



❖ Le sypispe climatique... ❖

L'adaptation au déficit climatique se prépare bien en amont. En d'autres termes, recourir à l'arrosage systématique est la solution de facilité que nous essayons d'éviter afin de respecter les caractéristiques du terroir et du raisin.

Lorsque nous avons commencé l'aménagement de Massaya Faqra sur le mont Liban en 2008, nous étions également attirés par le réservoir d'eau naturel du Mont Liban. Au-delà de la neige, l'eau est plus abondante aux sommets, puisque le sol est très argileux et absorbe l'humidité hivernale et la met à disposition de la végétation durant la période estivale. La cave pour la vinification de nos vins blancs perchée à 1700 m d'altitude est la partie émergée de notre décision. En effet la construction s'est accompagnée du transfert de nombreux vignobles vers la région surplombant Baalbek sur les flancs du Mont Liban, d'ailleurs, nous avons fini par assembler certaines cuvées rouges de la région sous l'étiquette Terrasses de Baalbek.



A l'occasion de cette transhumance partielle, néanmoins définitive, nous avons cherché des cépages pour accompagner le changement climatique. Nous avons privilégié des cépages qui soient compatibles avec de longues périodes de sécheresse tels que le Grenache, la Clairette et le cinsault etc. Tout compte fait, la typicité des cépages du « soleil », se marie mieux avec nos habitudes culinaires qu'elles soient issues de la méditerranée ou de nos traditions d'arrière-pays.

Le lancement de nos nouvelles étiquettes vers 2012 avec Le Colombier, Terrasses de Baalbek et Cap Est s'inscrivait aussi dans cette réflexion sur le changement climatique et de son impact sur les terroirs.

Nos pratiques agricoles ont également été ajustées, en privilégiant les sols vivants en évitant autant que possible les labours profonds et les produits utilisés de manière systématique qui rendaient souvent le sol stérile. Dans certaines régions nous avons arrosé en février et en mars pour compléter les réserves d'eau du vignoble sans avoir à puiser profondément dans les nappes phréatiques durant la période estivales.

Le respect des rythmes et des saisons nous préoccupe depuis de nombreuses années, à titre d'exemple, nous avons toujours arrêté notre campagne de distillation de notre arak le 1er mai lors d'une journée portes ouvertes que nous appelons les ateliers d'arak. Puisque nous considérons que puiser de l'eau pour la distillerie au-delà de cette date, non seulement appauvrit nos réserves, mais affecte aussi nos standards de qualité puisque l'eau des puits est de moindre qualité.



Cette année, nous allons faire les mises en bouteilles de l'arak essentiellement entre l'hiver et le printemps. Cela signifie que notre production d'arak du millésime 2022 sera encore plus exclusive que de coutume, puis que nous risquons de ne pas atteindre nos habituels 60.000 litres.

Le changement climatique n'est pas uniquement une question de panneaux solaires et de voitures électriques mais ce sont des changements profonds aux ramifications variées qui ne finissent pas d'impacter notre quotidien. Pour en savoir plus, rendez-vous le 1er mai à l'occasion de la journée portes ouvertes à Massaya Tanail !



PS :Si vous habitez à l'étranger, suivez-nous sur [@massayalebanon](#). Si vous avez la chance de vivre au Liban, [@visitmassaya](#) est le compte que nous vous recommandons de suivre.



MASSAYA TANAÏL:

*Winery tours, boutique and tastings**Monday to Friday: 8:00am - 2:30pm**Saturday: 8:00am - 12:00pm*

MASSAYA FAQRA

*Daily winery tours, boutique and tastings, from**10:00 am to 6:00 pm*

RESTAURANT- THE GATHERING FAQRA

Lunch and dinner weekend

supply@massaya.com
massaya.comFor inquiries:
+961 70 555 657

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](#).

This email was sent to <<Email Address>>

[why did I get this?](#) [unsubscribe from this list](#) [update subscription preferences](#)

Massaya & Co. S.A.L. · Baabda Main Road, 610 Bldg., Bloc A, above Blom Bank · Faqra, Mount-Lebanon · Beirut 1003 · Lebanon