



Quatre cents ans avant J.-C. les Celtes faisaient déjà pousser quelques pieds de vigne sur l'actuel territoire slovène.

Slovénie LA VIGNE À KARST

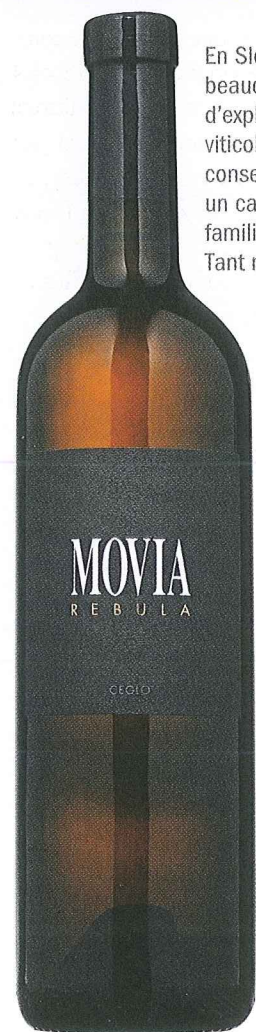
Le premier couplet de l'hymne national slovène annonce la couleur : « Les vignes qui ont fait naître / Pour nos soifs ce vin capiteux / Qui sait mettre le sang en fête / Qui efface les menaces / Et rend l'espoir aux âmes lassées ». Ce petit pays de l'Union européenne n'est pas qu'une destination touristique à la mode. C'est aussi le royaume de Bacchus.

À la fin du XIX^e siècle, le vignoble slovène couvrait plus de 50 000 hectares et sa notoriété courait de Londres à Moscou. Elle venait de très loin : au premier siècle de notre ère, les auteurs romains célébraient déjà la production viticole du plateau du Karst. À partir de 1968, le pays, désireux d'aller de l'avant, modernisa ses installations et adopta un système de classement des vins de qualité. Il réserva aux meilleurs d'entre eux des étiquettes d'or et d'argent. Climat, relief,

composition des sols : plusieurs provinces slovènes possédaient le potentiel requis pour élaborer de grands crus. Certains œnologues les classaient même parmi les plus richement dotés de la planète. La volonté était là aussi, chez un peuple reconnu pour sa ténacité et son goût du travail bien fait. Le succès ne se fit pas attendre.

Aujourd'hui, près de 70 % des vins slovènes répondent aux critères des appellations « vin de qualité » (*kakovostna vina*) et « vin de qualité supérieure » (*vrhunska vina*).

Quantitativement, les cent millions de litres que la Slovénie vend chaque année (70 % en blancs, 30 % en rouges) ne pèsent pas lourd face au volume de la production mondiale. Mais ces bouteilles-là ne sont pas tout à fait comme les autres. Dans la majorité des cas, il s'agit de vins dont le sérieux et la maîtrise apportés à la vinification le dispute à la complexité et à l'originalité des arômes. Ils enthousiasment les connaisseurs, à commencer par l'un des plus célèbres cuisiniers du monde : Alain Ducasse.



En Slovénie, beaucoup d'exploitations viticoles conservent un caractère familial. Tant mieux.



La Vinoteka Movia, à Ljubljana. À Paris, L'Ombre d'un bouchon commercialise certains vins slovènes.

La République de Slovénie comprend trois grandes aires viticoles. Elles s'étendent le long du littoral (Primorje), réputé pour ses rouges, mais aussi à travers les vallées de la Save (Posavje) et de la Drave (Podravje), bien connues pour leurs blancs frais et vifs. Plus de cinquante cépages y prospèrent. En 2014, la superficie du vignoble slovène reste inférieure de moitié à celle de ses années glorieuses même si, dans les cartons officiels, existe un projet d'expansion de grande envergure – on parle de 10 000 ha supplémentaires. En revanche, son prestige va galopant. Témoin le dîner officiel qui, en 2004, célébra le passage de l'Europe des quinze à l'Europe des vingt-cinq. Y furent servis des vins français, mais aussi et surtout slovènes, dont un prestigieux Simcic Teodor Belo Reserve millésimé 2001.

JEAN-MARIE BOËLLE - PHOTOS D.R.
www.slovenia.info



En Slovénie, la *potica* est une véritable institution culinaire. Elle rappelle un peu le kouglof cher aux Alsaciens.

ACHETER EN SLOVÉNIE TINTIN ET LE PIKOLIT

Kraski teran, zelen, plavac belli, pikolit, cviček, Ljutomer laški rizling, Klarnica... Les étiquettes des bouteilles slovènes, c'est Tintin en Syldavie ! En matière viticole, ce pays aux dimensions modestes (la moitié de la Suisse) préfère la qualité à la quantité. Sa production est en grande partie absorbée par le marché local et par ses voisins immédiats. En France, sa présence reste encore confidentielle, et c'est dommage. En revanche, rien n'empêche les amateurs d'entrer en contact avec les producteurs ni, bien sûr, de profiter d'une escapade slovène pour acheter tout leur soûl. Il existe aujourd'hui une vingtaine de caves disposant de toutes les infrastructures nécessaires à l'accueil des visiteurs. On y trouve d'excellents vins à partir de 7 € la bouteille. Quant à la charmante capitale baroque de Ljubljana, elle possède un véritable temple viticole : la Vinoteka Movia, un bar à vins proche de l'hôtel de ville. Il propose des crus en provenance du domaine le plus réputé du pays, tel un Refosk à la robe rouge sombre.

www.movia.si
www.cotar.si
www.luffenberger.eu
www.vinokrajnc.com

PAIN ET VIN LES RECETTES DE L'AMOUR

Un proverbe slovène prétend que l'amour passe par l'estomac. Il va de pair avec des recettes très diversifiées et des produits aux saveurs naturelles marquées. La gastronomie du pays est en parfaite osmose avec ses vins : dans les deux cas, prime la qualité. Le pain, à lui seul, mériterait une bible. Chaque région possède le sien. En revanche, tous les Slovènes savourent une même *potica*, ce gâteau roulé et fourré de noix, de graines de pavots, de graines de raisin, voire d'estragon ou de fromage blanc. On le sert dans toutes les occasions, et pour cause : c'est la pâtisserie nationale. Poissons marinés, goulasch de Gorica, saucisse de Kranjska... la Slovénie satisfait tous les goûts. Sous le label « Gostilna Slovenija », de nombreuses auberges inscrivent des plats et des produits traditionnels à leurs menus. Le remarquable jambon cuit de Prekmurje est souvent de la fête. Les fromages aussi (Tolmino, di Bovec, Trnec, etc.), qui accompagnent si bien la dégustation des crus des Primorje, Posavje et Podravje réunis.

www.kras.si
www.kravevka.si