuisine Géorgienne est très diversifiée de part sa situation géographique et par les diversités des peuples qui y ont résidé. On trouvera donc des plats d'origine géorgienne, mais également russe, turques, d'Azerbaïdjan, juives. Chaque province historique de la Géorgie a ses propres traditions culinaires, déclinant les plats géorgiens en variantes régionales. On distingue la cuisine de Géorgie occidentale (traditionnellement influencée par la Turquie, plats épicés, souvent à base de porc, utilisation de maïs) à la cuisine de Géorgie orientale (influence perse, moins épicée avec une préférence pour le bœuf et le mouton, utilisation de blé). En plus de divers plats de viande, la cuisine géorgienne propose également une variété de mets végétariens. Cette cuisine offre une variété de plats avec des herbes et des épices diverses. Le vin est mis en valeur dans cette cuisine.

Voici quelques recettes :

Badrijani Nigvzit : Des aubergines coupées en tranches fines, poêlées à l'huile d'olive et roulées avec la farce à noix concassées, aux oignons grillés, aux épices, aux grains de grenade. Servi froid, il est très goûteux.

Pomidoris da kitris salait : Salade de tomates et de concombres; elle est généralement accompagnée de persil, d'oignons, de sel, de poivrons ou de piment et peut être aussi épicée. C'est une variété de salade très appréciée en Géorgie, notamment pour commencer les repas.

Koutchmatchi : Viscères de porc (cuites dans l'eau), puis émincées en dés, on ajoute du safran, des oignons, de la coriandre, de l'ail, du sel avec un peu de vinaigre, du vin, des épices. Le tout est poêlé légèrement. Ce plat est servi froid et est parsemé de graines de grenade

Khatchapouri : « Pain au fromage fondant » plat national, servi raffiné au restaurant ou acheté dans la rue comme un fast-food, originaire de la Géorgie occidentale. Il s'agit d'un beignet au fromage, servi chaud. Il est connu sous différentes variantes régionales. Le plus fréquent est le khatchapouri iméretien (rond et tout au fromage). Il y a ensuite: le mégrouli, galette à double fromage mélangée avec des jaunes d'oeufs. Le Gourouli, a la forme d'un croissant contenant un oeuf dur coupé en dés. L'achma, une sorte de lasagne avec du fromage râpé, du beurre, du glaçage des oeufs battus à la crème fraîche. Le phenovani, est une sorte de khatchapouri en double triangle ou en carré, feuilleté et bien beurré. Facile à emporter, servi très souvent au déjeuner comme un fast food. L'adjarouli est un pain à double spatule, servi avec un morceau de beurre et un oeuf frais dans le creux.

Kéfali : Le mullet grillé, spécialité du littoral de la Mer Noire. Le plat peut être aromatisé de basilic, d'ail ou d'olives vertes.

Khinkali : C'est le fameux ravioli à la géorgienne. La pâte, préparée avec des farines de blé, est étalée finement et découpée en ronds avec un verre sur lesquels est déposé son contenu. Il s'agit d'une farce préparée à base de viande hachée, d'herbes fines, de poivre, d'oignons. Les variétés de khinkali sont définies par les sortes de viandes: khinkali kalakouri , préparé avec la viande hachée de bœuf ou du porc ; khinkali mokhévé ou khevsourouli, avec la viande de mouton hachée finement aillée. Pour diversifier la recette il existe des khinkali avec de la purée de pomme-de-terre beurrée, avec des épinards hachés ou bien encore avec des champignons.

Satsivi : C'est l'un des plats de prédilection des Géorgiens. Une dinde ou un poulet grillé ou cuit à l'eau à la sauce épicée à la noix. Le bouillon de volaille est agrémenté de safran, de vinaigre, d'oignons et des noix concassées. Ce plat est servi froid. SATSIVI signifie « froid » en géorgien.

Mtsvadi : Brochettes de viande, le plus souvent au porc, parfois au boeuf, au mouton, à l'agneau, au poulet, ou encore au saumon, grillées directement au feu de bois. Quand elles sont grillées, on les imprègne avec du jus de grenade, de citron, ou de vin rouge.

Kababi : A base de farce de viande de porc, le plus souvent, ou avec un mélange de boeuf et de porc aux oignons et aux herbes aromatiques. Il a la forme d'une saucisse, parfois entourée d'un pain plat «Lavachi».

Mtchadi : Galette de maïs typique de la Géorgie occidentale, préparée à base de la farine de maïs moulue (blanc ou jaune). Au moment du repas, cette galette peut remplacer souvent du pain.

Tchanakhi : Plat épicé au basilic et à l'ail à base d'agneau braisé, d'aubergines, de tomates fraîches et de pommes de terres cuites dans un Ketsi (dans un four en argile).

Tchakaphouli : Viande d'agneau revenu dans la casserole avec du vin blanc, oignons et mirabelles vertes. Parfois il est servi dans le Ketsi couvert d'une pate brisée et d'un jaune d'oeuf cuit avec.

Tolma : Feuille de vigne ou feuille de chou blanc cuit à la vapeur enrobée de viande hachée de porc et de mouton (mi-porc, mi-boeuf). C'est une spécialité arménienne (dolma), mais elle est très rependue en Géorgie.

Les fromages : Si chaque région a sa propre recette, l'ouest est surtout réputé pour ses fromages de vaches, alors que l'est et le nord font de bons fromages de chèvre. En montagne, le fromage de brebis est sur toutes les tables. Si le savoir-faire a été perdu en grande partie lors de l'occupation soviétique, de nombreux éleveurs tentent de retrouver les méthodes traditionnelles et les saveurs ancestrales. Les boutiques de fromages sont très nombreuses un peu partout dans les villes et villages.

Dans l'ouest de la Géorgie, ont produit un fromage qui a un goût aigre, frais et légèrement épicé (suluguni et Imerouli). à l'Est de la Géorgien trouve les célèbres Goudas et Touchouris, fromage au goût très vif et salé. Le fromage est utilisés pour les soupes et les plats principaux, pour donner plus de piquant et de saveur. En Géorgie, le fromage est considéré comme produit semi-fini, il est conservé pour arriver à maturité, et est fréquemment cuisiné ou frit.

Les desserts : Les desserts se composent de tartes, de fruits secs, de noix, de noisettes et de miel accompagnés de thé ou de café.

Traditionnellement, les Géorgiens préfèrent les fruits baies, noix, du vin ou du miel pour le dessert. En automne, ils consomment fruits séchés ou confits.

BIBLIOGRAPHIE :

- Georgia the cradle of wine Editeur Georgian wine - LEPL National Wine agency
- L'autre Joseph : Kéthévane Davrichewy wespieser editeur
- Poutine et le caucase - Regis Genté Editeur Buchet-Chastel 2014
- Atlas Géopolitique du Caucase Jean Radvanyi et Nicolas Beroutchachvili Editions autrement 2009
- Atlas Géopolitique du Caucase Pascal Marchand Autrement 2015
- Histoire du monde le moyen âge G.Duby Edition Larousse 2010
- Nouvel Atlas Universel - Sélection Reader Digest 1998
- Magnum Photos : le printemps Géorgien (2010), superbe, nombreux photographes.
- Atlas historique Duby Larousse 2010
- Atlas mondial du vin Hugh Jonhson Edition Robert Laffon 1991
- Le vin et les vins étrangers Editions BPI 1986
- Le vin André Dominé édition place des victoires 2003

Site internet

- http://pedagogie.ac-limoges.fr/hist_geo/spip.php?page=articleimage&id_article=119
- http://www.sommeliers-international.com/fr/Monde/si-la-georgie-m_etait-contee.aspx
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Deuxi%C3%A8me_guerre_d%27Oss%C3%A9tie_du_Sud
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire_de_l%27Oss%C3%A9tie_du_Sud
- <https://www.diplomatie.gouv.fr/fr/conseils-aux-voyageurs/conseils-par-pays/georgie/>
- <http://www.arev.org/europe-viticole/kakheti>
- a-vins.com/index.php?fc=module&module=ph_simpleblog&sb_category=le-vin-georgien&rewrite=vin-qvevri&controller=single
- <http://saveursdelageorgie.free.fr/plats.html#menu>
- http://georgiavoyage.ge/?page_id=3982&lang=fr
- http://ga-vins.com/index.php?fc=module&module=ph_simpleblog&sb_category=le-vin-georgien&rewrite=histoire-des-vins-georgiens&controller=single
- <https://www.universalis.fr/encyclopedie/georgie/2-l-histoire/>
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire_de_la_G%C3%A9orgie
- <https://www.ritimo.org/Chronologie-et-histoire-recente-sur-la-Georgie>