



TURQUIE

Du vin pour les touristes

Alors qu'elle interdit toute publicité pour les boissons alcoolisées, la Turquie développe son offre de vins pour les touristes.



En parcourant l'ouest de la Turquie, de Denizli à Izmir, les oliviers et les vignes défilent, taillés avec soin : un impressionnant panorama viticole de 410 000 ha. On oublierait presque que ce pays produit peu de vin : seulement 623 000 hl en 2022.

La consommation est tout aussi faible : 1,2 litre par an et par habitant selon l'Organisation internationale de la Vigne et du Vin (OIV), moins en réalité car, dans ce pays musulman, ce sont surtout les touristes qui boivent du vin. L'immense majorité de la population ne boit pas d'alcool. La quasi intégralité du raisin est ainsi séchée, faisant de la Turquie le premier producteur et exportateur mondial de raisin sec. C'est sur ce vaste vignoble de raisin de table, à gros grains (okuzgozu ou œil-de-

bœuf) ou sans pépins (Thompson seedless ou sultanine) que les producteurs s'appuient pour alimenter le marché touristique.

Bondés le week-end

« Nous relançons la production de vin afin de créer des emplois et développer notre pays », affirme Seray Kocaemre, œnologue en chef chez Lermonos. Ce domaine situé à proximité du célèbre site naturel de Pamukkale à 230 km à l'est d'Izmir, accueille de nombreux touristes auxquels il propose des visites, des dégustations et une grande salle de restauration. « Nous sommes bondés le week-end », poursuit Seray Kocaemre, qui nous montre la carte des pizzas cuisinées sur place. Nous expliquons la vinification aux visiteurs. Nous travaillons avec des agences pour devenir une destina-

tion de valeur dans l'industrie du tourisme. »

Lors de la visite organisée pour la presse étrangère, Melih Karaer, le directeur de production, nous montre un vaste conquêt inutilisé : « Le domaine a été racheté par Hurriyet Yilmaz, une femme médecin qui s'oriente vers la qualité. Avant, il produisait 9 000 hl de vin de table, en particulier un rosé très populaire. Désormais, nous ne produisons plus que 2 100 hl par an. »

Situé à 830 m d'altitude, Lermonos bénéficie d'un climat frais et venteux et d'une belle amplitude thermique. Les 35 ha de vignes associent cépages de cuve et variétés locales essentiellement destinés au séchage. Le talent de Melih Karaer, assisté de quinze employés à la vigne et en cave, consiste à les assembler. « La sultanine n'est pas aussi com-

DANS L'OUEST DE LA TURQUIE, le domaine Vinifera, proche d'Izmir, accueille les touristes dans son hôtel et restaurant.

PHOTOS : PIERRICK BOURGAULT

plexe que le sauvignon, mais on l'utilise en assemblage, par exemple dans nos vins de la gamme Hayde, vendus 4 € chez Carrefour. Ce qui nous permet de bien la rentabiliser. »

Avec l'okuzgozu, un cépage local à gros grains, et le blush seedless, un cépage gris obtenu en Californie, Melih Karaer obtient un rouge et un rosé bon marché. Excellent vinificateur, il produit des cuvées plaisantes grâce aux techniques modernes. « Nous refroidissons les jus pour garder les arômes. Les blancs fermentent à 15 °C et les rouges à 22 °C », explique-t-il. Avec le chardonnay, le merlot, la syrah et le cabernet-sauvignon, il vinifie des vins plus élaborés qu'il élève en barrique.

Du haut de gamme

À Izmir, l'hôtel Vinifera héberge ses hôtes dans de petites maisons construites autour d'une piscine, au milieu des vignes. Un sentier conduit à la salle du restaurant qui donne sur le chai et la cuverie en inox. La nuit coûte de 100 à 200 €. Vinifera produit 300 000 bouteilles de rouge et 200 000 de blanc, qu'il vend aux nombreux cavistes et restaurateurs de son secteur très touristique et dans son restaurant entre 14 et 30 €.

À 40 km de là, à Urla, le domaine éponyme mise également sur l'œnotourisme. Étonnamment, la guide demande aux visiteurs d'enfiler des surchaussures, comme dans une industrie agroalimentaire, avant d'entrer dans le chai dont le plafond,

spectaculaire, est traversé par un bassin à poissons dont le fond est en verre. À l'extérieur, des jardins tirés au cordeau. Les vignes qui entourent le bâtiment sont, elles, semées d'éoliennes et de panneaux solaires.

Urla cultive une vingtaine de cépages locaux et internationaux,

« Nous relançons la production de vin afin de créer des emplois et développer notre pays. »

pour une gamme de vins à découvrir dans sa vaste salle de dégustation. Les tarifs sont élevés. Le chardonnay 2022 coûte 30 €. Urla sort 300 000 bouteilles par an et exporte 10 % de sa production vers les États-Unis, la Grande-Bretagne, l'Allemagne, le

Kazakhstan, Israël... La maison reçoit cinquante à soixante touristes par jour et loue deux chambres.

Même un petit domaine familial, comme Hus Winery, près d'Izmir, propose deux belles chambres aux visiteurs. L'histoire de Hus est singulière : Ceylan, la fille de la maison, parfaitement francophone, a rencontré Juan Pablo Diaz Leon à Londres. En 2012, ils reviennent sur le domaine et plantent 1 ha pour l'agrandir. Deux ans plus tard, ils se marient. Malheureusement, en 2021, le jeune Chilien décède. Ceylan poursuit seule leur projet. Elle ouvre un restaurant et produit actuellement près de 17 000 bouteilles par an. En Turquie, la production de vin et l'expérience internationale semblent indissociables. ●

PIERRICK BOURGAULT



1



3

Un interdit lucratif

Même si les journalistes sont bienvenus dans les vignobles turcs et invités à parler de leurs vins, l'alcool est mal vu dans ce pays. La loi impose trois gros logos qui défigurent la contre-étiquette : interdiction aux femmes enceintes, aux moins de 18 ans et rappel du taux d'alcool au volant, soit 0,5 g/litre de sang pour un conducteur seul et zéro s'il transporte des passagers. Elle interdit toute publicité pour les boissons alcoolisées par quelque moyen que ce soit, si bien que les producteurs ne font figurer aucune de leurs bouteilles sur leurs sites web. Seuls les acheteurs professionnels peuvent obtenir un descriptif ou des photos des cuvées et ce, après en avoir fait la demande par mail. Lorsque l'on photographie Seray Kocaemre, l'œnologue en chef de Lermonos, elle s'éloigne de ses bouteilles pour qu'on la voie uniquement avec un verre à la main « car il est interdit de montrer une marque d'alcool dans les médias ». Une fonctionnaire, qui souhaite rester anonyme, souligne que l'alcool a bon dos. Les taxes qu'il supporte, justifiées par des motifs religieux et sanitaires, alimentent les caisses de l'État.



2



4

1 SERAY KOCAEMRE, œnologue en chef du domaine Lermonos, veut développer l'offre œnotouristique avec une offre de restauration 2.

3 MELIH KARAER, directeur de production de Lermonos, conduit la montée en gamme du domaine.

4 & 5 LE DOMAINE URLA cultive une vingtaine de cépages locaux et internationaux, et sort 300 000 cols par an dont 10 % partent à l'étranger.



5