

Vignoble du Liban

Localisation

Le Liban est un pays du Proche-Orient, situé dans le continent asiatique. Il a une superficie de 10 452 km² (pour comparaison, le département de la Dordogne couvre 9 060 km² et celui de la Charente 5 956 km²). C'est le plus petit pays du Moyen-Orient. Il forme une bande étroite de 250 km de long et de 25 à 80 km de large. Il est géographiquement étroitement lié avec la Syrie avec lequel il a une frontière de 376 km à l'est et au nord. Le mont anti Liban faisant une frontière naturelle au nord. A l'ouest, le Liban est très ouvert sur la partie orientale de la mer Méditerranée avec 220 km de côtes et au sud il fait frontière avec Israël sur 79 km. Sa capitale est Beyrouth. La métropole regroupe la moitié des habitants du pays. Les autres villes importantes sont Tripoli, Saïda, Tyr et Zahlé.

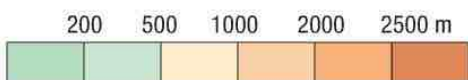


source carte : Atlas du 21^e siècle Edition Nathan



Liban

- aéroport international
- port pétrolier
- route
- voie ferrée
- site touristique important
- oléoduc
- raffinerie de pétrole
- limite de gouvernorat
- plus de 1 000 000 h.
- de 100 000 à 1 000 000 h.
- de 10 000 à 100 000 h.
- moins de 10 000 h.



Zahlé chef-lieu de gouvernorat

Source carte : <http://citycake.fr/tag/liban-relief-beyrouth/>

La plus grande région viticole (60%) est située dans la Bekaa, grande plaine fertile entre le Mont Liban et l'Anti Liban, qui se situe à une altitude comprise entre 900 m et 1100 m. La plupart des vignes sont plantées dans la partie occidentale de la plaine et sur les coteaux à proximité de Zahlé.

Un autre vignoble est situé le long du Mont Liban avec des productions plus confidentielles. Le Mont Liban s'élève entre la capitale, Beyrouth, et la vallée et parcourt le pays du nord au sud. Ce terroir bénéficie du vent marin en faisant un emplacement de premier choix pour les vignes. Notamment les montagnes du Chouf, partie sud du Mont Liban, qui sont une région précoce à 800 mètres d'altitude. Ou encore dans la partie Nord, les régions de Kfifan et Batroun.

Le vignoble couvre une superficie d'environ 12 000 hectares dont une minorité est destinée au vin de cuve, le reste servant à faire du raisin de table ou de l'eau de vie pour fabriquer l'arak.

Géographie

Relief du Liban

Bien que de taille très réduite, 10.400 km², le Liban, dont le nom désigne d'abord une montagne, présente une grande diversité géographique.

Le dispositif général du relief, qui se compose de quatre grands ensembles, est assez simple. Une plaine littorale étroite, discontinue et entrecoupée de promontoires rocheux, s'étire sur environ 250 km. Elle ne s'élargit qu'au nord dans la plaine d'Akkar et au sud à partir de Sayda (anciennement Sidon). Dominant le littoral, le Mont Liban est une puissante muraille calcaire culminant à 3.083 m au Qournet es-Saouda. Les sommets, constitués de hauts plateaux élevés sur une zone karstique, sont fortement entrecoupés de gorges s'enfonçant parfois sur plus de 1.000 m, comme celles de la Qadisha ou du Nahr Ibrahim. À l'est, la montagne retombe de façon vertigineuse sur la plaine intérieure de la Bekaa, synclinal prolongeant le rift africain. Cette haute région, qui atteint 1.100 m près de Baalbek, contre seulement 900 m dans sa partie méridionale, dessine un couloir dont la largeur n'excède pas 15 km. Une seconde chaîne montagneuse, l'Anti-Liban, domine à l'est la Bekaa. Un peu moins élevée que le Mont Liban, cette montagne est plus difficile à franchir en raison de son aspect massif ; ses hautes surfaces tabulaires se relèvent à plus de 2.500 m le long de la frontière libano-syrienne (2.659 m au Tal at Musa). Au sud, se dresse la pyramide de l'Hermon, qui culmine à 2.814 m au-dessus de la Bekaa méridionale et du Golan syrien.

Sur le versant occidental de la chaîne du Liban s'échappent vers le littoral une quinzaine de torrents aux bassins exigus. La Bekaa est drainée par deux fleuves de direction opposée: le Litani, qui coule du nord au sud, l'Oronte, dans le sens inverse. Le premier (150 km), qui coule entièrement en territoire libanais, a un débit de 400 millions de mètres cubes et offre de larges possibilités d'irrigation; l'Oronte, qui n'arrose qu'en partie le Liban, rejoint ensuite la Syrie et la Turquie.

Climat du Liban

Compte tenu de la diversité topographique, le climat varie considérablement d'une région à l'autre. Mais, d'une façon générale, le pays bénéficie d'un climat méditerranéen, avec environ 300 jours de soleil par an et sept mois sans pluie. En juillet et en août, la température atteint facilement les 30-35°C à basse altitude.

Sur la côte, les hivers sont relativement doux (autour de 15 °C) et pluvieux (400 mm de pluie).

Dans les plaines, notamment la plaine de la Bekaa, la chaleur sèche de l'été succède à des hivers frais et pluvieux.

Les montagnes (monts du Liban) bénéficient quant à elles d'un climat alpin. Les hivers sont assez rudes. Les chutes de neige rendent possible la pratique des sports d'hiver. Même en été, il fait rarement très chaud.

Adaptation pour la culture de la vigne :

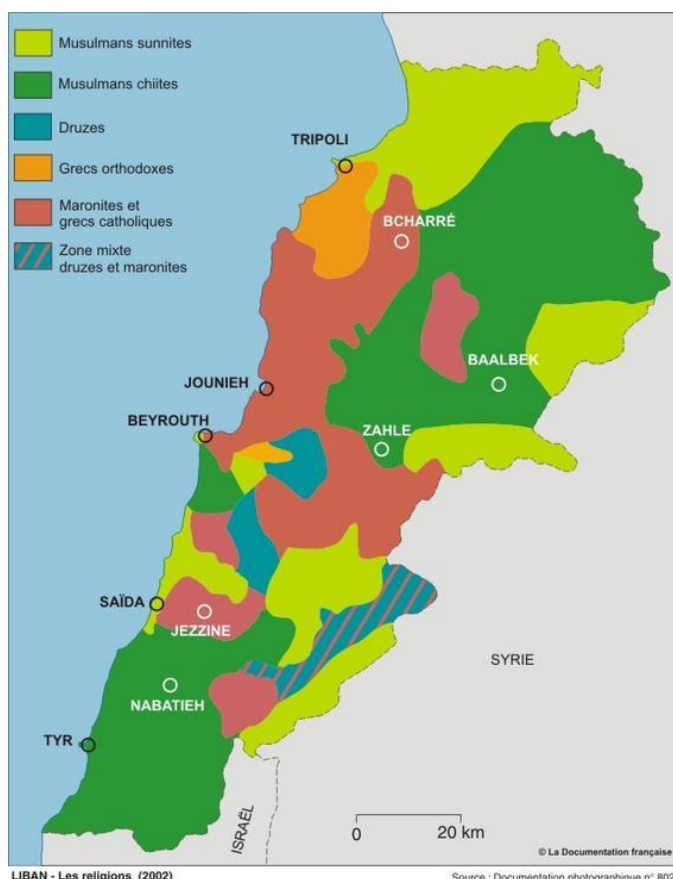
Les terroirs sont variables selon les secteurs, avec une dominance de terre alluviale sur sous-sol calcaire dans la Bekaa. Le climat, méditerranéen sec, est propice à la culture de la vigne, mais demande des aménagements pour les périodes de sécheresse et de canicule et de gel pour les parcelles plantées en altitude. Une partie des vignobles est irriguée, les autres sont travaillés afin que la vigne puisse aller chercher l'eau en profondeur. En 2010, une canicule à plus de 45°C a duré 2 semaines, c'est difficilement supportable pour la vigne. De part le climat très sec, il y a peu de maladies cryptogamiques, si ce n'est de l'oïdium et certaine année de la pourriture grise. La vigne est donc peu traitée par rapport à la France. Le phylloxéra est absent, mais les vignes sont greffées, l'esca est peu présent.

Economie :

Il y aurait environ 4,6 millions d'habitants au Liban (absence de recensement depuis 1932) dont 175 000 réfugiés palestiniens. Il y a en plus 1 million de réfugiés syriens et 50 000 palestiniens de Syrie. La densité est de 597 hab/km² (103 hab/km² en France). La population est inégalement répartie car le pays est très montagneux. Les habitants sont très majoritairement situés sur la bordure méditerranéenne.

- L'espérance de vie est de 71,7 ans (82,27 ans en France),
- Indice de fécondité 2,1 (1,96 en France)
- Taux alphabétisation de 88,5% (98,5% en France).
- 80% de la population est urbaine (77% en France).

La répartition des communautés confessionnelles, sur la base de recensement électoraux, est la suivante :



- chiïtes : 31%
- sunnites : 29%
- chrétiens maronites: 20%
- grecs-orthodoxes et autres catholiques : 12%
- druzes : 5%
- arméniens : 3%

Les communautés sont séparées les unes des autres géographiquement. Il est donc possible de dresser des cartes présentant les différentes communautés confessionnelles et leur emplacement au Liban.

Près de 13 millions de personnes d'origine libanaises réside dans 70 pays du monde. La grande majorité de ses membres ne possèdent plus la nationalité libanaise car la diaspora est ancienne et a été assimilée dans les pays de résidence. Dans la seconde moitié du XIX^e siècle, des tensions opposant maronites et druzes dans le Mont Liban, conduisent des marchands ambulants, des paysans et de petits propriétaires terriens, majoritairement chrétiens à tenter l'aventure en Amérique, en particulier aux Etats-Unis, au Brésil et en Argentine. Durant l'entre-deux guerres, les Libanais chiites de la partie sud du pays, choisissent l'Afrique de l'Ouest. Ils sont soutenus par l'état français qui voit en eux des intermédiaires intéressants. Entre 1960 et 1974, on assiste à une fuite des cerveaux vers les pays du Golfe et les Etats-Unis. La guerre civile entre 1975 et 1990, relance l'émigration de masse vers des nombreux pays. La guerre de 2006 avec Israël est à l'origine d'une nouvelle vague de départ. Le Brésil abrite la moitié de la diaspora avec 6 millions de personnes, puis on retrouve les Etats-Unis (2 millions) et l'Argentine (1 million).

C'est une république parlementaire dont le président est actuellement Michel Aoun (2016) chrétien maronite, le premier ministre est Saad Hariri (musulman sunnite) et le président du parlement Nabib Berry (musulman chiite). La langue officielle est l'arabe.

Le mode de représentation politique basée sur des chiffres du recensement de 1932 est à l'origine de nombreuses tensions, car il n'est plus représentatif de la population d'aujourd'hui, la part des chrétiens maronites ayant fortement diminué et celle des chiites a augmenté. En plus de renforcer les fractures sectaires et politiques, l'influence croissante du Hezbollah, parti soutenu par l'Iran qui apporte une aide militaire au régime syrien, tend les relations du Liban avec ses traditionnels alliés. En 2018, les États du Golfe et les États-Unis ont ainsi renforcé les sanctions à l'encontre de hauts responsables de ce parti chiite. Les performances électorales du Hezbollah renforcent également les tensions avec le voisin israélien.

Le taux de chômage est de 20% (9% en France en 2018). La dette publique est de 152,9% du PIB (96,8% en France).

Répartition des secteurs d'activité :

- agriculture : 5%
- industrie : 20%
- services : 75%

La France exporte vers le pays 748 millions d'euros et importe pour 54 millions.

Le français et l'anglais sont enseignés comme langues secondaires principales dans le pays. Il y a des lycées français sur place. La communauté française au Liban est de 23 000 personnes. La communauté libanaise en France est de 210 000 personnes.

Le Liban est toujours formellement en guerre avec Israël et aucun cessez-le-feu permanent n'a été conclu entre les deux pays qui ont toutefois cessé leurs hostilités, en application de la résolution du conseil de sécurité des Nations unies 1701 d'août 2006. Depuis la guerre de 2006, les tensions avec Israël, au sud du Liban, restent présentes.

Voici la carte de vigilance communiquée par France diplomatie :

Source carte : <https://www.diplomatie.gouv.fr/fr/conseils-aux-voyageurs/conseils-par-pays-destination/liban/>



Le vignoble est essentiellement situé dans la plaine de la Bekaa, qui se trouve dans la zone fortement déconseillée pour le tourisme, au niveau de Baalbek et dans le Liban nord.

Economie viticole

Il y a très peu de ressources naturelles au Liban. Le pays dispose de terres fertiles, en particulier de la plaine de la Beeka et d'un bon accès à l'eau, qui sont rares dans les autres pays arabes. Les cultures sont variées, avec des productions de fruits, de légumes, d'olives, de tabac et de blé. L'agriculture libanaise est très peu subventionnée et a accusé un fort recul (12%) depuis les années 1970. La guerre civile du Liban a durablement affaibli les structures économiques libanaises. Le tourisme, dont l'œnotourisme fait partie est une branche qui se redynamise, malgré les tensions politiques qui persistent.

La production de raisin est d'environ 12 000 hectares. La production de raisin de cuve est de 2 178 hectares, celle de raisin de table est de 9 670 hectares. Sur les 2178 hectares destinés à faire du vin de cuve, seul 22% ont pour vocation de faire du vin, le reste est utilisé pour faire de l'Arak (alcool à base d'eau de vie de raisin aromatisé avec des graines d'anis).

Depuis les années 1930, le vignoble de la Bekaa a connu une renaissance grâce à des familles viticoles puissantes, comme la famille Hochar propriétaire de château Musar et celle des Boustros du château Kefraya.

En 1960, le Liban ne comptait plus que 3 producteurs de vins : Ksara, Château Musar et Kefraya. La guerre civile de 1975 à 1990 n'a pas facilité la reprise. Par contre en 2011, on comptait une trentaine de domaines et en 2019 ont est à une quarantaine. Investisseurs et hommes d'affaires libanais cherchent par intérêt financier ou par passion, à investir dans ce secteur en plein essor.

Le développement du vignoble a débuté à l'après-guerre et a été initié par l'Union européenne. Il a pour objectif de substituer la culture du pavot illégale à celle de la vigne.

La plupart des producteurs de vins doivent faire appel à des viticulteurs pour acheter du raisin. La consommation de vin au Liban est en forte augmentation. L'arak commence à être délaissé au profit du vin, marqueur de réussite sociale.

65% de la production de vin est vendue localement, mais les tensions intérieures qui ont une influence sur la consommation, incitent les nouveaux vigneron à se tourner vers l'export pour plus de stabilité financière. Les tensions avec Israël dans le Sud et la réquisition de terres stratégiques par le Hezbollah rendent le quotidien des viticulteurs difficile. Le matériel pour travailler à la vigne ou au chai est importé à 100%. Les prêts auprès des banques sont de courtes durées et rendent difficile l'installation.

Le vignoble est très morcelée, car il y a un grand nombre de petits propriétaires. Les grands domaines rachètent le raisin. Une politique de remembrement a été mise en place afin de favoriser la filière. L'urbanisation anarchique est également à l'origine d'une perte de bons sols cultivables pour la vigne.

Ksara et Kefraya sont les deux structures les plus importantes sur le marché intérieur. Château Musar et lui tourné vers l'export.

L'absence de réglementation de la filière vin complique le quotidien des producteurs de vins. Un institut du vin et de la vigne a été créé en 1997 et le Liban fait partie de l'OIV (organisation internationale de la vigne et du vin), mais tous les producteurs ne sont pas tous adhérents à la structure officielle libanaise pour différentes raisons, dont celle de l'absence d'appellation origine contrôlée. Mais cette absence de contrôle avec l'augmentation du nombre de producteurs de vin inquiètent les anciens car cela pourrait être à l'origine d'une baisse de la qualité des vins.

Histoire

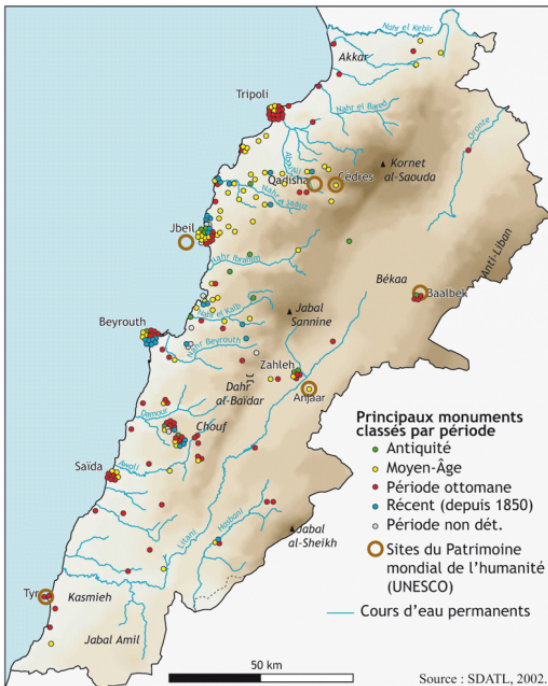
Le Liban, de par sa position géographique est un pays qui a suscité de très nombreuses convoitises mais qui a pu grâce au Mont Liban, montagne protectrice difficilement accessible, servir de refuge aux communautés fuyant les régimes violents. Le Liban n'est un pays à part entière que depuis 1943. Il est considéré comme un grand Liban car la plaine de la Bekaa, fertile, y a été rattachée afin que le pays puisse être autonome d'un point de vue alimentaire. Cette plaine de la Bekaa qui fait frontière avec la Syrie et qui est aujourd'hui dominée par le Hezbollah, source de nombreuses tensions avec la Syrie, Israël et entre communautés libanaises est le centre vinicole du pays. Pour comprendre comment ce pays arabe à majorité musulmane est autant connu pour son vin, il faut remonter dans le temps. La France a joué un rôle non négligeable depuis le XIX^e siècle sur ce pays et sa viticulture.

L'histoire du vin libanais remonte au temps de la civilisation phénicienne. Du vin est produit et exporté du Liban depuis 4 000 ans ce qui en fait un des plus anciens vignobles du monde.

Les différentes périodes-clefs qui se sont succédés au Liban :

- 1200 av J.C : Phéniciens
- 332 av J.C : Alexandre le grand
- Romains
- Empire byzantin
- Arabes
- 1096 - 1291: Croisades
- Arabes
- Empire ottoman
- 1832 - 1840 : Egyptiens (désire de créer un grand état arabe)
- 1915 - 1918 : Massacre des populations par l'empire ottoman (Jamel Pacha) et famine des libanais (criquets)
- Mandat français (1920-1943), mais déjà présent depuis 1830
- 1943 : Création de l'état libanais (Grand Liban)

- Création d'Israël en 1948 : réfugiés palestiniens arrivent massivement au Liban
- Guerre civile (1975-1990) : tension entre sunnites, chiites, druzes et chrétiens maronites
- Guerre avec Israël (2006) et tension depuis dans le sud du pays
- Guerre civile syrienne (2011-2019): réfugiés syriens en grand nombre



Les points clefs : Les Phéniciens développent la vigne, puis les Grecs et les Romains. La proximité de la mer favorise le commerce. Califats arabes et empire ottoman tolèrent la présence chrétienne et la production de vin pour le culte. Les croisades créées des tensions entre communautés chrétiennes et musulmanes. Mont Liban sert de refuges aux communautés minoritaires en particulier chrétiennes maronites, chiites et druzes face aux sunnites dominants. La forte présence des chrétiens maronites et le soutien de l'état français depuis le XIX^e siècle envers cette communauté expliquent le maintien de la production de vin dans la région.

Dès le néolithique, le site d'Ougarit est habité par une population qui, à l'âge du bronze, occupera toute la rive orientale de la Méditerranée : les Cananéens, dont on pense qu'ils venaient de la rive nord de la mer Rouge. Les principales villes cananéennes étaient Ougarit, Arvad, Aradus, Tripoli (Tarabulus), Byblos (Jbeil), Berytus (Beyrouth), Sidon (Saïda), et Tyr (Sour), qui se comportaient en cités états rivales.

Les Cananéens se sont ensuite répartis en trois zones, les Philistins au sud, les Hébreux au centre vers l'intérieur des terres, les Phéniciens au nord. Il y eut peut-être des apports de populations, mais au nord, les Phéniciens eux-mêmes appelaient leur pays Canaan.

On appellera généralement Phéniciens, nom que leur donnèrent les Grecs, le peuple qui habitait la côte de l'actuel Liban entre les invasions dites "des Peuples de la Mer" qui ont bouleversé la région vers 1180 av. J.-C., et sa conquête par les armées d'Alexandre en 332 av. J.-C.

Les Phéniciens développent les villes en bord de mer, font du commerce, créent des comptoirs en bordure de la méditerranée et plantent de la vigne partout où ils résident. Ils étaient établis essentiellement le long du littoral et ont subi les assauts des Sumériens, Akkadiens, Égyptiens, Assyriens ou encore Néo-Babyloniens.

Ville au pied du mont Anti-Liban, à 85 km de Beyrouth à 1150 m d'altitude, en bordure de la plaine de la Beeka, Baalbek a été construite par les Phéniciens. Son emplacement entre les deux grandes régions civilisées de l'Antiquité entre le Nil et l'Euphrate était stratégique. La cité, se trouvait sur une des principales voies de passage des caravanes marchandes sillonnant la Mésopotamie, l'Égypte et toute la Méditerranée orientale. C'est le centre de la viticulture libanaise. On produit du vin dans cette région depuis l'antiquité. Les Romains y édifieront le temple de Bacchus.

Le Liban est entièrement christianisé dès le III^e siècle.

Aux invasions des Sémites succèdent celles des Indo-Européens, Perses, Macédoniens, Romains, Byzantins, jusqu'à ce que, par une volte-face de l'Histoire, surviennent, au lendemain de la mort de Mahomet, prophète arabe et fondateur d'État, les tribus de la péninsule arabique commandées par le Khaled Ben al-Walid.

La montagne devient progressivement un refuge pour des minorités religieuses chrétiennes (comme les maronites) ou musulmanes (druzes et chiïtes) qui fuit les répressions de la part des Romains chrétiens puis de Byzance et des sunnites.

En 637, tout le littoral syro-libano-palestinien est gouverné par les califes qui ont pris la succession du prophète. L'expansion de l'Islam transforme les allégeances religieuses, mais le christianisme conserve une place importante. Les Arabes sont bien accueillis par une partie des chrétiens autochtones. Moyennant le paiement annuel de la djizya, les chrétiens peuvent exercer leur culte et bénéficient d'un statut personnel régissant le droit des personnes, de la famille et des successions.

Les croisés occupent la région pendant deux siècles (1096-1291) et créés des tensions entre communautés. En effet les chrétiens maronites doivent choisir entre la cohabitation avec les musulmans ou le soutien aux croisés censés venir les libérer de la pression musulmane.

À partir du XVI^e siècle, les régions du Liban actuel sont des provinces de l'Empire ottoman aux statuts divers. Ces territoires sont confiés à des fermiers de l'impôt agissant pour le compte de la Porte. Deux grandes familles, les Maan aux XVII^e et XVIII^e siècles, puis les Chéhab jusqu'en 1842, réussissent successivement à asseoir temporairement leur domination sur des territoires à l'extension variable. Ces constructions territoriales centrées sur le Mont Liban font figure, pour une partie des historiens libanais, de prémices de l'entité libanaise.

Le développement du commerce avec l'Europe, notamment à partir des ports de la côte méditerranéenne, les échelles du Levant, et l'action des missionnaires contribuent à singulariser les chrétiens, qui bénéficient, indirectement, du régime des Capitulations protégeant les ressortissants européens. L'activité missionnaire, non seulement catholique, mais également protestante (américaine surtout), s'accroît à partir du milieu du XIX^e siècle, au moment où la présence économique européenne se fait plus pressante, avec l'économie de la soie et la participation de capitaux européens aux travaux d'aménagement et de mise en valeur conduits par les Ottomans. Beyrouth s'affirme à partir des années 1830 au détriment de Saïda et de Tripoli, grâce au commerce avec la montagne et au développement de son port.

Au long de l'histoire, les maronites du nord, que nulle autre communauté ne venait concurrencer, émigreront progressivement vers le sud du Mont-Liban, fief jusque-là des druzes, jusqu'à devenir prépondérants en nombre et en influence, ce qui sera (à partir du XVI^e siècle) à l'origine de leurs rivalités avec ces derniers et à l'origine des guerres confessionnelles de 1841, 1845 et 1860.

À partir de 1830, la région entre dans les turbulences. Elle est occupée entre 1832 et 1840 par les Égyptiens. Une série de troubles confessionnels culmine en 1860 avec des affrontements entre chrétiens et druzes dans la montagne libanaise et entre chrétiens et musulmans à Damas. Les Ottomans et les puissances européennes mettent alors en place de nouvelles institutions territoriales faisant une large place aux représentants des communautés confessionnelles. La région de la Bekaa est sous la dépendance de Damas.

La Syrie ottomane est dépecée tandis que s'effondre le rêve éphémère d'un royaume arabe avec Damas pour capitale. Au sud, la Grande-Bretagne reçoit mandat sur la Palestine et la Transjordanie. Au nord, la France proclame en 1920 l'État du Grand Liban, qui inclut, au-delà de la montagne libanaise, la région du Jabal Amil, la plaine de la Bekaa et la plaine du Akkar jusqu'au Nahr al-Kébir au nord de Tripoli. Tant l'instauration du mandat que les nouveaux contours du pays heurtent une large partie de la population, notamment parmi les musulmans et les chrétiens orthodoxes.

Le Liban et la Syrie sont dotés d'institutions politiques propres et le transfert des compétences mandataires s'effectue graduellement entre 1943 et 1946, date du départ des troupes françaises. La date de 1943 retenue pour l'indépendance libanaise correspond au Pacte national entre les chefs politiques chrétiens et musulmans, qui organise la distribution du pouvoir entre un président de la République maronite, un président du Conseil sunnite et un président du Parlement chiite, tandis que les postes ministériels et les sièges de députés sont répartis selon une logique similaire.

La création de l'État d'Israël en 1948, refusée par les États arabes et imposée par la guerre, représente l'autre grande mutation de la carte géopolitique régionale. La confrontation d'Israël avec les forces palestiniennes au Liban s'intensifie à partir de la fin des années 1960 et constitue l'un des facteurs du déclenchement et de la poursuite de la guerre civile libanaise.

La création d'Israël et la première guerre israélo-arabe, en 1948-1949, entraînent un exode de réfugiés palestiniens dans tous les pays frontaliers. Le Liban compte en 1950 environ 129 000 réfugiés, majoritairement originaires des régions nord de la Palestine. Les chrétiens, principalement d'origine urbaine, seront rapidement intégrés et beaucoup recevront la nationalité libanaise. Les ruraux sont plutôt sunnites. Ils sont progressivement installés dans des camps et vivent dans des conditions misérables.

Histoire viticole du Liban :

Situé à l'intérieur du triangle formé par le Caucase (aujourd'hui l'Arménie et la Géorgie), la Mésopotamie (aujourd'hui l'Irak) et Israël, dans lequel les historiens situent la fabrication des premiers vins, autour de 6000 av. J.-C., le Liban est l'un des berceaux de la viticulture.

Vers 3000 av. J.-C., les Phéniciens exportent leur vin, diffusant le vin libanais à travers le monde.

La réputation du Liban pour ses vins commercialisés par les marchands vénitiens se poursuit dans le Moyen Âge.

En 1517, quand le territoire de l'actuel Liban est absorbé par l'Empire ottoman, la vinification est interdite, sauf à des fins religieuses.

En 1857, les missionnaires jésuites introduisent de l'Algérie, alors française, de nouvelles vignes et de nouvelles méthodes de production, jetant les bases de l'industrie du vin libanaise moderne.

Entre les deux guerres mondiales, le protectorat français au Liban crée une demande sans précédent.

La guerre civile (1975-1990) détruit les infrastructures du vignoble.

Les tensions avec Israël et entre sunnites et chiites créent de nombreuses tensions dans les zones viticoles en particulier dans la Bekaa.

Une politique de substitution de la culture du pavot et du cannabis contre du vin haut de gamme, permet un essor du vignoble en particulier auprès des investisseurs libanais qui comprennent mieux les tensions politiques du pays.

Appellations

Il n'y a pas d'appellation contrôlée au Liban. Des tentatives de mise en place d'une législation commune et obligatoire à tous est en cours. Les vins libanais qui ont plutôt misé sur le haut de gamme a une bonne image de marque malgré cette absence de législation. Les grands producteurs, qui sont négociants font appel à des techniciens très compétents et travaillent sur leur image. La région de production et les cépages sont très souvent indiqués sur les étiquettes. Ce sont les marques commerciales et les cuvées de ses marques qui sont mis en avant. Les grandes maisons communiquent beaucoup à l'international et sur internet

Les Cépages

L'encépagement libanais est très influencé par l'encépagement français de part la forte présence de la France sur la région depuis le XIX^e siècle. Grâce à l'ancienneté de la culture de la vigne au Liban, les cépages autochtones y sont nombreux. Toutefois, en raison d'un manque de préservation de ces

cépages, on est encore au stade de l'expérimentation côté vin. L'Institut de la vigne et du vin, créé en 2013, est censé assurer ce rôle de préservation et de recherche. Deux cépages blancs, le merwah et l'obeidi, sont mis en avant.

On retrouve dans l'encépagement, les cépages anciennement utilisés en France sur le pourtour méditerranéen: cinsault, carignan, marselan, grenache noir, caladoc, mourvèdre, muscat, clairette mais aussi des cépages du bordelais : cabernet sauvignon, merlot et bourguignon : chardonnay et des cépages italiens.

Les portes-greffes sont adaptés au sol calcaire, majoritaire au Liban : on trouve : 41B, P1103, R110 et R140. Tout le matériel végétal est importé.

Les différents types de vins :

Les vins sont très peu traités. On trouve des vins bios, mais peu de domaines font la demande de conversion alors que le climat favorise ce type de culture. Les raisins sont ramassés à la main. Les raisins sont ensuite revendus aux grandes maisons qui les vinifient et qui les vendent sous leur nom de marque. Les producteurs du Liban ce sont positionnés sur un secteur haut de gamme. Les vins sont donc relativement onéreux et bénéficient d'une bonne image à l'international. Les vins sont élaborés comme en France, avec du matériel moderne.

On produit du vin rouge rond à boire jeune sur le fruit et charpenté et de garde à conserver, du vin blanc et du vin rosé. Les vins sont aromatiques, peu vifs, chaleureux et souvent boisés pour les rouges haut de gamme. Ils ont un côté très méditerranéens.

Une grande partie du raisin sert à l'élaboration de vins de table, de raisins secs et de vins à distillation pour la production de l'arak. Les vins destinés à la distillation sont blancs et donnent des rendements bien plus importants que pour ceux destinés à faire du vin.

Les grandes maisons libanaises:

Château Ksara : La maison Ksara a été fondée en 1857 par des pères jésuites. Elle regroupe aujourd'hui 10 vignobles sur 441 hectares dans la vallée de la Beeka. 2,5 millions de bouteilles de vins sont produites chaque année. Estimant que la qualité des vins produits étaient très bonne, ils ont importé des cépages de France, et ont augmenté leur production. La maison est traversé par de grands moments : découverte au milieu du XIX^e siècle de caves creusées dans la roche à l'époque romaine ; obtention de terres données en compensation par l'Empire ottoman à la suite de l'assassinat de plusieurs frères jésuites dans la Bekaa ; extension des caves réalisée par les familles réfugiées à Ksara durant la Première Guerre mondiale (Elles sont longues de 2 km). En 1972, le château Ksara est vendu à un groupe d'investisseurs libanais, suite au concile de Vatican II des années 1960 qui a encouragé les monastères et les missions du monde entier à vendre leurs commerces. La famille Chaoui, le groupe Kassar et Khalil Sara, présents depuis le début, détiennent actuellement 90 % des parts, le reste étant la propriété de la famille Sayegh. Les actionnaires décident d'investir massivement dans la cave après la guerre civile. Depuis 1990, plus de 15 millions de dollars ont été injectés dans la société. L'entreprise qui emploie 110 personnes, exporte vers 32 pays, et plus particulièrement la Syrie, mais aussi la France, les États-Unis. La marque représente 33 % des sorties de bouteilles libanaises, selon les chiffres des Douanes.

Château Musar : En 1930, tout juste âgé de vingt ans, Gaston Hochar fonde Château Musar, s'appuyant sur une tradition historique six fois millénaire et sur l'expérience conférée par ses voyages à Bordeaux. Il est issu d'une famille de chrétiens maronites installés sur la région depuis l'époque des croisades. Serge Hochar, fils aîné de Gaston, formé pour être ingénieur des travaux publics,

décide, avec les encouragements de son père, d'étudier l'œnologie et devient un élève d'Émile Peynaud à l'Institut d'Œnologie de Bordeaux. Il devient l'œnologue de Château Musar en 1959. Serge Hochar passe 18 années à peaufiner le vin rouge de Château Musar, et à communiquer sur son vin en France. Son frère Ronald, après son décès accidentel, a repris le flambeau avec les deux fils de Serge, Gaston est désormais en charge de la gestion des caves à Ghazir et Marc des services commerciaux en Allemagne, et Ralph, le fils de Ronald, est basé au Royaume-Uni et s'occupe du développement de Château Musar, notamment dans le sud-est asiatique. Tarek Sakr, œnologue diplômé de l'ENSAM de Montpellier, est arrivé en 1991 au Château Musar, où il a fait ses premiers pas sous la tutelle de Serge Hochar, après un stage au Château Laffitte Rothschild. Il travaille désormais au côté de Gaston Hochar. De toutes les grandes caves à visiter dans le cadre de la route des vins, celle de Château Musar est la seule à ne pas se trouver dans la Békaa (bien que ses vignobles y soient situés), mais à Ghazir, dans le Kesrouan.

Maison Kefraya (Bekaa ouest): La maison produit environ 2 millions de bouteille par an. Dans les années 1950, Michel de Bistros, issu d'une famille de grecs-ortodoxes de Beyrouth hérite de terres à proximité du village de Kefraya. Il y crée une exploitation agricole avec des céréales, des arbres fruitiers, du maraichage et un vignoble à grand renfort de bulldozer. Le manque d'eau justifiait le choix de la vigne, mais il ne s'intéressait pas particulièrement à cette culture et vendait le raisin sans le vinifier. C'est à partir de 1979 qu'il crée sa cave de vinification. Aujourd'hui le vignoble couvre 360 hectares. 100% des raisins sont issus de Kefraya, ce qui lui permet de donner une traçabilité à ses raisins et de militer pour la création d'appellation d'origine au Liban. Le leader druze wallid Joublatt est entré dans le capital de la maison dans les années 1980 et dans le groupe de distribution des vins de la marque. Les vignes sont plantées entre 970 et 1100 m d'altitude, sur des sols argile-calcaires argilo-sableux ou argilo-limoneux.

Alliance des mets et des vins :

Les vins libanais, riches en arômes s'associent bien avec des mets méditerranéens. La cuisine libanaise qui est peu relevée mais qui est riche en goût est facile à associer avec ces vins. Pour les rouges les plus structurés, on réservera les plats à base d'agneau. Les vins rouges plus légers seront consommés sur les volailles ou les plats végétariens. Les vins blancs feront honneur aux nombreux plats de poissons.

La gastronomie libanaise est très riche de par son histoire et sa position géographique. La Bible déjà évoque le pays de Canaan (ancien Liban) et sa gastronomie. La richesse en eau, les terres fertiles et des températures clémentes du climat méditerranéen et de celle du mont Liban permettent d'obtenir un grand nombre de fruits et légumes et de faire facilement de l'élevage. La cuisine libanaise comprend un grand nombre de plats végétariens.

Les soupes sont servies en début de repas, avant le mezzé. Elles sont souvent à bases de céréales, de légumes et peuvent être accompagnées de yaourt ou de viande.

Le mezzé peut comporter jusqu'à un trentaine de plats, chauds, froids que l'on mange avec le pain libanais. On y trouve classiquement du taboulé, du houmous, caviar d'aubergine, falafels (boulettes de pois chiches et de fèves, les feuilles de vignes farcies, des petits chaussons farcis au fromage de chèvre ou à la viande.

La viande est réputée. On trouve essentiellement du mouton et du poulet. Elle est présentée sous de nombreuses formes. Les boulettes, les brochettes, les confits, les marinades font partie de la gastronomie locale.

La proximité avec la méditerranée favorise les plats à base de poissons.

Les sandwichs libanais sont très populaires à travers le monde. Ils sont variés, comme le chawarma (viande rouge ou poulet + légumes), le chich taouk (poulet mariné en brochette), les falafels servis en sandwich, les Kaftas et les kababs : viande finement hachée et assaisonnée et grillée en brochette et le mana'ich, manouche (pains garnis servis au petit déjeuner).

Les kaftas : C'est une préparation à base de viande hachée, de persil et d'oignon. Contrairement au kebbé, elle ne contient pas de bourghol. La viande la plus utilisée est l'agneau.

Les pains libanais : il existe une grande variété de pain libanais. Ils doivent tous être souples pour pouvoir être déchirés, puis pliés et frocés afin de pouvoir recueillir une bouchée de houmous, de moutabal ou de quelques autres mezzés.

Le sumac : C'est une poudre astringente, de couleur rouge bordeaux et de saveur acide. Elle fait partie des ingrédients du fatouche (salade de pourpier, salade verte, tomates concombres, radis, oignons) et d'autres salades.

Les pignons de pins : ils sont très utilisés. Ils agrémentent le riz, les fattés (plats à base de viandes et/ou de légumes et de yaourt) et de nombreux plats.

Le zaatar : c'est une plante aromatique proche du thym, de l'origan et de la sarriette.

Les épices : la cuisine libanaise utilise de nombreux épices mais n'est pas relevée. Les épices sont classiquement utilisées en mélange. Le poivre, la noix de muscade, le clou de girofle, la cardamome verte, la coriandre, le cumin, la cannelle...

Le sésame : le sésame est très présent dans la cuisine moyenne-orientale. Le sésame se cuisine en graine, en huile et en crème. La crème porte le nom de téhiné. Il entre dans de nombreuses préparations dont le houmous ou le moutabal d'aubergine.

Les pâtisseries sont réputées, souvent riches en arômes, matières grasses et en sucre. Les dattes, le miel, la semoule, les pistaches, les amandes, les épices sont très présentes. La pâtisserie libanaise s'est diffusée dans tout le Moyen-Orient et dans les pays où la diaspora libanaise est importante. A la fin du repas les libanais consomment des fruits. Les sucreries, gâteaux et douceurs se consomment souvent dans l'après-midi ou dans la matinée.

BIBLIOGRAPHIE :

- Zawaq guides des vins du Liban - Edition le commerce du levant
- Histoire du Liban - Xavier Baron - Texto - Edition taillandier 2017
- Georges Corm le proche Orient Eclaté 1953-2012 Folio Histoire Edition Gallimard 2012
- Georges Corm histoire du Moyen-Orient Edition La Découverte 2007
- Une tutelle coloniale le mandat français en Syrie et au Liban Gérard D.Khoury Edition Belin 2006
- Atlas du Moyen-Orient - P. Blanc et JP. Chagnollaud Edition Autrement 2016
- Atlas des Pays Arabes - Mathieu Guidère Edition Autrement 2015
- La saga des Hachémites- La tragédie du Moyen-Orient 1090-1999 R.Chauffer Edition stock 2009
- Chronique du Proche-Orient Editions Jacques Legrand 1995
- Cuisine libanaise d'hier et d'aujourd'hui Andrée Maalouf et Karim Haidar - Albin Michel 2007
- Atlas du 21^e siècle Nathan 1986
- Atlas historique Duby Larousse 2010
- Atlas historique de la méditerranée Odile Sassi et Mathilde Aycard Edition Fayard 2009
- Atlas mondial du vin Hugh Johnson Edition Robert Laffont 1991
- Le vin et les vins étrangers Editions BPI 1986
- Le vin André Dominé édition place des victoires 2003

Site internet

- <https://www.populationdata.net/pays/liban/>
- https://fr.wikipedia.org/wiki/G%C3%A9ographie_du_Liban
- <https://www.diplomatie.gouv.fr/fr/dossiers-pays/liban/presentation-du-liban/>
- <https://www.coface.com/fr/Etudes-economiques-et-risque-pays/Liban>
- <http://www.observationsociete.fr/population/donneesgeneralespopulation/la-part-de-la-population-vivant-en-ville-plafonne.html>
- <https://lepetitjournal.com/beyrouth/retour-aux-origines-de-la-diaspora-libanaise-159123>
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Diaspora_libanaise
- <https://www.diplomatie.gouv.fr/fr/conseils-aux-voyageurs/conseils-par-pays-destination/liban/>
- <http://www.agriculture.gov.lb/SiteCollectionDocuments/MOA/PDF/Publications/Studies/AgriProductionChains/Rapport%20de%20Synthese-Viticulture.pdf>

- <http://www.lebanonwines.com/wine-style/>
- <http://www.winesoflebanon.co.uk/>
- <http://www.pheniciens.com/cites/baalbek.php>
- <http://archives.lesechos.fr/archives/2011/SerieLimitee/99-35-SLI.htm>
- <http://larvi.com/le-liban-promis-a-un-bel-avenir/>
- <http://gayraudb.over-blog.fr/2016/01/le-liban-triomphe-du-vivre-ensemble-ou-de-l-entre-soi.html>
- https://www.diplomatie.gouv.fr/IMG/jpg/proche-orient_cle85d3bd.jpg
- <http://citycake.fr/tag/liban-relief-beyrouth/>
- <http://www.asie-planete.com/liban/geographie.htm>
- https://www.routard.com/guide/liban/3243/climat_et_meteo.htm
- <https://books.openedition.org/ifpo/414?lang=en>
- <http://www.histoire-france.net/moyen/croisades>
- <https://www.anticopedie.fr/mondes/mondes-fr/phenicie-doc.html>
- <https://www.lesclesdumoyenorient.com/La-question-libanaise-premiere.html>
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Viticulture_au_Liban