



❖ À la Paix, à la Tolérance, à la Votre! ❖

Alors que le réchauffement climatique nous hante, nous avons eu un hiver 2022 des plus humides et des plus froid des 10 dernières années avec quatre tempêtes de neige dans la Beqaa et plus de 2 mètres de neige sur les pistes !

Est-ce que cela va modifier nos préparatifs pour le réchauffement climatique ? surement pas, nous sommes conscients qu'il s'agit d'une bonne surprise qui ne changera pas la tendance générale.

En effet, un de nos vignobles Cap Est a reçu moins de 300 mm de précipitation cette année. Il faut savoir que la région de « Ras » se trouve derrière les sommets les plus élevés du Mont Liban. En effet, la portion nord de la chaîne de montagne littorale (qui traverse le pays du nord au sud) est réputée pour ces cèdres millénaires et pour l'équivalent local du « Mont Blanc » du Liban, et cela ne s'invente pas, le « Mont Noir » (Qurnat as Sawda') qui pointe à 3088m. Ces hauteurs constituent des obstacles souvent infranchissables pour les nuages venant de la méditerranée et c'est la raison pour laquelle la région centrale de la Beqaa par exemple (Tanaïl et Zahlé) observe des précipitations deux fois supérieures à la Beqaa nord.



Cette année nous sommes en train d'expérimenter l'irrigation du printemps pour prolonger la saison humide et mieux préparer la vigne pour la longue période de sécheresse de juin à septembre. Nous allons donc rassasier la vigne adulte (avec un bon système racinaire) début printemps, aux prémices du cycle végétatif, pour créer les réserves naturelles lorsque l'eau est abondante !

Pourquoi avons-nous opté pour le printemps au lieu de l'hivers ? très simplement parce que les panneaux solaires du puit fonctionnent plus régulièrement au printemps ! donc nous allons expérimenter cette année sur un de nos vignobles adultes l'arrosage jusqu'à la fin avril et après, nous laisserons la nature continuer son travail.

Au vu des incertitudes financières, sociétales et économique actuels du Liban, nous n'avons pas planter beaucoup de vigne cette année mais nous avons préparé l'expansion du vignoble du Cap Est (Ras), donc nous avons labouré en profondeur le terrain et par ailleurs nous allons planter quelques 2000 plants de vigne de Merwahé dans la région de Faqra, après la fonte des neiges sur les sommets du Mont Liban. C'est qui lui ? c'est le cépage autochtone blanc du Mont Liban qui nous semble assez intéressant. Vous connaissez peut-être le Obeidi le cépage blanc de la Beqaa et de l'arak, donc bientôt vous allez découvrir le Merwahé, qui est plus frais, plus élégant.... Je ne vous en dis pas plus pour l'instant.



Il m'est impossible d'écouter les nouvelles de Kiev sans penser à mon expérience personnelle au Liban entre 1975 et 1990 et quand je vois l'exode des Ukrainiens je pense inmanquablement au périple familial de mon enfance qui nous a caboté entre monastères, hôtels, chambres d'amis, couvents, chalet... parmi valises, sanglots et cartons.

La solidarité qui s'est installée pour soutenir le peuple ukrainien me rappelle inmanquablement les 30 buches de Noël que ma mère et moi seule, avons confectionné pour les familles des déplacés en 1977. Dès que je vois les flocons de neige je pense aux centaines de gants et bonnets que nous avons tricotés au monastère et que nous avons envoyés aux familles de démunis restées sur les lignes de fronts dans des abris sans source de chaleur.

40 ans plus tard, grâce à la résilience de son peuple, la violence physique s'est calmée en 1990, mais le Liban souffre toujours sous les mêmes chefs de guerre qui ont troqué leurs treillis militaires contre des costumes. Malgré les assassinats de 2 présidents, un premier ministre, d'innombrables personnalités politiques, ambassadeurs et même l'explosion du port de Beyrouth en août 2020, pas un seul véritable coupable n'est derrière les barreaux. Justice sera-t-elle jamais rendue ?



A Massaya, nous célébrons au quotidien la vie et affirmons nos valeurs dans une région complexe souvent véhémente.

Nous croyons que le vin favorise la créativité, la tolérance, et encourage un dialogue ouvert, des amitiés et de la bienveillance entre des personnes de différentes origines religieuses et sociales.

A travers l'Occident, notre cuisine a séduit de nombreuses personnes par son raffinement, ses ingrédients sains, la complexité de ses saveurs et sa convivialité à être partagée entre amis, arrosée d'un verre de Massaya. Nous nous efforçons avec succès à étendre notre présence sur les listes de vins des restaurants du monde entier, en promouvant la sophistication et le raffinement de la culture et de la gastronomie du Liban.

Nous refusons d'abandonner et d'être victimes de la discorde insensée qui nous entoure. Pour chaque action violente ou discours haineux, nous levons un verre de vin et trinquons à la paix et à la tolérance, au Liban et dans le monde. Un avenir meilleur nous attend et d'ici là, un verre de vin nous aide à affirmer nos valeurs !



MASSAYA BOUTIQUES:

Safe home deliveries from Monday till Friday

Daily winery tours and tastings, 10:00-17:00pm

RESTAURANTS - THE GATHERING:

Opens Beginning of June 2022

Massaya wines and arak inquiries:

marketing@massaya.com

massaya.com

Hospitality inquiries:

+961 71 712 612



Copyright © 2018 Massaya, All rights reserved.

Our mailing address is:

massaya@massaya.com

Want to change how you receive these emails?

You can [update your preferences](#) or [unsubscribe from this list](#).