



Le vin au temps de la guerre

SYRIE. Peut-on faire revivre une tradition viticole millénaire de qualité alors que le conflit fait rage à quelques kilomètres ? Deux frères syriens ont voulu relever le défi : le résultat est à la hauteur.

— **Elan** New York

Une période n'est pas vraiment propice aux affaires en ce moment en Syrie et l'économie du pays est au point mort. Mais la famille Saadé a décidé de mettre la Syrie à l'honneur pour des raisons plus réjouissantes. Grâce aux efforts de deux frères libano-syriens, Sandro et Karim Saadé, la viticulture syrienne fait ses premiers pas sur la scène mondiale, avec une production annuelle d'environ 55 000 bouteilles.

Il y a presque dix ans, les frères Saadé lançaient le premier vin syrien de stature internationale : le bargylus. Avec l'aide de l'œnologue de renom Stéphane **Derenoncourt** et le soutien de Ronan Sayburn, l'ancien maître sommelier du groupe Gordon Ramsay, leur vin se trouve désormais sur les meilleures tables de Londres, Paris et Dubaï. Ronan Sayburn raconte même avoir "surpris les palais de plusieurs sommeliers à Londres".

"Ce n'est pas la première fois que je suis contacté pour des projets de ce genre, mais je voulais vraiment miser sur la qualité et la longévité", explique le maître sommelier. Je ne voulais pas mettre ma crédibilité en jeu pour un projet qui ne soit pas sérieux et d'excellente qualité."

Avec l'essor de la haute gastronomie et le bon accueil réservé aux vins du monde entier, les deux frères pensent que le marché européen devrait rapidement représenter la majorité de leurs exportations.

Le domaine de Bargylus s'étend sur 20 hectares au cœur de l'arrière-pays montagneux de Lattaquié, une ville portuaire du djebel Al-Ansariyé dans le nord-ouest de la Syrie. Situé sur un terroir exceptionnel proche de la mer, le domaine produit des rouges et des blancs, et ce sont les seuls vins d'exportation syriens à répondre aux très strictes normes internationales.

La famille Saadé est également propriétaire d'un domaine au Liban, Château Marsyas, situé dans la vallée de la Bekaa, dont ils ont fait l'acquisition un an après celui de Bargylus.

"Dans notre famille, nous faisons des vins qui incarnent le terroir. C'est notre objectif. Nous ne sommes pas attirés par les vins génériques qui n'expriment que le style d'une personne. Vraiment pas. Notre priorité des priorités, c'est de réussir à transmettre ce terroir", explique Sandro Saadé. Notre décision de faire du vin à Bargylus est aussi une

Ressusciter une tradition qui remonte à trois mille ans n'a pas été facile

sorte de retour à nos racines, une manière de dire que nous sommes toujours d'ici, que nous voulons le rester et que nous ne sommes jamais vraiment partis... Une fois les vignes plantées, vous marquez votre territoire et votre attachement à la terre."

Ressusciter une tradition qui remonte à trois mille ans en Syrie n'a pas été chose facile, notamment pour la mise en place de normes plus strictes. En l'absence d'un système de contrôle de qualité destiné à garantir l'origine des raisins, l'exploitation a dû effectuer tous les contrôles elle-même.

Mais, à mesure que la guerre progressait dans la région, il est rapidement devenu impossible de se rendre sur le domaine.

"Même avant le conflit, c'était une gageure, dit Sandro Saadé. Personne, que ce soit Karim, notre consultant Stéphane Deroncourt ou moi-même, n'a pu se rendre sur place depuis deux ans. Les décisions concernant les vendanges sont fondées sur des grappes de raisins réfrigérées qui nous sont envoyées au Liban pour analyse, et toutes les communications se font par téléphone portable."

Quant aux crus, ils ne peuvent être exportés directement en Europe et doivent transiter par l'Égypte et le Liban. "Pour obtenir des fûts, il faut s'y prendre six mois à l'avance", explique Deroncourt.

Dans cette région hautement instable où de nombreuses entreprises ont été ruinées par le conflit, les Saadé n'ont pas été épargnés par la guerre. En août dernier, des combats ont eu lieu à seulement 500 mètres du vignoble, et des impacts de balles sont encore visibles sur les murs du domaine. Heureusement, cette situation n'a pas duré et le conflit s'est déplacé un peu plus loin.

Outre les difficultés inhérentes à leur affaire, comme, notamment, répondre aux exigences des normes internationales, les deux frères doivent également "éviter l'étiquette ethnique". D'après eux, de nombreux propriétaires libanais ne veulent pas stocker de bargylus à cause de son origine syrienne.

Pourtant, selon Sandro, lors des "dégustations à l'aveugle, les gens ne parviennent jamais, ou presque, à trouver que le vin vient de Syrie ou même du Liban, parce que le produit a beaucoup de fraîcheur et une subtilité complexe".

Si leur production est faible par rapport à d'autres domaines plus connus, la qualité a toujours été leur priorité numéro un. Ils importent des équipements haut de gamme, et même leurs bouteilles sont fabriquées à Bordeaux. Les frères Saadé cherchent à donner une image positive à la fois de la Syrie et de son vin dans le milieu de l'œnologie.

Considéré comme un grand cru, le bargylus fait apparaître la Syrie sous un nouveau jour.

"Le vin vous attache profondément à la terre, dit Karim Saadé. Et c'est difficile de s'en détacher. Nous restons ici pour nous, mais aussi pour les autres."

— **Munawwar Ahmed**

Publié le 10 juin 2014

↓ Vignoble du Domaine de Bargylus.
Photo Domaine Bargylus.

