



## Nota bene : info histoire

La Crète est la plus grande île de la Grèce et la 5<sup>ème</sup> plus grande dans la Méditerranée. La capitale et la plus grande ville est Héraklion. La Crète est divisée en quatre préfectures: Héraklion, la Canée, Lassithi et Réthymnon.

Ayant 250 km de longueur, elle fait souvent oublier à ses visiteurs qu'ils sont sur une île. Crète produit du vin depuis des millénaires.

Les habitants de la Crète consomment du vin depuis près de 4 000 ans !

Les Minoens en faisaient déjà le commerce et des archéologues ont même trouvé une amphore vieille de 3000 ans, emplie de vin crétois dans un bateau égyptien.

Aujourd'hui la production s'écoule principalement sur le marché intérieur (Crète d'abord, Grèce ensuite) mais environ 20% sont exportés surtout vers l'Europe et les USA, et principalement dans les épicerie et restaurants grecs.

## La viticulture en Grèce - Crète

### Superficie totale des vignobles :

Pour la Grèce : Superficie totale des vignobles : 61500 hectares – 1200 domaines

55% de Blancs, 45% de rouges.

Pour la Crète : Superficie totale des vignobles : 4200 hectares - 30 domaines

60% de rouge et 40% de blanc

### Nombreux cépages endémiques

Il existe plus de 200 cépages autochtones grecs dont très peu sont cultivés en dehors du pays. Ils sont bien adaptés au climat chaud et aride de la Grèce et de la Crète et capable de produire des vins de grandes qualités.

Il existe quatre appellations crétoises (AOC) reconnues par l'Union européenne : Peza, Arhanès, Dafnès et Sitia.

**Ce sont des vins rouges, principalement, plus rarement des blancs.**



**Le régime crétois se situe au centre de l'attention, la plupart des études présentent la cuisine Crétoise comme l'exemple le plus typique de la cuisine méditerranéenne de haute qualité.**

La Crète a une des cuisines les plus anciennes et parmi les meilleures au monde. Elle est la continuation des saveurs traditionnelles, d'arômes, d'ingrédients et de style datant de l'époque minoenne.

**Les découvertes archéologiques** montrent qu'il y a 4000 ans que les Crétois anciens consommaient plus ou moins les mêmes produits que les Crétois aujourd'hui. Beaucoup de grandes urnes utilisées pour le stockage de l'huile, du vin, des céréales, des légumes, et du miel ont été trouvées dans les Palais Minoens

**L'huile d'olive et le vin:** Une Sainte alliance pour la bonne santé

Si vous allez visiter les villages à l'intérieur des terres, vous verrez la Sainte alliance qui se trouve au cœur du régime méditerranéen, où que vous tourniez votre tête: Chaque vignoble est toujours à côté d'une oliveraie.

**La cuisine crétoise est variée, inventive, saine et très locale.** Elle est servie dans plusieurs restaurants de l'île. Les trésors de la mer et de la montagne, les herbes sauvages, l'élevage de chèvres et de brebis, le miel délicieux, les fruits et légumes gorgés de soleil font de la cuisine crétoise une cuisine authentique et délicieuse.



## LES CÉPAGES

**Les plus représentatifs sont le Xinomavro, un cépage rouge souvent comparé au nebbiolo, de la région Naoussa. Agiorgitiko, pour les rouges et rosés de la région de Nemea . Les vins blancs sont élaborés à partir de l'assyrtiko de l'AOP Santorini.**

Pour la Crète, on retrouve le Mandilari, le kostifali et le Liatko pour les rouges et le vidiano et Vilana pour les blancs secs. Des arômes uniques, des saveurs inoubliables, un caractère sans précédent. Le vignoble crétois cache un trésor précieux de variétés indigènes, qui ouvrira de nouveaux horizons gustatifs à chaque amoureux du vin, qui les découvrira et les appréciera.

### **Mandilari:**

Sauvage et indompté comme la terre de Crète et de son peuple, Mandilari est considéré comme le roi des variétés rouges indigènes.

### **Kotsifali:**

rondeur et fruité, arômes de prune, le Kotsifali charnu peut être décrit comme l'équivalent crétois de Merlot.

### **Liatiko:**

Variété rouge qui offre sa douceur et son caractère unique. Les vins d'excellences doux et secs d'AOP Sitia et Dafnes en sont la preuve.

**Vilana:** L'étoile blanche de l'île, Vilana, fait une apparition dans les vins AOP Peza ou Sitia avec son arôme fin fascinant, son goût léger et son acidité rafraîchissante, parfumée au citron.

**Vidiano:** Arôme d'abricot unique, corps riche, goût crémeux transpercé. Ces éléments font de Vidiano la diva montante du vignoble crétois et justifient sa qualification de «Vigne de la Grèce».