



Nota bene : info histoire

On sait depuis longtemps que la viticulture en Arménie est l'une des plus anciennes du monde. Il se pourrait même que ce soit en Arménie que la vigne sauvage muta en vigne cultivable, et que les hommes en tirèrent les premiers crus !

La plus ancienne cave à vin connue au monde, datant de 6 200 ans, a été mise au jour par des archéologues dans la grotte d'Areni (région de Vayots Dzor), dans le sud de l'Arménie. Le groupe d'archéologues a daté la grotte de 4200 avant J.-C., ce qui prouve que le vin a joué un rôle central dans l'histoire de l'Arménie dès ses débuts. Ce site de vinification est, sans surprise, la plus ancienne preuve de vinification jamais découverte.

Les vigneronniers piétinaient les raisins avec leurs pieds dans un bassin d'argile, le jus des raisins piétinés s'écoulait ensuite dans une cuve, où on le laissait fermenter, avant de le stocker dans des jarres.

La viticulture en Arménie

Une des viticultures les plus anciennes au monde !

L'Arménie est un pays ancien, célèbre pour la richesse de son histoire et de sa culture. Elle est située au carrefour de l'Europe et de l'Asie. Cette ancienne république socialiste soviétique a des frontières terrestres avec la Turquie à l'ouest, la Géorgie au nord, l'Azerbaïdjan à l'est et l'Iran au sud.

Superficie totale des vignobles : 16000 hectares –60 domaines

80% de blancs, 20% de rouges. Aujourd'hui, sur les 55 cépages endémiques cultivés, 30 sont blancs et 25 sont rouges.

Nombreux cépages endémiques

Le vin est produit dans les régions d'Aragatsotn, d'Ararat, Erevan et Vayots Dzor. Les principaux cépages sont des cépages blancs Kangoun (30%), Rkatsiteli (20%) et Voskheat (10%)

En rouge, on retrouve principalement, l'Areni noir, emblématique cépage arménien (15%).



Un terroir unique a découvrir :

Les conditions géographiques et climatiques de l'Arménie sont exceptionnelles pour la culture de la vigne. L'interaction complexe des conditions naturelles sur ce petit territoire a induit et affecté la formation d'une gamme assez particulière de types de sols, allant de la zone volcanique et semi-désertique aux sols de prairie de montagne de type alpin.

Le climat est sec et continental et les montagnes sont présentes dans la plupart des régions.

Des cépages autochtones à déguster :

L'altitude des vignobles en Arménie varie de 850 à 1 800 mètres d'altitude, avec environ 16 000 ha de surface cultivée dont 14 120 ha plantés en raisin de cuve et 2 880 ha en raisin de table. Aujourd'hui, sur les 55 cépages cultivés, 30 sont blancs et 25 rouges.

L'Areni noir est une variété de raisin indigène arménienne qui pousse dans la région de Vayots Dzor (Arménie du Sud). Cette ancienne variété est originaire du village du même nom (Areni) situé à l'ouest du Vayots Dzor.

L'Areni noir est extrêmement résistant aux maladies et s'adapte particulièrement bien aux fortes variations de température diurnes.

Les vins issus de ce raisin sont remarquables pour leur couleur rouge rubis intense et leur élégance. Les arômes les plus remarquables typiques de l'Areni sont le poivre noir, le thé noir, la cerise. Ancien cépage blanc arménien le Voskehat, qui signifie en arménien «baie dorée», mûrit à la mi-septembre. Selon certains rapports, il était cultivé depuis 3500 ans. Le Voskehat est utilisé pour la production de vins secs tranquilles, mais aussi de vins effervescents et de vins de dessert.

