



## Nota bene : info histoire

Du vin en Serbie, cela vous parle ? Mal connues aujourd'hui dans nos verres, les vignes des Balkans sont pourtant issues d'une longue tradition historique et ont joué par moment un rôle majeur dans nos caves d'Europe occidentale. Nous sommes partis à la découverte du kadarka, cépage travaillé avec élégance et modernité par le domaine Tonkovic, en pleine région de Subotica à l'extrême nord du pays.

Le vin coule dans l'âme serbe depuis l'empire romain. Même si son histoire n'a pas été un long fleuve tranquille... Plantée massivement sous la dynastie moyenâgeuse Nemanjic (XIème siècle), la vigne serbe a longtemps eu une bonne réputation dans toute l'Europe. Avec un climat continental associé à de douces influences méditerranéennes, et des sols riches en minéraux, rien de plus normal.

Une vigne qui a même alimenté d'autres vignobles plus occidentaux, lorsqu'ils en avaient besoin : la France et la Suisse (jusqu'à Bordeaux! ) par exemple dans les années 1870, frappés par le phylloxera, ont largement puisé dans les vignes de Serbie, qui n'ont connu l'insecte ravageur que 30 ans plus tard...

## La viticulture en Serbie

**Serbie : Une forte tradition viticole !**

**Superficie totale du vignoble :** 20000 hectares et près de 300 domaines .

La production de vins blancs, plus de 60%, est supérieure à celle de vins rouges. Les vins blancs et rosés sont majoritairement produits dans la plaine de la Voïvodine (nord de la Serbie) et les vins rouges sont principalement produits au sud de la Serbie.

La Serbie a une forte tradition viticole, son vignoble s'étend sur plus de 20 000 hectares avec une mosaïque de terroirs viticoles. Les cépages cultivés sont à la fois autochtones (Krstač, Župljanka, Smederevka pour les vins blancs et Vranac, Prokupac, Kratošija pour les vins rouges...) et importés (Chardonnay, Merlot, Sauvignon blanc, Cabernet Sauvignon...).





### Le vin en Serbie, toute une histoire

**Une vigne, implantée depuis des siècles. Pourtant, elle n'échappera pas, in fine, au phylloxera. Puis, après un système productiviste collectiviste, les embargos économiques successifs pendant les années 1990 et la guerre civile, le vignoble serbe, autrefois source de richesse et d'exportation, voit chuter ses investissements et connaît une significative réduction de surface en peu de temps.**

Plus que 70 000 hectares de vignes (800 000 en France) sur lesquelles, pourtant, de nombreux cépages s'épanouissent du nord au sud du pays. Depuis les années 2000, certains investisseurs, serbes ou étrangers, ont reconstruit chais et parcelles, avec un certain souci de préservation des sols, peut-être même un peu plus qu'ailleurs. Selon les données de Sud de France : « la Serbie est le pays qui utilise le moins de pesticides en Europe en agriculture, et une grande place est consacrée à l'agriculture biologique ».

Comme dans d'autres « anciens-nouveaux » vignobles (Grèce, Croatie, etc), le choix des cépages est ambivalent : internationaux d'une part (chardonnay, riesling, merlot, sauvignon, etc), mais également autochtones, témoins d'un patrimoine végétal millénaire. Parmi eux, le kadarka, un cépage à la peau noire qu'on appelle également « Gamza », « skadarka », « noir de Moselle » ou « mékish », rapporté selon la légende par les soldats ottomans, présent aussi en Autriche, Hongrie, Bulgarie, Roumanie, Croatie, ou encore Moldavie... Un roi des Balkans en somme.

Sources : Laure Goy - article Terres de vins <https://www.terredevins.com/actualites/vignes-serbie-kadarka-ahonneur>

