

# Les vins de Grèce



Cave Chatzivariti

Source photo : Comptoir de Messenie <https://www.messenie.fr/>

## Localisation

La Grèce se situe en Europe de l'Est, à l'extrémité sud de la péninsule des Balkans. C'est un pays morcelé où la mer joue un rôle central. Elle est formée de trois entités géographiques distinctes :

- la Grèce continentale,
- la presqu'île du Péloponnèse
- les îles.

La Grèce a des frontières terrestres avec l'Albanie, la Macédoine du Nord, la Bulgarie, la Turquie et des frontières maritimes avec l'Italie, Chypre, La Lybie, l'Égypte, la Turquie et l'Albanie. Les côtes grecques sont bordées à l'ouest par la mer Ionienne et à l'est par la mer Égée.



Localisation de la Grèce

Sources : Source carte : Atlas du 21<sup>e</sup> siècle Nathan (1986)

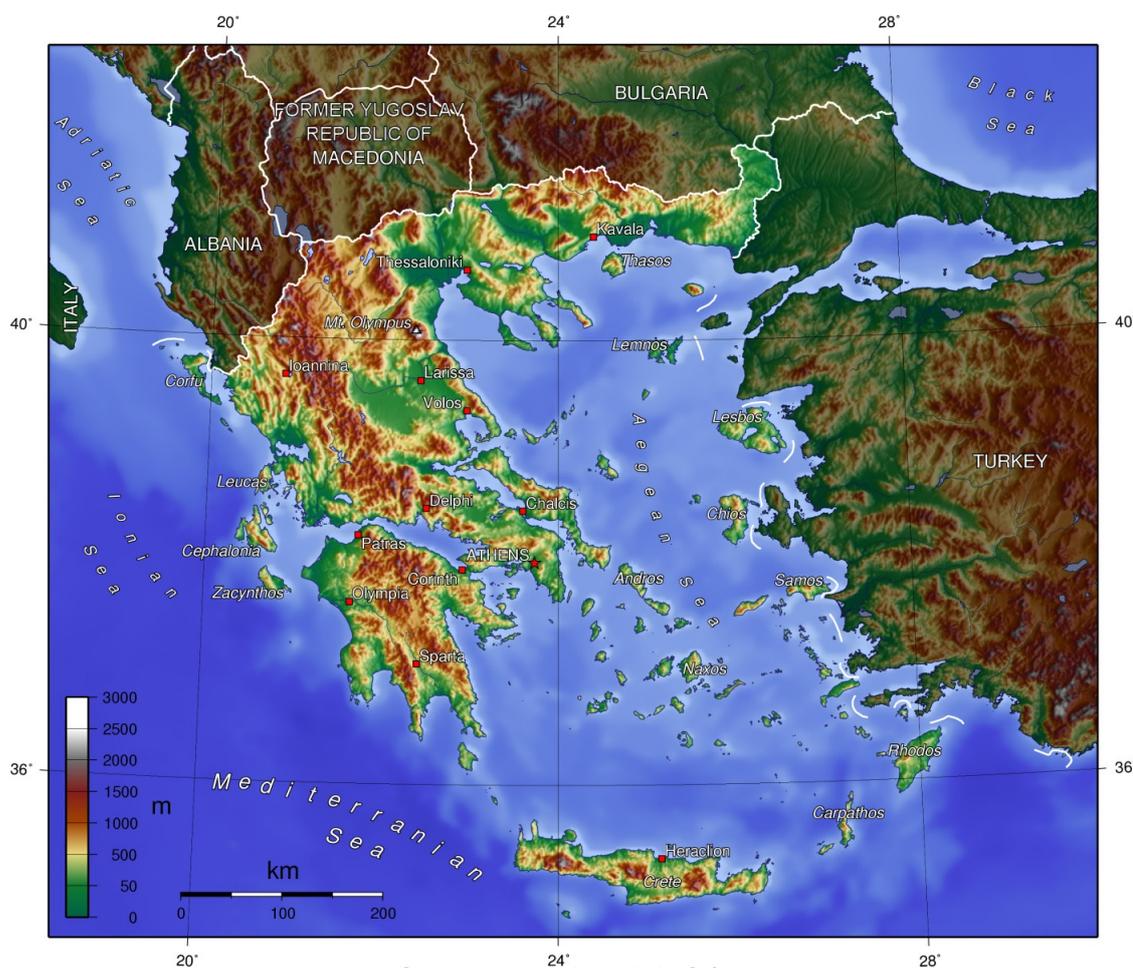
Le vignoble Grec se répartit en 8 sous régions :

- Thrace
- Macédoine
- Epire
- Thessalie
- Grèce centrale (sterea Ellada)
- Péloponnèse



## Géographie

La Grèce est un pays dont les montagnes couvrent 80% de son territoire. Son point culminant est le Mont Olympe à 2917 m d'altitude. Elle a une superficie de 131 957 Km<sup>2</sup>, soit environ le quart de la France. Elle contient 914 îles dont 114 sont habitées. Les plaines se trouvent essentiellement en Thessalie, en Macédoine et en Thrace. Les îles de la mer Egée sont des pics de montagnes souterraines rattachées géologiquement au Monts du Pinde.



Carte topographique de la Grèce

Sources : [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Greece\\_topo.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Greece_topo.jpg)

### Le climat :

Le climat est de type méditerranéen avec des variations locales en fonction de la topographie. La partie nord, rattachée aux Balkans subit une influence semi-continentale. Il y a deux grandes saisons : une plus froide et plus sèche qui va de novembre à fin mars et une plus chaude et sèche qui va d'avril à octobre. Le Sirocco, venant du désert africain apporte des périodes caniculaires. La pluviométrie varie selon les régions allant de 1400 à 1000 mm dans le versant ouest ionien, à 600 à 400 mm dans la région de l'Attique et des Cyclades.

## La géologie :

La Grèce est située à la rencontre des plaques tectoniques africaines et eurasiatiques. Le rapprochement de ses plaques a induit la formation des Alpes. Le mouvement des plaques a entraîné la fracture de la plaque eurasiatique avec création de la plaque de la mer Egée. On trouve des sols variés, d'origine volcanique, magmatique, métamorphique et sédimentaire. La Grèce est soumise à de nombreux séismes car les plaques continuent de bouger d'environ 4 cm par an. Deux tremblements de terre importants, à trois ans d'intervalle, ont eu lieu dans les années 1950 (intensité de 7,2 et 7,5 sur l'échelle de Richter), entraînant la mort de 529 personnes.

## Impact du changement climatique :

Pour tenter de s'adapter au changement climatique, les vieux cépages ancestraux comme le malagousia, le xinomavro ou le limnio sont replantés en particulier dans le nord du pays. Les vignes sont également plantées plus en altitude, entre 500 et 800 m. Il n'y a pas encore de politique généralisée au niveau du pays, mais plutôt de la recherche et des initiatives locales.

Des partenariats sont noués au niveau européen, pour les régions viticoles méditerranéennes déjà très exposées au changement climatique. Les vignobles grecs, comme ceux de l'Italie et des régions méditerranéennes françaises pourraient être trop chaudes et trop sèches pour la vigne en 2050 voire en 2030.

## Economie :

Le pays a une population de 10,8 millions d'habitants. Il est adhérent à la communauté européenne depuis 1981. Le tourisme et la marine marchande sont les deux activités les plus rémunératrices du pays. La marine marchande grecque représente 17,8% de la flotte mondiale en 2020. Les cinq premiers pays fournisseurs en 2022 sont la **Russie**, l'Allemagne, la Chine, l'Irak et l'Italie. L'**Union européenne** est le principal partenaire commercial de la Grèce. La **France** est le 8<sup>e</sup> fournisseur (industrie, l'énergie, infrastructures, transports, produits de consommation et secteur pharmaceutique).

La Grèce a subi une crise économique majeure en 2008 et a été obligé d'accepter un plan d'ajustement budgétaire mis en place par le FMI (fond monétaire international), la communauté européenne et la banque centrale européenne. Le taux de chômage est de 13,1 en 2023, il était de 27 en 2013. De très nombreux biens publics ont été privatisés dans le cadre de ce redressement. La dette publique est de 180,4% du PIB en 2023.

La diaspora grecque moderne concernerait environ 4 millions de personnes, localisées majoritairement aux États-Unis, Australie, Canada, Allemagne, Albanie, Royaume-Uni, Afrique du Sud... La diaspora joue un rôle important dans la diffusion de la gastronomie d'un pays.

Le vignoble grec couvre en 2020 109 000 ha (raisin de cuve, secs et de table). 5% de sa production était dédiée à l'agriculture biologique en 2019. Le pays se situe à la 17<sup>e</sup> place des pays producteurs de raisins. Les raisins de cuve ont permis la production de 2,4 millions d'hectolitres en 2020, soit 1% de la production de vin mondiale (source OIV 2021). En 2020, il y avait 1 350 exploitations viticoles, dont plus de la moitié produisaient des vins AOP et/ou IGP.

## Une faillite de la Grèce liée au vin et aux raisins de Corinthe

L'état grec a subi une faillite qui a entraîné une vague d'émigration massive à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Il faut bien se replacer dans le contexte des intérêts de la France dans ce pays.

Dans la Rome antique deux pots de raisins secs corinthiens équivalaient à un esclave. Et cet engouement pour ce raisin sec luxueux perdura dans le temps. Les Vénitiens développèrent la production de raisins de Corinthe dans le Péloponnèse à partir du XIII<sup>e</sup> siècle. Les acheteurs étaient la Grande Bretagne et les Pays-Bas. Le raisin fût ensuite cultivé sur les îles de Zante et en Céphalonie. A la fin du XV<sup>e</sup> siècle les deux îles produisaient les 9/10 de ce raisin. Les Vénitiens prélevaient des droits importants sur cette production. Malgré la chute de Constantinople en 1453, les Vénitiens continuèrent à faire le commerce des raisins de Corinthe jusqu'en 1715. Les Ottomans limitèrent la production des raisins secs car ils n'avaient pas les débouchés pour le commercialiser (les Vénitiens bloquaient le commerce vers l'Europe du Nord).



Venise et ses territoires

Sources : [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Venise\\_et\\_ses\\_territoires.png](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Venise_et_ses_territoires.png)

Maximilian Dörrbecker (Chumwa), enriched by Claude Zyguel, CC BY-SA 2.5 <<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.5>>, via Wikimedia Commons

L'indépendance de la Grèce en 1830, permet au pays de se libérer des Ottomans, mais il fut obligé de se placer sous la tutelle des trois gouvernements qui l'avait aidé : La Russie, le Royaume-Uni et la France.

Après l'indépendance, la production de raisins de Corinthe repris, pour arriver à une crise de surproduction en 1871, consécutive de la création de très nombreuses petites propriétés agricoles rendue possible par l'annexion et le morcèlement des grands domaines agricoles auparavant détenus par les Ottomans.

En 1878, alors que la crise du phylloxéra sévit en France, le raisin de Corinthe trouve un nouveau débouché dans la production de vins. Des usines spéciales furent créées en France pour recueillir le raisin et fabriquer le vin. L'importation de raisins de Corinthe est passé de 534 338 millions de kilos en 1875 à 13 324 555 kilos en 1878 pour culminer à 29 547 554 kilos en 1892 !

Mais avec la reconstitution du vignoble français et le développement de celui de l'Algérie, la France a mis en place des taxes sur le vin et le raisins secs à l'importation en 1892 (loi Méline). Elle a de plus définit le vin qui ne pouvait provenir que de raisins frais fermentés. Il n'était plus possible de fabriquer du vin à base de raisin sec ! En conséquence de cette mesure protectionniste, le prix du kilo du raisin est passé de 0,63 francs en 1890 à 0,09 francs en 1893, soit une baisse de 85%. La vente du raisin de Corinthe couvrait 70% de la valeur totale des exportations du pays. Cela a conduit à une détérioration de la balance commerciale et à une très forte augmentation de la dette qui a entraînée la faillite de l'état Grec et la chute du gouvernement !

## **Histoire**

L'histoire de la Grèce est riche de sa position géographique. A la frontière entre l'Europe occidentale, le monde arabe et non éloignée de la Russie, elle a connu de nombreuses influences culturelles et un important brassage de populations. Les frontières de la Grèce ont fortement varié au cours des siècles passant sous influence de différents empires.

### **Les civilisations anciennes :**

#### **Néolithique (6000-2000 av.J.C) :**

Premières traces de raisins pressés découvertes en Macédoine.

#### **La civilisation minoenne :**

Elle se développe en Crète de 2700 à 1200 av.J.C. Elle tire son nom du roi Minos. Concernant la vinification, des techniques innovantes voient le jour en Crète et dans les îles de la mer Egée. Les échanges avec l'Egypte et l'Asie mineure ont permis le développement de la viticulture. Chaque Palais possède un vignoble, une table de foulage et de vastes installations souterraines avec présence d'amphores et de jarres. Le plus vieux pressoir retrouvé date de 1580 av.JC.

#### **La civilisation mycénienne :**

La civilisation mycénienne (1650-1100 av.J.C) tire son nom de la ville des Mycènes , situées dans le Péloponnèse. La viticulture se développe dans le Péloponnèse.

#### **Agès sombres :**

1100 -750. La civilisation mycénienne décline face aux invasions doriennes. La viticulture décline. Au VIII<sup>e</sup> siècle av. J.C, on assiste à une utilisation nouvelle du fer, l'agriculture se modernise, l'écriture se développe et la population s'accroît en Grèce continentale et dans les îles de la mer Egée . En 776 av.JC. sont organisés les premiers jeux olympiques, en l'honneur de Zeus. C'est à partir de cette époque que la civilisation grecque reprend de l'ampleur et la viticulture suit le mouvement.

## **Antiquité :**

Epoque archaïque : (VIII<sup>e</sup> siècle au V<sup>e</sup> siècle av.J.C) - Le vin se développe dans toute la Grèce et dans ses colonies. Le culte de Dionysos se diffuse. Le vin devient un marqueur de réussite sociale et signifie son appartenance politique. On le met en avant dans les symposia qui lui sont dédiés. Les vins d'Attique, de Thasos, Naxos ou Chios sont les plus recherchés et sont exportés dans les comptoirs commerciaux. Les plantations de vignes voient le jour en Sicile au VIII<sup>e</sup> siècle av.JC et à Phocéa (future ville de Marseille) vers 600 av.J.C. Les premiers textes de loi contre une consommation excessive d'alcool sont rédigées dès le VII<sup>e</sup> siècle av.J.C. Durant cette période archaïque, on hésite entre le culte de l'ivresse mis en avant par Dionysos et la modération salubre mis en avant par certains philosophes.

Epoque classique : (V et IV<sup>e</sup> siècle av. J.C) - Les valeurs et les institutions fondamentales du monde grec sont à leurs apogées. Le vin grec est considéré comme un grand vin du monde. Deux types de production cohabitent : une pour les gens du peuple avec des vins simples produits en grand volume localement, et une autre provenant de la Thrace, de la Macédoine, Chalcidique et les îles de Thasos, Pélaréthos, Lesbos ou Chios pour les marchés à l'export. La viticulture doit alors se moderniser pour ce commerce international qui rapporte. De la main d'oeuvre est nécessaire et les Grecs ont recours à l'esclavage. Hippocrate (460 av.J.C, 370 av.J.C) considéré comme le père de la médecine occidentale moderne, mettait en garde contre un usage excessif de la consommation de vin à l'origine de nombreux maux, mais le recommandait en usage contrôlé, pour un usage thérapeutique pour l'âme et le corps.

Epoque hellénistique : (IV<sup>e</sup> à I<sup>e</sup> siècle av.J.C). C'est la période intermédiaire entre la grande période classique et l'affaiblissement face à la puissance romaine. Elle débute par les conquêtes d'Alexandre le Grand et se termine par le suicide de la reine d'Egypte Cléopâtre VII. Une grande variété de vin grec continue à être exporté. Des amphores de vin de Rhodes, d'entrée de gamme, assemblées à de l'eau de mer, ont été retrouvées en de très nombreux lieux à l'export.

Théophraste d'Erèse (371-288 av.J.C), botaniste, met en avant dans ses ouvrages de nombreux aspects de la viticulture et des codes sociaux du vin (Traité de l'ivresse, qualité, dégustation).

Les îles de Chios, Lesbos, Samos, Thasos, la Thrace, la Chalcidique sont les régions les plus réputées à cette époque. Les régions sont mises en avant avec inscription de l'origine du vin sur les amphores.

Dionysos : Dans la mythologie grecque, Dionysos est le dieu du vin, de la vigne, de la fertilité, de la folie et de la démesure. C'est un dieu important, né d'une mortelle Sémélé et de Zeus. Comme sa mère est foudroyée par Héra, l'épouse légitime de Zeus, il finira sa gestation dans la cuisse de son père. Il est élevé en Thrace pour être protégé de la colère d'Héra.

Le premier amour de Dionysos est un Ampélos, un adolescent qui aurait été transformé en pied de vigne à sa mort (ou en constellation...). Il a pour emblème le phallus. Dionysos a été d'abord un dieu de la fureur avant d'être celui des boissons alcoolisées. C'est un dieu paradoxal, contradictoire. Dionysos n'est que secondairement dieu du vin. C'est avant tout un dieu du feu. Le vin est une eau de feu. Progressivement il se spécialise dans la vigne, dans l'ivresse et dans la transe mystique. Il est le dieu des fermentations, de la végétation arborescente et de tous les sucres vitaux (sève, urine, sperme, lait et sang). Il n'est pas que le dieu du vin, mais aussi celui de la bière.

### Grèce Romaine : 146 à 330

Bacchus : est un dieu correspondant à Dionysos dans la mythologie grecque. Bacchus est le fils de Jupiter est de Sémélé. Bacchus est souvent représenté assis sur une tonneau avec des cornes, symbole de la force et de la fécondité, couronné de pampre, de lierre ou de figuier, sous les traits d'un jeune homme joyeux.

Pline l'ancien (23-79) naturaliste, ne sait pas si le vin est plus bénéfique que nuisible et indique qu'une littérature importante est rédigée sur ce sujet par de nombreux savants romains. Pline l'ancien et Columelle (4-70), agronome, ont laissé de nombreuses informations sur la culture et la consommation de vin de cette époque.

Le vin grec continue à être exporté durant la période romaine, mais le vin romain prend de l'ampleur face à lui. Le vin grec est soumis a des taxes imposées par les Romains ce qui entrave le développement de son commerce. La concurrence de vin moins onéreux et moins qualitatifs mets en difficulté la viticulture grecque. La surproduction devient la norme et la qualité des vins déclinent progressivement par perte d'intérêts commerciaux.

### **Epoque Médiévale :**

#### Empire romain d'Orient ou Empire Byzantin

De la fondation de Constantinople à sa chute liée aux Ottomans (330 à 1453).

Constantin déplace la capitale de l'empire romain dans la ville de Byzance et la renomme Constantinople pour se faire plaisir ! La religion chrétienne s'empare du culte du vin. Le culte de Bacchus lié au vin est transposé en saint Tryphon et en Jésus Christ.

On connaît le lien entre Jésus et le vin mais qui connaît bien Saint Tryphon ?



**Tryphon de Lampsague**, né en Nicée (région des Dardanelles) en 222 et mort en 251, après avoir été trainé pieds nus dans la ville, torturé, battu avec des fouets plombés et finalement décapité. Il possédait des dons de guérison envers les humains et les animaux. Saint Tryphon est souvent représenté avec une vigne et une serpe sur les icônes chrétiennes orthodoxes. Cette représentation rend hommage au sang des martyrs et rappelle que les chrétiens sont la vigne du seigneur. En Serbie et en Bulgarie, Saint Tryphon est associé à une fête dédiée à la protection de la vigne le 14 février. (source texte et image : [https://fr.wikipedia.org/wiki/Tryphon\\_de\\_Lampsaque](https://fr.wikipedia.org/wiki/Tryphon_de_Lampsaque))

### **Puissance vénitienne :**

*Voir dans la partie économie ci-avant la faillite liée aux raisins de Corinthe.*

Les Vénitiens vont jouer un rôle majeur sur l'achat et la mise en avant des vins grecs durant la fin du Moyen Age et la Renaissance. Leur port d'attache se situe dans le Péloponnèse dans la ville de Momensia, ville qui a donné son nom au cépage malvoisie. Ils font le commerce du muscat et du mavrodaphné vinifié comme des vins de paille et considéré comme faisant partie des meilleurs vins européens. Après la perte de leur couloir commerciaux les Vénitiens vont développer la culture du muscat et de la malvoisie en Vénétie. L'Emilie-Romagne, qui se situe au sud de la Vénétie va se spécialiser dans la production de vins mousseux à base de malvoisie de très bonne qualité en plus de celle du Lambrusco.

### **Empire Ottoman :**

De la chute de Constantinople (1453) à la fin de la guerre d'indépendance grecque (1830). Durant la période d'invasion ottomane, il est laissé le droit aux chrétiens de produire et de consommer du vin. La consommation est locale. Les productions sont très surveillées car soumis à des taxes qui rapportent à l'empire ottoman. La production de vin va diminuer progressivement au fur et à mesure du recul de la présence des Vénitiens. L'Eglise orthodoxe la maintient et travaille à la recherche de nouveaux cépages.

### **Époque Moderne :**

Le pays est sous influence de l'empire ottoman est le commerce à l'export du vin et des raisins de Corinthe est en sommeil.

### **XIX et X<sup>e</sup> siècle :**

A partir de 1821, les Grecs se battent pour accéder à leur autonomie. Cette idée ne plaisait pas beaucoup aux Ottomans. De nombreux massacres seront perpétrés avant que les Russes, les Anglais et les Français se décident à soutenir leurs projet d'émancipation. Une fois l'indépendance obtenue, en 1830, les trois pays venus en aide conservèrent de nombreux intérêts commerciaux et politique sur le pays. Ils imposèrent un jeune roi Othon Ier, d'origine bavaroise, ce qui ne fut pas du tout au goût des Grecs. Les historiens y voient la source initiale d'une incitation du peuple grecque à ne pas consentir aux impôts collectés, considérés comme injuste, qui va perdurer.

En 1878, développement du vignoble pour les intérêts français suite à la présence du phylloxéra.

En 1892, la loi Méline mets un frein à l'expansion du vignoble. Puis le phylloxéra atteindra à son tour la Grèce.

Au sortir de la première guerre mondiale, soutien du vignoble par l'état et création des premières caves coopératives.

La crise de 1929, la seconde guerre mondiale, ne sont pas favorables à la vigne.

Après la seconde guerre mondiale, le plan Marshall va soutenir la filière et permettre un déploiement de la coopération pour la production de vins d'entrée de gamme. Des investisseurs étrangers achètent la terre à bas prix et initient une production de vin haut de gamme. Ils introduisent des cépages français comme le cabernet sauvignon et le merlot.

Après la crise de 2008, un renouveau du vin grec va éclore grâce à l'œnotourisme et au désir de produire des vins modernes, dirigés par des Grecs, utilisant des cépages indigènes et portant attention aux problématiques environnementales. Ce renouveau est encore peu visible des Français, mais les grands amateurs de vins américains, anglais ou allemands les apprécient pour leur nouveauté, leur qualité et leur diversité.

## Appellations

La réglementation des vins grecs est celle qui s'applique au sein de l'union européenne depuis 2011. Elle est donc basée sur la séparation en trois catégories : les équivalents de nos AOP, celles des IGP et celle des vins sans IG (vins de Grèce). Les vins les plus réputés en Grèce sont des vins issus de raisins séchés au soleil donnant des vins liquoreux (muscat, mavrodaphné et malvoisie en particulier).

La délimitation des régions viticoles grecques date de l'Antiquité. Ils commercialisaient des vins en amphore indiquant la région de production.

La réglementation récente a été reprise en 1950, pour être finalisée en 1971 (Wine institute). Elle se basait sur le système français (n'oubliez pas le rôle de la France en Grèce depuis l'indépendance). Quand la Grèce rejoint l'union européenne en 1981, sa réglementation évolua. Des changements communautaires sont intervenus en 1989, 2008 et 2011.

En 2011, les anciennes catégories OPAP (vins secs correspondant à nos anciens AOVDQS) et OPE (vins liquoreux qualitatifs équivalent à nos AOC) sont devenues des AOP (Appellation d'origine protégée). Il y a 33 POP dans le pays. 7 sont les anciennes OPE (vins liquoreux) :

- A base de muscat : Patras, Lemnos, Céphalonie, Rhodes, et Samos
- A base de mavrodaphné : Patras et Céphalonie

Les anciens vins de pays (TO : Topikos Oenos) sont devenus des PGE, l'équivalent de nos IGP et les anciens vins de table sont devenus des E.O ( Epitrapezios Oenos). Ils ont également maintenue des STG (Spécialité traditionnelle garantie) qui sont très proche des IGP.



Logo Vins POP



Logo Vins PGE



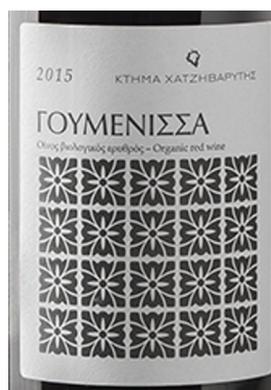
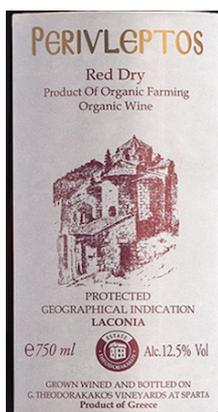
Logo Vins STG  
Spécialité Traditionnelle  
Garantie

### Les différents labels européens grecs

On peut trouver les mentions indiquant le vieillissement :

- “Reserve” : 2 ans (blancs), 3 ans (rouges)
- “Grand Reserve” : 3 ans (blancs), 4 ans (rouges)

Les étiquettes rédigées en Grecs sont difficilement lisibles pour un français. Les bouteilles qui partent à l'export sont souvent avec des étiquettes ou des contre-étiquettes en anglais.



Les POP les plus réputées :

**1) insulaires :**

Iles ioniennes : Céphalonie

Iles égéennes : Santorini, Rhodes

**2) continentales :**

EPIRE : Zitsa

MACEDOINE : Naoussa

THESSALIE : Rapsani

PELOPONNESE : Mantinia et Patras

**3) Appellation par tradition:**

RETSINA, VERDEA de Zante (Zachyntos)

## Les différentes régions viticoles de Grèce

### La Crète

Le climat du vignoble crétois, tempéré par le voisinage de la mer et les vents frais soufflant du côté de l'Egée, est caractérisé par une sécheresse estivale durant cinq mois. Ce vignoble, encore franc de pied, produit des vins blancs et rouges, des raisins secs Soultanina et le fameux raisin de table Rasaki. La Crète est renommée pour ses vins rouges puissants et pleins, d'un goût parfois rancio, issus de vieux cépages crétois comme le Roméiko, le Kotsifali et le Liatiko. Les cépages blancs à raisin de cuve (Vilana, Athiri, Ladikino...) n'occupent pas une place importante dans le vignoble crétois mais son vin a un goût fruité, un arôme floral et une belle finale. Il y a 4 POP : Sitia, Dafnès, Archanès et Peza.

### Sitia et Dafnès, les descendants de Malvoisie.

A l'extrémité est de l'île se trouve le vignoble de Sitia (faible rendement) où est cultivé le cépage Liatiko (petites baies) servant à la production de vins rouges et d'un vin de liqueur. Dans le département d'Héraklion, on retrouve le cépage Liatiko cultivé dans la région viticole de Dafnès. Le vin de liqueur ayant droit à cette appellation ressemble au vin de Sitia. Ces deux vins ressemblent au vin ancien de Malvasia.

### Archanès et Peza, les rouges qui représentent la Crète sur le marché européen.

Les vins ayant droit à ces deux appellations d'origine proviennent du cépage rouge Kotsifali, cultivé exclusivement dans deux régions du département d'Iraklion et du cépage rouge

Mandilari. la POP Peza produit également un vin blanc frais et fruité issu du Vilana, vieux cépage blanc de l'île de Crète.



### Vins des Cyclades

Les vents violents (meltem de la mer Egée) conditionnent taille : la vigne est cultivée sous forme basse et à Santorin, où la vitesse moyenne du vent est très élevée, on continue à donner aux ceps la forme d'un panier, constitué par les sarments et les feuilles, au milieu duquel se dressent les raisins aussi bien protégés que possible. Les deux îles qui commercialisent leur production sont Paros et Théra (Santorin).

#### Paros

Paros est renommée pour les cépages malvoisie et Mandilaria. Le mandilaria donnent des mistelles rouges vendues aux liquoristes du monde entier. De la vinification des vendanges de ces deux cépages mis en commun (moût des blancs + raisins rouges foulés) provient le vin rubis à appellation d'origine Paros.

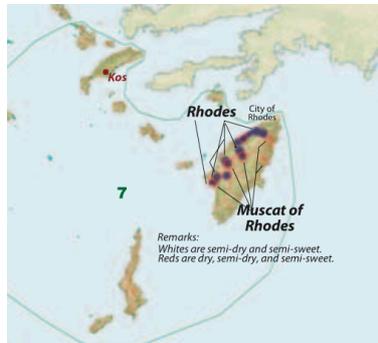
#### Santorin

Le sol de l'île de Théra est constitué de calcaire et de schiste que des éruptions successives ont recouvert de scories, de cendres, de laves et de pierres ponces. Ce sont des terres riches favorisant une bonne maturité des raisins. On y produit des vins blancs secs très qualitatifs ainsi que des vins de paille (liastos = hélios = soleil) à base d'assirtiko et d'un cépage très légèrement musqué, appelé Aidani.



## Rhodes

Rhodes produisait beaucoup de vins et les exportait en amphores marquées par leur nom suivi d'une grappe de raisin à titre de marque d'origine. De nos jours, l'île de Rhodes reste fidèle à la tradition et continue à produire et à exporter du vin. Rhodes se caractérise par 3 cépages, Athiri (blanc), amorgiano (rouge), le meltem et bien sur le muscat blanc et de Trans qui ont donné les grands muscats de Rhodes.



## Vins des îles de la mer Egée

Samos, Lemnos, Lesbos constituent le département vinicole des îles de la mer Egée. Samos couvre 2.300 ha de vigne à raisin de cuve . Elle est suivie par Lesbos avec 1.073 ha de vigne malgré une économie agricole tournée vers la culture de l'olivier. Vient ensuite Lemnos avec 730 ha.

### Samos

L'île de samos est très réputé pour ses muscats.La qualité du Muscat de Samos est due, non seulement aux conditions du sol et du climat, mais aussi à la sélection minutieuse des raisins et aux procédés traditionnels de fabrication, reposant sur une longue expérience.

### Lemnos

Depuis l'époque romaine, le Lemnos figurait sur la liste de crus nobles en compagnie du thasos et du chios (noms des îles). De nos jours on y cultive un cépage rouge nommé Limnio qui donne un vin rouge généreux et coloré. Lemnos est également renommée pour l'appellation d'origine Muscat de Lemnos issue du cépage Muscat d'Alexandrie dont la production est consacrée à la préparation d'un vin sec légèrement musqué, frais et fruité et d'un vin de liqueur.



## Le Péloponnèse :

Le Péloponnèse (21 000 km<sup>2</sup>), située au sud de la Grèce continentale. Son nom signifie île de Pélops. Elle est complètement séparée du continent par l'étréit canal de Corinthe (6km de long), construit en 1893. Le culte du vin est très ancien dans le Péloponnèse. La ville de



monemvasia est très célèbre. C'est de là que partaient les vins doux de malvoisie très appréciés par les Vénitiens. Malvoisie est la traduction de Monemvasia. En 2010, une AOP Monemvasia-Malvasia a été créée en hommage à cette notoriété ancienne.

Le Péloponnèse produit 1/4 du vin grec. On trouve également une production importante de raisin de table et de Corinthe. Les vignobles sont situés le long de la côte du Golfe de Corinthe et de la mer ionienne. Les Appellations connues sont Patras (4000 ha), Néméa (2100 ha) et Mantinia. Les vignobles peuvent s'implanter jusqu'à 800 m d'altitude. L'agiorgitiko et le mavrodaphne sont deux cépages rouges de

cette région.

## Vins de l'Epire

Bien que l'Epire ne soit pas un département viticole par excellence, on ne peut pas omettre d'inscrire au tableau d'honneur Zitsa et Metsovo, deux crus très appréciés en Grèce.

### Zitsa

Le cru de Zitsa est élaboré avec le cépage Debina qu'on ne cultive nul part ailleurs qui produit un vin pétillant, moelleux, vif, d'une fraîcheur remarquable.

### Metsovo

La région montagneuse de Metsovo, située sur les pentes sud-est du massif de Pindos, la vigne a été depuis toujours une plante très estimée. Détruits par le phylloxéra, les vignobles de Metsovo ont été reconstitués avec du Cabernet Sauvignon.

## Vins de la Grèce Centrale et de l'île d'Eubée

Le département viticole de la Grèce Centrale peut être divisé en trois régions : Attique, Béotie et île d'Eubée

Le Savatiano est le principal cépage local. La région produit essentiellement des vins blancs, destinés surtout au marché intérieur. Il profite de la proximité d'Athènes. Le vin est vendu en vrac et les restaurateurs peuvent élaborer leur propre résine. Cette vaste zone viticole, très diversifiée, produit également des rosés et des rouges légers à boire en primeur.

## Vins des îles Ioniennes

Kefalonia (Céphalonie), Kerkyra (Corfou), Lefkas (Leucade) et Zakynthos (Zante) constituent les îles les plus importantes du département viticole des îles Ioniennes. Le Verdea est une appellation traditionnelle réputée.

## Robola de Céphalonie

Le vin blanc très fin, fruité et léger ayant droit à cette appellation d'origine est récolté dans les vignobles montagneux, sur le sol aride de Céphalonie. Cette île est la seule où l'on cultive le cépage Robola.

## Vins de Macédoine et de Thrace

La Macédoine et la Thrace comptent parmi les régions renommées depuis les temps les plus reculés, pour la qualité de leurs vins rouges. Le «Thasos» était un des trois crus les plus prisés au IV<sup>e</sup> siècle av. J.-C. mais il y a dans l'histoire viticole de la Grèce septentrionale un événement capital qui sépare la période de prospérité et son prolongement de la période moderne : c'est l'invasion du phylloxéra ayant presque entièrement détruit les vignes il y a plus de soixante ans.



De nos jours le vignoble macédonien, les plus célèbres sont ceux de Naoussa, d'Amynteon et de Goumenissa, vignobles septentrionaux situés au nord-ouest du pays. Sur les côtes ensoleillées de la presqu'île de Chalcidique sont installés des vignobles précoces de raisins de table et des vignobles plantés de cépages nobles donnant naissance aux vins blancs et rouges à l'appellation d'origine Côtes de Méliton et aux «vins de pays» du Mont Athos.

### Naoussa Goumenissa et Amynteon

Les conditions climatiques plus sévères de la Grèce septentrionale ont profondément influencé le paysage viticole de la Macédoine. Le vignoble de Naoussa est situé à une altitude de 350m sur les pentes sud-est du mont Velia, ensoleillées et abritées des vents froids. On y trouve le cépage Xinomavro et le Negosca. Les vignobles de Goumenissa sont situés à une altitude de 650 m. Les conditions de culture, qui y sont très dures, et la maturation des raisins lente et parfois incomplète, rendent la production vinicole d'Amynteon semblable à celle des pays septentrionaux.

### Côtes de Meliton

Sur les pentes nord de la montagne dominant Porto-Carras s'étend un vignoble d'environ 300 ha planté de cépages blancs indigènes (Athiri, Assyrtiko et Rhoditis) et de cépages rouges, tant grecs (Limnio) que français (Cabernet Sauvignon et Cabernet franc) donnant naissance à des vins blancs frais et fruités et à des vins rouges charnus et capiteux ayant droit à l'appellation d'origine Côtes de Meliton.

## Les cépages :

En 2014, le vignoble couvrait 110 000 hectares. En 2018, 70 000 hectares de vignes sont destinés à la production de raisin de cuve. Il existe 300 cépages autochtones en Grèce, chiffre qui traduit l'ancienneté du vignoble et sa faible modernisation après l'épisode phylloxérique. Les cépages autochtones couvrent 85% des surfaces cultivées. Les 15% restant correspondent aux cépages internationaux introduits depuis les années 1990 (cabernet sauvignon, merlot, sauvignon blanc et chardonnay). De grandes quantités de raisins de table et de raisins secs sont produits dans le pays. Le cépage Korinthiaki (corinthe) est la principale variété de cépages ne servant pas à faire du vin.

Les cépages les plus plantés en Grèce sont le savatiano (bl), le Roditis (bl/rosé), l'agiorgitiko (rg), le liatiko (rg), le muscat d'Hambourg (rg), le xinomavro (rg) le cabernet sauvignon, l'assyrtiko (bl), le mavrud (rg) et le muscat blanc.

Nom	Couleur	surface plantée hectare	Région de production	Type de vin
<b>Saviatano</b>	Blanc	10 268		Retsina
<b>Roditis</b>	Blanc/rosé	8 463	Grèce continentale : Attique, Thésalie, Péloponnèse, Macédoine. AOC patras. Présent dans les Balkans.	Blanc sec léger
<b>Agiorgitiko</b>	Rouge	3 270	Peloponnèse (Nemea)	vin fort en alcool, coloré
<b>Liatiko</b>	Rouge	2 633		
<b>Muscat d'Hambourg</b>	Rouge	2 288		
<b>Xinomavro</b>	Rouge	2 135	Macédoine, AOP Naoussa	Vins charpenté et coloré
<b>Cabernet Sauvignon</b>	Rouge	1 929		Rouge de Garde
<b>Assyrtiko</b>	Blanc	1 770	Originaire de Santorin , diffusé dans les différentes régions	Blanc qualitatif
<b>Mavrouda</b>	Rouge	1 658		Rouge charpenté
<b>Muscat blanc</b>	Blanc	1 568		Blanc de paille, sec ou liqueux
<b>Merlot</b>	Rouge	1 393		Rouge de garde

Les 11 cépages les plus plantés en Grèce (chiffre 2016)

Source : Kym Anderson <https://economics.adelaide.edu.au/wine-economics/ua/media/27/winegrapes-revised-ebook-0920.pdf>

60 % des cépages sont blancs. 10% des vins blancs et rouges sont sucrés.

## Les cépages rouges :

**Agiorgitiko** : (“de St Georges” ou vin d’Hercule) . C’est un cépage très ancien. Il est qualitatif et donne des vins colorés , tanniques et fruités. Il est souvent élevé en fût de chêne. Il peut également donner des vins ronds, frais et aromatiques quand les maturités et les macérations sont bien contrôlées. Il ressemble un peu au merlot. Il est souvent associé au cabernet sauvignon.

**Xinomavro** : (“noir-acide”) : cépage donnant des vins bien colorés , bien tanniques, avec des arômes de fruits, d’épices et d’olives. Il est souvent élevé en fût de chêne. Il a un bon potentiel de garde.

**Mavrodaphné** : (“laurier noir”) . C’est un cépage qui est souvent utilisé pour faire des vins doux naturels et qui donne aussi de très bons résultats en vin rouge sec. Il est peu tannique.

**Kotsifali** : C’est un cépage qui va ressembler au grenache noir, il est très généreux en alcool, peu vif, peu coloré et présente des arômes de fruits noirs. Il est souvent associé avec un cépage plus tannique comme le mandilaria pour lui donner un meilleur potentiel de garde.

**Limnio** : C’est un cépage ancien datant de l’Antiquité. Il donne des vins aux arômes d’herbes fraîches et de petits fruits rouges. Il a peu d’acidité, peu d’alcool et est moyennement tannique.

**Mandilaria** : C’est un cépage de maturité tardive. Il est très coloré, vif et tannique. C’est une variété ancienne que l’on trouve principalement à Rhodes, en Crète, à Paros et à Santorin. Il est souvent associé avec le kotsifali en Crète et avec le monemvasia sur l’île de Paros. IL sert à faire des vins rouges doux ou des vins rouges secs.

**Negoska** : Fruitée, de couleur foncée, peu vif et tannique le negoska est perçu comme un cépage améliorateur actuellement. Il est souvent associé au xinomavro. Il représente environ 25 à 30% de l’AOP Goumenisa située sur les côtes du mont Paiko.



**Mavrudi (rouge)** : C’est un cépage ancien originaire de Thrace que l’on trouve essentiellement Thrace. Le cépage donne des vins de couleur rouge foncée, assez tannique et aromatique. Il est très fruité (arômes de mûre) et gras, donnant des vins vraiment différents. Il vieillit bien. C’est un cépage qui est très intéressant et qui fait la réputation des vins bulgares actuellement.

## Les cépages blancs

**Assyrtiko** : Ancien cépage originaire de Santorin ( région des Iles Cyclades en mer Egée). Il est souvent assemblé avec l'aïdani, l'athiri ou le malagousia. Il apprécie les sols granitiques . C'est un cépage rustique, de maturité tardive, naturellement résistant aux maladies classiques de la vigne, il est moyennement productif. Il permet de produire des vins blancs secs, des vins effervescents ou liquoreux. Les vins liquoreux sont obtenus par séchage des grappes au soleil comme en Italie. Il donne des vins blancs bien jaune (à tendance à s'oxyder), ayant du gras, avec une bonne acidité, et un profil aromatique varié : arômes d'agrumes, d'amande, d'ananas, poire, pomme, de cire, de fleurs blanches...

**Roditis** : Cépage grec très ancien. Il est cultivé en Attique, en Thésalie, au Péloponnèse et en Macédoine. Il est présent dans les pays limitrophes des Balkans. Il a une couleur de rose clair à rouge selon les clones. Il aime la chaleur et l'altitude (entre 300 et 400 m). Il est sensible à de nombreuses maladies et est de maturité tardive. Il donne un vin blanc de couleur assez clair, ayant du gras, un bon équilibre entre son alcool et son acidité. Il peut également donner des rosés ou être consommé en raisin de table. Il peut présenter des arômes d'abricot, d'agrumes, d'amande, de bergamote, de chèvre-feuille, de jasmin, de melon...

**Muscat à petit grains** : Certainement d'origine grecque, il est cultivé depuis la Haute Antiquité. C'est le plus ancien des muscats. Les grappes sont petites à moyennes, les grains sont de taille moyenne, mais plus petits que ceux du muscat d'Alexandrie. Il donne un jus sucrés très typé avec ses arômes de rose. Il est de maturité de deuxième époque hâtive (2 semaines après le chasselas) et apprécie les sols calcaires. Il est assez sensible aux maladies mais son caractère aromatique l'a protégé au cours des millénaires. Il permet de produire des vins liquoreux, des vins blancs secs et des vins effervescents.

**Muscat d'Alexandrie** : C'est un cépage à plus gros grains, initialement destiné à être consommé en raisin de table. Il est très floral quand il est récolté à bonne maturité et que les rendements ne sont pas trop élevés. Il apprécie la sécheresse, le vent et la chaleur. Il arrive à maturité tardivement et nécessite des climats chauds. Son rendement est variable mais il est relativement vigoureux (de 40 à 100 hl/ha). Il est souvent associé au muscat à petits grains qui a des rendements plus faibles.

**Monemvasia (Malvoisie)** : C'est un cépage originaire du Péloponnèse en Grèce. Il est très présent dans les îles Cyclades (Paros surtout, mais également Syros, Mykonos et Santorin). Il n'a rien à voir avec la famille des malvoisie que l'on trouve en France. Il serait parent de l'Athiri (originaire de l'île de Santorin) et du gouais blanc (parent de la muscadelle, de la folle blanche). C'est un cépage productif, vigoureux, résistant bien aux maladies et à la sécheresse. Il permet la production de vins qualitatifs, élégants, aromatiques, pouvant manquer de fraîcheur et s'oxydant rapidement (couleur bien jaune). En Grèce, il permet de produire des vins blancs secs et des vins liquoreux après avoir été séché au soleil. Il présente des arômes d'agrumes (citron, mandarine, orange), d'épices, de fruits jaunes.

## Les différents types de vins :

Les vins les plus connus :

- Les muscats ont fait la réputation des vins grecs durant l'Antiquité et le Moyen-Age. Les plus connus actuellement sont ceux de SQuamos, de Patras, de Lemnos, de Céphalonie et de Rhodes.
- Les vins pétillants de Zitsa
- Vin blanc haut de Gamme : Le mantinée , robola de Céphalonie, Kantza d'Attique et danchinalos.
- Vins rouges haut-de-gamme : AOC Naoussa, Amynteon, Goumenissa, Côtes de Meliton et Nemée
- VDN rouge : Mavrodaphnes de Patras et Céphalonie
- VDN blanc et rouge : de Sitia et Danés
- Vins blancs frais : de Rhodes, Patras, Peza et Côtes du Meliton.
- Vins blancs issus de terroir volcanique : Santorin
- Retsina : Les vins retsina sont souvent culturellement difficile à accepter pour les non néophytes mais on trouve des vins qualitatifs ayant de faible rendement et équilibré entre les arômes de la résine et du vin.

## **Alliance des mets et des vins :**

### Alimentation des Grecs durant l'antiquité

Les Grecs anciens produisaient essentiellement des olives, des céréales et des vignes. Si l'olive est cultivée pour la fabrication d'huile et la vigne pour la production de vin, le régime alimentaire grec a surtout pour fondement les céréales, notamment l'orge qui résiste davantage que le blé aux conditions climatiques grecques. L'orge est cuisinée sous forme de gruau ou de pain. À cela s'ajoutent des légumes et légumineuses cultivés dans les petites parcelles : les fèves, les pois chiches, les lentilles, les concombres, les oignons. Ce régime méditerranéen est complété par des fruits comme les figues, les amandes et les grenades, mais aussi des pommes, des poires et des coings.

Quelques aliments pouvaient être importés des colonies, comme le blé que l'on faisait venir des colonies d'Asie Mineure où les terres sont plus fertiles.

### Alimentation actuelle :

La cuisine grecque est de type méditerranéen. Il y a une influence de la longue présence ottomane. La cuisine utilise l'huile d'olive comme matière grasse principale, le lait de brebis et de chèvre (yaourth, feta), les plantes aromatiques, les légumes (aubergines, tomates, courgettes, poivrons oignons en particulier), les céréales, les olives, le pain, le vin, les produits de la mer (poissons, poulpes, calamars), la volaille, l'agneau, le mouton, le lapin et le porc.

La feuille de vigne, la salade grecque, les mezzés, le tzazitiki (fromage blanc, concombre et aneth), la spanakopita (feuilleté aux épinards et à la fêta), la moussaka, les brochettes de viandes, les pitas gyros (sandwich grec), le baklava, les loukoumades (beignets rond) sont les plats traditionnels les plus connus des français, mais les possibilités de leur cuisine est beaucoup plus vaste.

En matière d'alliance, on trouve une variété importante de vins allant des plus légers au plus structurés et du plus secs au plus doux que ce soit pour les vins rouges ou les vins blancs. Les vins rouges les plus tanniques s'accorderont bien avec les brochettes d'agneau, la souris d'agneau en papillote et au romarin, le fricassée d'agneau à la grecque ou le ragoût de boeuf. Les vins rouges plus légers iront bien avec la moussaka, le pita aux boulette d'agneau, les galettes courgettes à la fêta, les croquettes de tomate des cyclades, la tarte sablée tian de légumes d'été à l'origan et à la feta ou la tarte grecque à l'aubergine. Pour les vins blancs secs vifs, on choisira les produits de la mer. Pour les vins blancs plus amples, les plats à base de yaourts, de volailles ou de légumes. Pour les muscats, les malvoisie ou le mavrodaphné doux, on les choisira pour eux mêmes à l'apéritif !

## BIBLIOGRAPHIE :

- L'Odyssée des vins Grecs Florence Tilkens Zotiades
- Atlas géographique des Balkans - A. Cattauzza et P.Sintés Edition autrement 2016
- Histoire des Balkans XIV°-XX° siècles Georges Castellan Edition Fayard 1991
- Histoire du monde le moyen âge G.Duby Edition Larousse 2010
- Atlas du 21° siècle Nathan 1986
- Atlas historique Duby Larousse 2010
- Atlas historique de la méditerranée
- 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

- <https://winesofgreece.org/historicals/the-early-historic-times/>
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Viticulture\\_en\\_Gr%C3%A8ce](https://fr.wikipedia.org/wiki/Viticulture_en_Gr%C3%A8ce)
- <https://www.messenie.fr/>
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/G%C3%A9ographie\\_de\\_la\\_Gr%C3%A8ce](https://fr.wikipedia.org/wiki/G%C3%A9ographie_de_la_Gr%C3%A8ce)
- [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Greece\\_topo.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Greece_topo.jpg)
- <https://mythologica.fr/grec/geo/index.htm>
- <https://fr.wikipedia.org/wiki/Gr%C3%A8ce>
- <https://www.geo.fr/environnement/dans-les-vignobles-grecs-retour-aux-cepages-locaux-pour-resister-au-rechauffement-climatique-199188>
- <https://www.vitisphere.com/actualite-98927-ces-vignerons-font-2-000-km-pour-echanger-sur-le-rechauffement-climatique.html>
- [ourrierinternational.com/video/video-le-vin-survivra-t-il-aux-changements-climatiques#:~:text=“La%20côte%20méditerranéenne%20française%2C%20l,d'ici%20à%202100.”&text=Face%20à%20ces%20défis%2C%20la%20viticulture%20tente%20de%20s'adapter.](http://ourrierinternational.com/video/video-le-vin-survivra-t-il-aux-changements-climatiques#:~:text=“La%20côte%20méditerranéenne%20française%2C%20l,d'ici%20à%202100.”&text=Face%20à%20ces%20défis%2C%20la%20viticulture%20tente%20de%20s'adapter.)
- <https://www.tresor.economie.gouv.fr/Pays/GR/presentation-de-l-economie-hellenique>
- <https://www.lesechos.fr/monde/europe/leconomie-grecque-enfin-liberee-de-la-tutelle-de-leurope-1782854>
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Agriculture\\_en\\_Gr%C3%A8ce](https://fr.wikipedia.org/wiki/Agriculture_en_Gr%C3%A8ce)
- <https://www.grecehebdo.gr/culture/histoire/2649-les-relations-commerciales-franco-grecques-et-les-crisis-agricoles-du-19%C3%A8me-si%C3%A8cle-vins,-raisin-et-insectes>
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire\\_de\\_la\\_Gr%C3%A8ce\\_depuis\\_le\\_XIXe\\_si%C3%A8cle#:~:text=Apr%C3%A8s%20une%20s%C3%A9rie%20de%20premi%C3%A8res,sans%20supprimer%20les%20gouvernements%20locaux.](https://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire_de_la_Gr%C3%A8ce_depuis_le_XIXe_si%C3%A8cle#:~:text=Apr%C3%A8s%20une%20s%C3%A9rie%20de%20premi%C3%A8res,sans%20supprimer%20les%20gouvernements%20locaux.)
- [https://pandor.u-bourgogne.fr/archives-en-ligne/ark:/62246/r7930zs39735nk/f3?context=ead::FRMSH021\\_00019\\_BOIV\\_1930\\_10\\_n029\\_art13](https://pandor.u-bourgogne.fr/archives-en-ligne/ark:/62246/r7930zs39735nk/f3?context=ead::FRMSH021_00019_BOIV_1930_10_n029_art13)
- <https://www.greekgastronomyguide.gr/fr/item/korinthiaki-stafida-aigialeia-korinthia/>
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire\\_de\\_Venise](https://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire_de_Venise)
- [https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/1/1f/Venise\\_et\\_ses\\_territoires.png](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/1/1f/Venise_et_ses_territoires.png)
- <https://eduscol.education.fr/odysseum/agriculture-et-alimentation-en-grece-antique>

- <https://fr.wikipedia.org/wiki/Cnide>
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Empire\\_byzantin](https://fr.wikipedia.org/wiki/Empire_byzantin)
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Gr%C3%A8ce\\_ottomane](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gr%C3%A8ce_ottomane)
- <https://fr.wikipedia.org/wiki/Dionysos#:~:text=Dans%20la%20mythologie%20grecque%2C%20Dionysos,folie%20et%20de%20la%20d%C3%A9mesure.>
- <https://eduscol.education.fr/odysseum/dionysos-dieu-du-vin-des-fetes-de-lextase-et-du-delire>
- <https://fr.wikipedia.org/wiki/Bacchus>
- <https://podcasts.apple.com/my/podcast/les-vins-grecs/id1510589232?i=1000545510884>
- <https://www.coop.ch/fr/vins/univers-du-vin/expertise-en-vin/cepages/mandilaria.html>
- <https://www.grecehebdo.gr/loisirs/oenologie/2282-negoska-le-modeste-am%C3%A9liorateur-de-vins-rouges>
- <https://guideduvin.wein.plus/wine-regions/grece>
- <http://www.grecomania.net/Infos/Vins.htm>
- <https://www.terredevins.com/actualites/grece-nemea-la-perle-du-peloponnese>
- <http://lescepages.free.fr/assyrtiko.html>
- <https://www.muscats-du-monde.com/Pages/Fr/InfoMuscat/InfoMuscat.fr.html>
- <https://www.terroirdumondeeducation.com/region/gregravece-leacutegislation-et-reacuteglementation/>
- <https://www.terroirdumondeeducation.com/region/gregravece-leacutegislation-et-reacuteglementation/>
- <https://www.terroirdumondeeducation.com/region/gregravece-leacutegislation-et-reacuteglementation/>
- <https://recettes.de/grece>
- <https://fr.wikipedia.org/wiki/Feta>
- <https://recettes.de/grece/agneau>
- <https://blog.musement.com/fr/10-specialites-incontournables-de-la-cuisine-grecque/>