

DOMAINE DE LA ZOUINA.
L'œnologue Guillaume Constant et
Christophe Gribelin veulent créer un grand cru.



JACQUES POULAIN (à g.).
Après avoir relancé Thalvin, cet
œnologue trublion produit désormais
son propre vin : La Ferme Rouge.



BRAHIM ZNIBER.

En 1964, il a créé Les Celliers de Meknès. Quarante-huit ans plus tard, il réalise 85 % des vins marocains.



LE VAL D'ARGAN.
Le castel-papal Charles Méliès
a planté 30 hectares dans
le secteur d'Essaouira.

TERROIRS MAROCAINS

ILS FONT DU VIN

EN TERRE D'ISLAM

La consommation du vin n'a pas toujours été proscrite par la religion islamique. Et certains pays où l'Islam est religion d'État produisent toujours du vin. Parmi eux, le Maroc, avec ses valeurs sûres et ses outsiders...

Une enquête de Pierre Casamayor

C'est un fait : le Maroc aime le vin. Mais sa consommation obéit à des distinctions subtiles. Les restaurants ont des cartes de vins, les supermarchés présentent des linéaires bien fournis (avec une caisse séparée pour ne pas se faire remarquer...). En revanche, l'alcool est prohibé en terrasses ou dans les bistrottes, pas de vin non plus dans les restaurants populaires du royaume chérifien alors qu'il coule à flots dans les lieux à la mode de Marrakech !

Cette réalité encourage la course aux cuvées haut de gamme... Chaque producteur élabore un vin de luxe qui s'adresse à

la clientèle chic de Marrakech ou à la bourgeoisie casablancaise, et une association de sommeliers vient de voir le jour !

L'arrivée des islamistes modérés au pouvoir va-t-elle changer la donne ? Malgré les interdits, le vin représente une source importante de revenus pour l'État et les touristes ne veulent pas rester sur leur soif. Le gouvernement ne prendra sans doute pas le risque de tuer cette poule aux œufs d'or. Mais la consommation des Marocains risque de devenir confidentielle et certains petits établissements sont déjà frappés de fermeture. Le maire de Fès a ainsi déclaré vouloir fermer les bars de sa ville. Et si les producteurs restent pour l'heure sereins, ils cherchent

toutefois à développer leurs exportations. Est-ce un signe d'inquiétude ?

Le Maroc et la vigne, c'est de l'histoire ancienne. La tradition remonte aux Phéniciens et aux Romains. Après la conquête arabe, la communauté juive repliée d'Espagne a perpétué la culture de la vigne, avec un cépage andalou, le faranat (le majorquin espagnol). Les comptoirs portugais ont contribué à la conservation du vignoble, mais c'est le Protectorat français qui a le plus planté. Alors que l'Europe manquait de vin après le phylloxéra à la fin

du XIX^e siècle, les colons du Maghreb ont pris la relève. Cet âge d'or s'effondre avec l'indépendance. Il faudra toute l'énergie de Brahim Zniber pour développer le vin en pays musulman. Création des AOG (Appellation d'origine garantie), de l'unique AOC, arrivée de nouveaux venus : une nouvelle ère s'annonce, même si, au Maroc, la schizophrénie reste une règle. La loi interdit, en théorie, la vente de vin aux musulmans, mais la production (350 000 hl/an) est presque entièrement consommée sur le territoire. Cherchez l'erreur !



■ Des vins de luxe pour clients chics. ■



Brahim Zniber s'est offert un cuvier flambant neuf pour son château Roslane, créé en 2001 dans l'appellation Coteaux de l'Atlas.

Les quatres domaines phares

Un groupe devenu géant, Les Celliers de Meknès et le français Castel produisent sous différentes marques l'essentiel du vin marocain. Tour d'horizon.

■ LES CELLIERS DE MEKNÈS Le plus connu des vins marocains en France.

C'est le leader marocain avec 85 % de la production. Créé par Brahim Zniber en 1964, le groupe exploite 2 000 hectares sur Guerrouane, Beni M'tir et la seule AOC du Maroc, les Coteaux de l'Atlas. Une altitude élevée, les influences de l'Atlantique, de la Méditerranée et

parfois du désert, le climat est propice à de bonnes maturations, sous un soleil généreux. De nouvelles installations ultra modernes (presseurs pneumatiques, cuves inox, tables de tri, chai à barriques enterré, grande puissance de froid) complètent le dispositif. La gamme débute en rouge avec des vins de cépages merlot, cabernet-sauvignon, syrah, au fruité primaire, à boire comme de bons vins de soif. Ksar Bahja (AOG Beni M'Tir), à base de cabernet et syrah, est framboisé et épicé (50 dh).

Puis Beauvallon (vendu en France sous le nom **Domaine Riad Jamil**), issu de macération carbonique de carignan élevée en fûts, est un vin très original, aux notes d'encens et de santal, aux tanins marqués, de garde, le plus marocain de tous (80 dh). En rosé, la cuvée **Les Trois Domaines** est un guerrouane gris, fruité et frais. Le **rosé de syrah Riad Jamil**, sur des notes de pomelo, a du tonus et du fruit. En blanc, le **sauvignon Ksar Bahja** est marqué par des notes variétales très Nouveau Monde et une finale poivrée. Le tout nouvel effervescent **Crémant de l'Atlas** présente une bulle fine, des notes de pomme verte, un rien dosé. Créé en 2001, le **Château Roslane** (AOC Coteaux de l'Atlas) retient toute notre attention. Le 1^{er} cru blanc 2009 (190 dh), 100 % chardonnay vinifié et élevé cinq mois en barriques françaises, offre un fruit blanc mature, miellé et

vanillé, citronné, avec une bouche ronde de style international (16/20). Le 1^{er} cru rouge 2009 (210 dh), assemblage cabernet-sauvignon, merlot, syrah, offre un fruit rouge très mûr, des notes de poivron rouge, d'épices grillées, de tabac, avec une bouche structurée, encore boisée mais bien lissée (16,5/20).

► Importé par les Grands Chais de France.

■ THALVIN Un domaine historique depuis 1927.

Entré dans le giron du groupe Zniber, Thalvin est un acteur historique au Maroc, fondé par un groupe belge en 1927. Son domaine d'Ouled Thaleb est installé dans la région de Benslimane, à l'est de Rabat. Avec 250 hectares en propre et l'apport



Au Palais Mansour de Meknès, le champagne est servi généreusement lors du Festival du vin.

TEXTES SACRÉS DU CORAN

Ces 18 ans qui ont conduit à l'interdiction du vin

Le vin était à l'honneur dans la période pré-islamique, en Arabie, du moins dans les classes aisées et l'aristocratie, avec des produits importés du Liban ou d'Irak par des commerçants juifs. Le triomphe de l'Islam bouleverse la vision du vin d'une manière progressive. Il faudra dix-huit ans pour en arriver à l'interdit, au fur et à mesure que le Prophète délivre ses révélations, entre La Mecque et Médine.

C'est d'abord dans le Coran, parole divine révélée au Prophète Mahomet par l'Ange Gabriel, qu'il faut en chercher la source. La sourate L'Abeille XVI versets 66-69 mentionne le vin (*khamr*, un terme qui désigne toute boisson qui trouble l'esprit) : « Vous retirerez une boisson enivrante et un aliment excellent des fruits des palmiers et des vignes ». Plutôt encourageant.

La sourate Les Femmes IV verset 43 dit : « Ô vous qui croyez, n'approchez pas de la prière alors que vous êtes ivres, attendez de savoir ce que vous dites, ou impurs, à moins que vous ne soyez en voyage, attendez de vous être lavés ». Ce qui, avec cinq prières par jour, revient à rester sobre, mais il ne s'agit toujours pas d'une interdiction absolue.

Les choses se gâtent avec la sourate La Table servie V verset 90, qui dit : « Ô vous qui croyez ! Le vin, les jeux de hasard, les pierres dressées

et les flèches divinatoires sont une abomination et une œuvre du démon. Évitez-les ». Le verset 91 précise que les jeux de hasard et les boissons alcoolisées sont des artifices que Satan utilise perfidement pour jeter la discorde entre les gens, provoquant ainsi des rixes, des haines et des vengeances.

Même si le mot "interdit" n'est pas explicitement prononcé, la condamnation est effective. On peut se demander si une sourate abroge l'autre ; il n'en est rien, Dieu ne pouvant se contredire, la place est ainsi laissée aux interprétations et à la conscience de chacun. Ce que ne manqueront pas de faire les différentes écoles de la loi. Suivront alors les lois d'interdiction, les différentes façons de punir les contrevenants, pouvant aller jusqu'aux 80 coups de fouet instaurés par le calife Umar, des périodes permissives et d'autres plus rigoristes, au gré des événements politico-religieux.

Même si certains font la différence entre les jus de datte ou de raisin sec fermentés (le *nabidh*) et le vin issu de raisin, d'autres condamnent toute boisson fermentée, et tous déclarent illégitime (*haram*) la consommation de vin sur la terre. Un *hadith* (parole du Prophète) précise d'ailleurs, de manière très explicite : « Celui qui boit du vin ici-bas, Allah lui fera boire l'eau bouillante de l'enfer ».



Le poète persan Omar Khayyam célèbre le vin dans son œuvre.

LE VIN DANS LES TEXTES SACRÉS

« Des ruisseaux d'un vin délicieux à boire... »

De nombreux écrits musulmans, à commencer par le Coran, évoquent le vin. Mais les commentaires favorables sont les plus anciens.

Sourate Mohammed, verset 5 :

Voici la description du Paradis qui a été promis aux pieux : il y aura là des ruisseaux d'une eau jamais malodorante, et des ruisseaux d'un lait au goût inaltérable, et des ruisseaux d'un vin délicieux à boire, volupté pour les buveurs, ainsi que des ruisseaux d'un miel purifié. Et il y a là, pour eux, des fruits de toutes sortes, ainsi qu'un pardon de la part de leur Seigneur. »

Sourate Les Fraudeurs, versets 21-28 :

« Ceux qui sont proches de Dieu en sont témoins. Oui, les purs vivront dans les délices, étendus sur des lits d'apparat, ils regarderont autour d'eux. Tu verras sur leurs visages l'éclat de la félicité. On leur donnera à boire un vin rare, cacheté par un cachet de musc, ceux qui en désirent pourront le convoiter, et mélangé à l'eau du Tasnim, une eau qui est bue par ceux qui sont proches de Dieu. »

Le poète persan Omar Khayyam (1048-1131) :

« Je me suis trouvé en relation avec le vin, avec l'ivresse. Mais pourquoi le monde m'en blâme-t-il ? Oh ! Plût à Dieu que tout ce qui est illicite produisît l'ivresse ! Car alors jamais ici-bas je n'aurais vu l'ombre de la saine raison ».

« Le vin est défendu, car tout dépend de qui le boit. Et aussi de la qualité et de la compagnie du buveur.

Ces trois conditions réalisées, tu peux dire :

Qui donc boit du vin, si ce n'est le sage ? »

Ibn Sina (980-1037), dit Avicenne, disciple d'Al Farabi et Aristote, philosophe et médecin, surnommé le Prince des savants, auteur du Canon de la Médecine :

« Pour le boire n'abuse pas du vin, contente-toi d'une petite quantité

Et encore, pas tous les jours ni à jeun, non plus après un aliment léger ou acide.

Ne t'enivre pas sans cesse, si cela t'arrive que ce soit une fois par mois.

Le vin pris en petite quantité est utile, en grande quantité il est dangereux.

À celui qu'il étourdit facilement, chauffe ou enivre, donne-le aromatisé et qu'il mange en même temps des grenades aigres, des coings, des concombres, coupe son vin d'eau.

Donne-le pur à qui il provoque des flatulences.

Le meilleur vin est le jaune fort, il convient de le prendre avec des mets salés.

Pendant l'été, il vaut mieux boire du vin blanc léger et subtil, mêle d'eau, mange des mets acides et ensuite consomme des mets astringents. »

À lire, le livre de Malek Chebel : Anthologie du vin et de l'ivresse en Islam (éd. Jean-Jacques Pauvert).

■ Avec Tandem, Alain Graillot signe un beau vin d'auteur. ■

de 800 hectares des vigneron de la région de Rommani, au sud de Rabat, le domaine élargit sa gamme et initie une politique de qualité développée par l'œnologue français Jacques Poulain. La cave est un témoin architectural de l'époque coloniale aux cuves béton, modernisée avec l'apport des techniques les plus récentes. En blanc, la **Cuvée du Président 2011** (40 dh) offre des notes de fruits secs (12/20), le sauvignon **Médaille 2001** (80 dh), un fruit mûr et citronné (13/20). Suivent le **S de Siroua 2011**, un chardonnay sur la pêche, tout en rondeur (14/20), et le viognier **Aït Souala 2010** (110 dh), encore boisé, aux notes d'abricot confit (14/20). La cuvée **CB Initiales 2011** (150 dh) est un chardonnay fermenté en barriques, avec une matière ample et beurrée à la finale safranée (16/20).

En rouge, la cuvée **Médaille 2010** (cabernet et syrah, barriques) est framboisée, réglissée, à la bouche structurée (14/20). Le **S de Siroua 2010** (syrah, barriques) est aromatique à la bouche fondue et épicée (15/20) (95 dh), le **Aït Souala 2009** (arinarnoa, malbec, tannat, en cuves et barriques) est riche et structuré aux notes viandées (13 dh). La cuvée **CB Initiales 2010** possède de la personnalité aromatique, un beau fruit rouge mentholé, une matière veloutée et structurée, apte à la garde (180 dh). Une verticale a fait ressortir le 2005, épicé et carné, à la bouche truffée et aromatique (17/20). La grande vedette de cette cave est la cuvée **Tandem** (200 dh) réalisée avec Alain Graillot, le célèbre vigneron de Crozes-Hermitage. Le 2010 est mûr, réglissé, avec une expression de fruits noirs frais, de pivoine, encore marquée par l'élevage. La bouche a de la



D.R.

LES CELLIERS DE MEKNÈS.
Le premier groupe marocain exploite
2 000 hectares de vignes.



■ Des groupes français mettent les moyens et font le pari de la qualité. ■

densité, du fond, avec des tanins mûrs et aromatiques, une finale épicée. Un beau vin d'auteur qui se complexifie à la garde (17/20).

► Importé par les Grands Chais de France.

■ GROUPE CASTEL

Le numéro deux des vins marocains

Après avoir racheté William Pitters à Bernard Magrez, Castel est le second acteur sur le territoire marocain, avec des vins plutôt destinés à l'exportation et mis en bouteilles en Europe. Avec plus de 1 000 hectares et des unités de production ultra modernes dans les régions de Meknès et Boulaouane, le groupe fait le pari de la qualité. Outre la gamme de vins de cépages **Halana**, en rouge et rosé, on trouve des cuvées de bonne facture comme **Bonassia**, **Comtesse**

de la Courtablaise ou **Larroque** (vignoble franc de pied). Cheval de bataille du groupe, le **Boulaouane** est décliné en vin gris et rouge dans un vignoble situé au sud de Casablanca. Le **Domaine Sahari Réserve** (75 dh), issu du vignoble de Meknès, est un assemblage de syrah, grenache et carignan à la robe légère, au nez de fruit rouge compoté et épicé, à la bouche fruitée, aux tanins poivrés, très méditerranéen (14/20).

► Distribué par Nicolas.

■ LES DEUX DOMAINES Gérard Depardieu y produit une cuvée de luxe !

Cette entité est dirigée par le groupe Bourchanin en maintenant des connexions avec le groupe Castel. La cuvée **Eclipse** (AOG Guerrouane), assemblage

grenache-syrah élevé cinq mois en fûts de chêne, flirte avec le haut de gamme. Le 2009 offre une robe dense, un nez discret de fruits rouges confits, d'épices, un boisé encore marqué. La bouche est généreuse, chaleureuse, sapide, avec des tanins épicés, veloutés par l'élevage. La finale poivrée, bien allongée, révèle un vin marqué par son climat (15/20).

Le guerrouane **Lumière Gérard Depardieu** est une cuvée de luxe issue de la collaboration de l'acteur avec Bernard Magrez. Le 2007 dévoile un nez vanillé, crémeux et confit, une bouche ample, généreuse et structurée, de la sucrosité, des tanins charnus et épicés, encore marqués par un boisé luxueux (200 dh). Plus international que marocain (16/20).

Un petit vignoble de 8 hectares, **Kahina** (AOG Guerrouane, 150 dh), est toujours aux mains de Bernard Magrez. Le 2010 est sur le fruit rouge mûr, avec des notes vanillées et épicées, une bouche ronde, avec des tanins parfaitement intégrés, une finale poivrée et mentholée. Un équilibre réussi (16/20).

► Distribué par Bernard Magrez.

Trois domaines marocains créés par des Français

Amoureux du Maroc, Gérard Gribelin, Jacques Poulain et Charles Mélia misent sur le créneau des vins haut de gamme.

■ LA FERME ROUGE

Le nouveau rêve de Jacques Poulain.

Jacques Poulain est l'enfant terrible de la viticulture marocaine. Après avoir relancé la production de Thalvin, cet oenologue français vole de ses propres ailes depuis 2008, associé à un fils de général, sur 200 ha situés à Had-Brachoua, à l'est de Rabat. La cuvée **Terres Rouges 2010** (syrah-tempranillo, 100 dh) offre des notes de violette et cerise, une bouche veloutée aux tanins fins (16/20). **Ithaque 2010**, complexe, sur la fraise rôtie, les épices, à la bouche dense, toastée, a une belle tenue (17/20). Le **rosé 2011** est corsé et vineux, de gastronomie (14/20). En blanc, la cuvée **Odyssée 2010** (chardonnay et viognier)

dévoile de la mandarine, des notes vanillées et fumées, une bouche ample, fraîche, citronnée. Une réussite avec de la personnalité (17/20).

► Importé par Les Insolites.

■ DOMAINE DE LA ZOUINA

Du château de Fieuzal aux contreforts de l'Atlas.

La famille Gribelin, qui a fait les beaux jours du château de Fieuzal (Pessac-Léognan), est installée à Meknès, à la Zouina, en association avec Philippe Gervoson, du château Larrivet Haut-Brion. Le domaine s'étend sur 115 ha (sols argilo-calcaires) et 63 ha de cabernet, syrah et chardonnay ont été plantés. Leur ambition est d'en faire un cru classé. En blanc, **Epicuria 2010** (AOG

Guerrouane, 185 dh), chardonnay élevé en barriques, a des notes miellées et vanillées, une bouche ample, encore marquée par l'élevage (15/20). En rouge, **Volubilia Classic 2009** (cabernet-sauvignon, syrah, tempranillo élevés en cuves, 120 dh), aux notes de cacao, de poivron rouge, est souple et élégant (15/20). **Epicuria 2007** (185 dh), cabernet-sauvignon élevé en cuves et barriques, dévoile du fruit noir, du romarin, une bouche dense et structurée (17/20). La syrah **Epicuria 2005** (185 dh) montre du potentiel de garde avec du fruit noir confit, de la figue, des notes de tabac, moka, une bouche au fruit rôti et fumé, des tanins poivrés (18/20).

► Distribué par Foods & Goods SA et la Cave Pouteau (Franconville).



■ LE VAL D'ARGAN

Le style le plus méditerranéen du Maroc.

Aux portes d'Essaouira, le domaine du Val d'Argan a été créé par Charles Mélia, (La Font du Loup, Châteauneuf-du-Pape). Avec 30 ha (plantés en 1994) de cépages méditerranéens (clairette, bourboulenc, ugni blanc, syrah, grenache et mourvèdre), il produit des vins présents sur les plus grandes tables du royaume. En blanc, le **Val d'Argan 2008** (roussane, 140 dh) est axé sur des fruits secs, grillés, une bouche ample, aux notes épicées (16/20). En rouge, **El Mogador 2010** (105 dh) possède un joli fruit rouge mature, une bouche structurée, aux tanins veloutés (14/20). Le **Val d'Argan Grande Réserve 2009** (145 dh) s'épanouit sur la framboise rôtie, avec du cacao, un équilibre chaleureux, dans un style sudiste (15/20). **Orients du Val d'Argan 2007** (210 dh), issu d'une sélection drastique (élevage long), très fruit noir, tabac, boisé, à la bouche puissante et structurée, est destiné à la garde (16/20).

► Importé par Vins du Monde.

NB : les prix indiqués sont ceux pratiqués sur le marché marocain, en dirham. 10 dirham = 0,9 €.

D'UN PAYS L'AUTRE...

Toléré au Maroc, hors la loi en Arabie Saoudite

Dans le monde musulman, on distingue aujourd'hui trois groupes de pays. Les premiers prônent l'interdiction totale du vin, avec des punitions réglées par la charia pour ceux qui transgressent la loi ; il s'agit de l'Arabie Saoudite, du Yémen, du Soudan, de l'Iran et de l'Afghanistan. Les deuxièmes tolèrent une consommation dans les hôtels internationaux pour les non musulmans, comme les Émirats ou Oman. Les troisièmes, parce qu'ils abritent des communautés chrétiennes et ont une production viticole propre, admettent la consommation du vin ; parmi eux, le Liban, la

Syrie, la Turquie, l'Égypte, ainsi que les pays du Maghreb où la viticulture a été développée du temps des colonies. Il en est ainsi de la Tunisie, de l'Algérie et du Maroc, à des degrés divers de tolérance qui peuvent évoluer. En Algérie, par exemple, on assiste à une prohibition officielle, avec une fermeture des bars qui n'empêche pas une consommation clandestine galopante. En Turquie, de nombreuses tracasseries s'abattent sur les restaurants qui servent de l'alcool, même dans la capitale Istanbul. Des inquiétudes pointent également en Égypte, en Tunisie et au Maroc.