



# SloveniaBusiness

## CHANNEL

## **Les vins et vignobles de Slovénie : la maison viticole Movia à Goriška Brda**

---

Les racines de la maison viticole Movia et celle de la famille Kristančič plongent loin dans l'histoire à une époque où la Slovénie n'était encore qu'une province de l'empire austro-hongrois.

L'existence du domaine Movia est attestée depuis au moins l'année 1700 et il est devenu la propriété de la famille Kristančič en 1820 à l'occasion d'un mariage. Le domaine s'étend sur 22 hectares dont la moitié se situe du côté italien de Goriška Brda, dénommée Collio en italien.

Malgré les péripéties de l'Histoire, particulièrement mouvementée dans cette région de l'Europe, et même durant la période collectiviste sous Tito, les vignobles sont restés dans le giron de la famille Kristančič qui a pu ainsi assurer la continuité de la tradition viticole dans la région de Brda. Grâce à la qualité de ses vins, Movia a obtenu, en 1958, le statut de fournisseur de vins exclusif pour les besoins protocolaires de la République Fédérale Socialiste de Yougoslavie.

Il y a quelques années, pour compléter le savoir faire et la tradition familiale, Aleš Kristančič, est parti en quête d'inspiration en France notamment dans le Bordelais et en Bourgogne. Son séjour sur la terre du vin lui a permis de se spécialiser et surtout, riche de ses nouvelles connaissances sur les concepts œnologiques et marketing modernes, de revenir chez lui avec des idées sur la manière de faire évoluer les méthodes de vinification. Ces connaissances ont permis à la maison Movia de devenir l'un des principaux acteurs, depuis le milieu des années 80, de l'essor historique des vins slovènes à travers le monde.

Au terme d'un travail minutieux et avec beaucoup de patience, Movia et Vila Marija sont devenues les marques de vins originaires du sud-est de l'Europe parmi les plus importantes et le plus souvent récompensées. Un cinquième de la production annuelle de la famille Kristančič est vendue en Slovénie, le reste est exporté, majoritairement sur les marchés d'Europe occidentale.



*Hiša Movia, la maison Movia. Maison viticole de Goriška Brda, Slovénie. Photo : Movia.si*

## **Le terroir et les vins de Goriška Brda**

La région slovène de Goriška Brda est située à l'extrême ouest de la Slovénie en bordure de l'Italie (Frioul). La topographie est marquée par un ensemble de collines exposées au soleil méditerranéen de l'Adriatique faisant de cette région un lieu idéal pour la viticulture et l'arboriculture fruitière. Une autre caractéristique de Brda est son relatif isolement et un certain éloignement des principales voies de communication. Ce qui n'est pas forcément un point négatif pour la qualité des vins puisque la région est peu industrialisée et la viticulture peu mécanisée.

Le terroir d'une superficie d'environ 1800 hectares est composé de vignobles de relativement petite taille et le plus souvent cultivés en terrasses. La taille s'effectue presque exclusivement à la main. Les sarments sont raccordés et palissés à la main également. Et il en va de même pour ce qui concerne la récolte du raisin.

Le sol est constitué essentiellement de marne, flysch et grès particulièrement propices à la viticulture en terrasses. Quant au climat, il bénéficie d'une influence à la fois méditerranéenne et préalpine avec comme caractéristique notoire la présence marquée d'un vent local puissant soufflant des montagnes vers le littoral : la Bora (Burja, en slovène).

Goriška Brda produit aussi bien des vins rouges que blancs à partir de cépages courants mais aussi quelques uns autochtones. Historiquement, la production de vins blancs, surtout secs, est dominante. Toutefois, depuis quelques années, la part des vins rouges a tendance à augmenter chez la plupart des vigneron.

Les cépages de vins blancs les plus fréquents sont les *pinots blanc* et *gris*, *chardonnay*, *sauvignon* mais aussi les variétés autochtones ou locales telles que le *rebula* (*ribolla*), *picolit* (particulièrement adapté pour l'élaboration des vins de dessert), *sauvignonasse* (*sauvignon vert* ou encore *friulano* en Italie et *jakot* en Slovénie) ainsi que le *verduc* (*verduzzo friulano*).

En ce qui concerne les vins rouges, ils sont obtenus à partir des cépages *merlot*, *cabernet sauvignon*, *cabernet franc*, *pinot noir*. Cependant, la région de Goriška Brda se distingue également par ses propres cépages dont le *refošk* (*refosco*) est le plus connu.

## Les vins et la philosophie de Movia

Ce n'est qu'une fois que l'on pénètre dans la maison Movia et que l'on gravit l'immense escalier – conduit par Vesna, la maîtresse des lieux, vers la terrasse principale – que l'on prend conscience de l'étendue et de l'influence du domaine Movia. Par un temps clair d'automne, le ciel d'octobre lavé par l'orage, les couleurs purifiées par cette grande lessive saisonnière, le regard peut s'étirer de manière panoramique par-dessus les vignes depuis la mer adriatique jusqu'aux reliefs des Alpes juliennes.

Depuis la terrasse de Movia, il y a quelque chose de Californie, de Nouveau monde dans ces vignobles de Goriška Brda...

Mais nous sommes en Slovénie, et la tradition de l'accueil commence toujours par *unedobrodošlica* (une attention de bienvenue). Ce moment pour faire connaissance se déroule autour d'une vaste table carrée. Movia nous ouvre la porte de son univers des vins par la dégustation d'un pétillant slovène (une constante chez tous les chefs et maîtres vigneron de Slovénie). Celui proposé par Movia est le PURO rosé, un 100% *pinot noir*. Pour élaborer ce vin, le raisin est cueilli relativement tardivement puis mûri dans les barriques pendant quatre ans, sans conservateurs. Après l'embouteillage, le PURO continue sa lente fermentation sans apports externes, par exemple de levures, de sucre ou d'additifs. Cette méthode, sans dégorgement (le dégorgement se fait en fait au moment du service), permet au vin PURO de se conserver plusieurs années sans s'altérer en présence uniquement de ses propres microorganismes.



*Vesna de Movia ouvrant une bouteille de vin pétillant rosé PURO.*

Lors du service, l'ouverture de la bouteille se fait tête en bas dans un seau rempli d'eau, à l'aide d'un ouvre-bouteille unique en son genre, cela afin de concentrer tous les sédiments vers le bouchon. Lorsque le bouchon sort de la bouteille, une partie du vin s'échappe sous la pression du gaz carbonique naturel et les impuretés sont ainsi expulsées. C'est sûr, un peu de vin se perd avec cette façon de faire. Mais voilà ! On déguste alors un vin pétillant aux notes inédites et aux saveurs tout à fait originales... Pour un palais français habitué et éduqué au Champagne, un vin PURO représente une expérience gustative différente nécessitant de faire en quelque sorte abstraction de son référentiel habituel. Ce PURO de Movia se déguste harmonieusement avec un fromage de type Parmesan, des noix, du jambon sec du Karst...

« **That is PURO!** »

*Un petit mot sur les vins slovènes, en particulier les vins blancs. Ce sont des vins au profil complexe : minéraux, tendant vers l'acidulé avec parfois une pointe d'astringence caractéristique des cépages locaux qu'on rencontre habituellement davantage dans le tannin des vins rouges mais qui se rééquilibre ici à travers une riche palette de notes fruités (agrumes, abricots, pomme verte...).*

Notre découverte des vins Movia continue, mais cette fois-ci à table autour d'un repas. Comme le dit si bien la maîtresse de maison :

*« Ici, ce n'est pas un restaurant, mais quand on reçoit nos amis, on prévoit un repas pour accompagner nos vins ».*

Une sorte d'inversion des valeurs.

La seconde surprise vient d'un type de vin encore peu connu du grand public. Nous connaissons tous les trois sortes de vins que sont le rouge, le blanc et bien sûr le rosé. Mais il existe également des vins dits oranges. Et justement, Movia est l'un des porte-étendards d'un mouvement international prônant la reconnaissance du vin orange, un mouvement dont l'épicentre est ici à Goriška Brda et dans le Frioul voisin côté italien et qui s'étend jusqu'aux États-Unis en passant par la région Loire. Les vins oranges sont obtenus à partir de cépages blancs qui ont été vinifiés à la manière des vins rouges (vins blancs de macération). C'est lors du processus de macération des moûts avec les peaux de raisin voire les rafles qu'apparaît cette couleur ambrée ou dorée caractéristique des vins oranges. En effet, les peaux contiennent des tanins, on obtient donc des vins blancs tanniques non conventionnels. Ces vins oranges sont par conséquent très polyvalents et peuvent accompagner tout un repas.

L'équipe Movia nous a donc logiquement proposé son vin orange, le Lunar 8 (8 pour huit mois de maturation en fûts de chênes avant la mise en bouteille à la pleine lune... évidemment), qui existe en version *ribolla gialla* ou *chardonnay*. Ce vin nécessite une décantation lors du service compte tenu de la présence de dépôt. Bien qu'étant un vin sec, on identifie dans le Lunar dégusté – peut-être par extrapolation en rapport à sa couleur ambrée – clairement des notes de miel voire d'épices (cannelle, vanille) et de clémentine, presque de kumquat. Une expérience gustative originale et nouvelle.



*Dégustation d'une sélection de vins Movia autour d'un repas. Verre de droite : dépôt du vin orange Lunar.*

*« Les dépôts maintiennent le vin en vie ! »*

Durant le repas, notre petite délégation française a eu l'opportunité de goûter à son premier vin rouge slovène, un Movia Veliko 2005 (bio) ; un assemblage *merlot* à 70 %, *pinot noir* 20 % et *cabernet sauvignon* 10 %. Une fusion de Bordeaux et de Bourgogne en somme ! Ce vin est élevé en fût de chêne (français !) de 220 litres durant six ans. C'est un vin de garde. À la dégustation, le vin Veliko (qui signifie à la fois « grand » et « beaucoup » en slovène) se révèle profond, avec des notes assumées de fruits rouges, en particulier de cassis, et de cèdre, voire d'huiles essentielles. Son taux d'alcool est de 13 °.

Au moment du dessert, nos hôtes de Movia nous ont fait honneur en nous servant un *pinot noir* (Modri pinot) millésime 2003, vendange tardive. Un vin rouge tannique à la robe grenat et aux arômes intenses de fruits rouges, notamment de prune qui virent de manière inattendue pour ce type de vin en notes de confiture. On y retrouve également des arômes de poivre blanc et de fumée qui viennent agréablement contrebalancer ceux plus fruités cités précédemment. Pari réussi donc avec ce *pinot noir*, un cépage réputé imprévisible et rebelle !

## Visite de la cave... une expérience d'ordre mystique

Si visiter un domaine viticole, découvrir des vins étonnants et balayer du regard des vignobles pittoresques depuis la terrasse représente une expérience inoubliable alors pénétrer dans l'intimité d'une cave d'un grand maître vigneron relève d'un rite que l'on pourrait qualifier d'initiatique. La cave est le temple des secrets du vin.



*La visite de la cave de Movia avec Aleš Kristančič, notre guide et le propriétaire des lieux.*

C'est ce grand privilège qui nous est accordé chez Movia et celui encore plus grand de bénéficier des explications d'Aleš Kristančič, qui nous initie avec passion à l'alchimie de ses vins à la fois lunaires et telluriques, au milieu des fûts de chêne dans une cave à l'apparence d'une galerie d'art.





---

En Slovénie, la fête associée au vin et aux vignes est la Saint Martin (Martinovanje) qui se célèbre durant la semaine du 11 novembre. C'est le premier événement le plus important après celui des vendanges. C'est à ce moment là, dans le cycle du vin, que les éléments impurs et les éléments purs se séparent et que le vin devient le nouveau vin. Cette fête est l'occasion de partager ce que l'on a avec les plus pauvres, un repas simple (une oie ou un canard) par exemple autour du premier vin de l'année.

Les vins de Movia sont élaborés selon les principes de la biodynamie.

Movia a été classé parmi les 100 meilleures maisons viticoles de 2015 par le magazine Wine & Spirits.

## Contact & Infos

MOVIA  
ALEŠ KRISTANČIČ  
Ceglo 18  
5212 Dobrovo v Brdih, Slovénie

<http://www.movia.si>

[Facebook](#)

[Twitter](#)

[Instagram](#)

[Présentation de Movia par Movia \(PDF, anglais\)](#)

### Bureau :

T: +386 5 395 95 10

M: +386 41 735 777

### Œnothèque Movia à Ljubljana :

T: +386 51 304 590