

Un Terroir à vigne par excellence

La mythique plaine de la Békaa est un plateau à 900 m d'altitude, longé par deux chaînes de montagnes : le Mont Liban qui le protège des influences méditerranéennes et l'Anti-Liban des influences sahariennes. L'ensoleillement y est d'environ 280 jours par an, les hivers y sont humides (+/- 500 mm de précipitations), froids (les températures passant en dessous de 0°C), et les étés y sont secs et chauds (+ de 35 °C). Le sol argilo-calcaire, les cimes mitoyennes enneigées, la luminosité intense, le vent quotidien et les écarts de températures nuit/jour de plus de 15 °C, lui confèrent sa typicité.

Les Ghosn enracinés

L'histoire de la propriété de Tanaïl remonte aux années 70 ; la famille Ghosn produit alors de l'arak artisanal. Sami et Ramzi Ghosn, deuxième génération, y apprennent à aimer la nature et l'une de ses cultures les plus nobles : la vigne.

En 1975, la guerre contraint les Ghosn à délaisser les lieux, avec la certitude d'y revenir un jour. 17 ans plus tard, Sami y reprend la distillation artisanale de l'arak ; la fameuse "bouteille bleue" rencontre un succès immédiat. Le phénix de Tanaïl renaît de ses cendres et les frères ont d'autres ambitions : les vignes de la propriété ne seront pas uniquement destinées à l'arak, mais aussi au vin.

Un nouvel élan

En 1998, Frédéric et Daniel Brunier du Domaine du Vieux Télégraphe (Châteauneuf-du-Pape), ainsi que Dominique Hebrard du Château Bellefont-Belcier (Saint-Émilion) s'associent loin de leur terres d'origine, du côté du temple de Bacchus, à ces hommes de la Békaa.

Ces professionnels Français ne sont pas sans ignorer le cheminement historique et tumultueux du vin de l'Ancien Monde vers l'Europe; ils sont fascinés par ce terroir et attirés par le défi de produire des vins issus du berceau de la vigne.

Ensemble ils veulent faire revivre les saveurs, les arômes et les sensations venues des caravanes qui se croisaient dans la plaine de la Békaa, et des embarcations phéniciennes qui se retrouvaient dans les légendaires ports méditerranéens aux noms remontant à la nuit des temps : Kart Hadasht (Carthage), Massilia (Marseille), Sidon (Tyr), Genua (Gènes)...

La personnalité du vin Massaya s'est affirmée, la complicité entre les Hommes s'est intensifiée loin de l'agitation des comptoirs commerciaux d'antan, et cet objectif commun, de produire "un vin" incarnant le terroir du Liban, est aujourd'hui en grande partie atteint.

Massaya en quelques mots :

Vignoble : 50 ha (dont 40 ha en cépages rouges)

Densité : 3,300 pieds/ha

Rendement : 45hl/ha

Irrigation : néant

Altitude du vignoble : 900m à 1 200m

Age moyen des vignes : 18 ans

Cépages Rouges : Cabernet Sauvignon, Cinsault,

Grenache, Merlot, Mourvèdre, Syrah, Tempranillo

Cépages Blancs : Chardonnay, Clairette, Sauvignon Blanc,

Obeidi

Vendanges : de Septembre à Octobre, 100% manuelles,

suivies d'un double tri

Production : 300,000 cols



Classic Rouge : vin plaisir, vinifié et élevé en cuves, issu de Cinsault (60%), Cabernet Sauvignon et Syrah ; c'est un vin de tous les instants, sur la rondeur, le fruit, la fraîcheur, les épices et présenté sous capsule "Stelvin Lux+".

Classic Blanc : vin plaisir, vinifié en cuves, à base de Obeidi (cépage autochtone), Sauvignon Blanc et Clairette; vin typique de la gamme Massaya Classic, sur la rondeur, le fruit, la fraîcheur, facile et accessible. Il est également présenté sous capsule "Stelvin Lux+".

MASSAYA / Ce nom est issu de "massa", terme utilisé au Levant pour désigner le coucher du soleil derrière le Mont Liban; le ciel de la Békaa vire alors au bleu nuit violacé, le moment est propice pour déguster un verre de vin.



Silver Selection Rouge : vin festif, vinifié et élevé en cuves tronconiques bois, à base de Grenache Noir, Cinsault, Cabernet Sauvignon et Mourvèdre ; c'est un vin plus sérieux, plus concentré, dont l'élégance et la fraîcheur sont induites essentiellement par l'altitude élevée du vignoble, le bois lui apportant la profondeur et la complexité nécessaires à son intensité.

Silver Selection Blanc : vin festif, vinifié et élevé en demi muids de chêne, issu de Sauvignon Blanc (70%) et Chardonnay; le boisé léger apportant de la complexité, de la longueur et du velouté à ce vin élégant.



Gold Reserve Rouge : vin de garde, élevé en barriques, à base de Cabernet Sauvignon (50%), Mourvèdre et Syrah ; son squelette, sa droiture, sa concentration et sa structure tannique demandent un élevage minimum de 2 ans avant sa mise en marché, ce qui permet une mise en bouteilles sans collage ni filtration.

Massaya Rosé : rosé de pressée, vinifié en cuves, à base de Cinsault, Syrah et Cabernet Sauvignon; on y retrouve ce même caractère plaisir de tous les instants. Présenté sous capsule "Stelvin Lux+".

Massaya
Liban