

Subject : **LUNA**
Keyword : **COTE DE DANUBE/VIN**

Publication : **DEUZIO**
Date : **13/10/2012**
Page(s) : **13**
Ad Value : **€ 666.00**

Frequency : **WEEKLY**
Circulation : **106215**
Size : **180.64 cm²**
BE **201210170359T**



Vins

► Les vins bulgares à nouveau à notre porte

Au début des années 80, les premiers vins bulgares débarquaient dans la grande distribution et marquaient les esprits. Avec des vins issus de cépages internationaux (Cabernet Sauvignon, Merlot et Chardonnay), la Bulgarie a devancé la mode des vins de type monocépage, vinifiés de manière scientifique et industrielle. Bref, des produits standards, à l'image de ce que nous proposons actuellement des pays comme le Chili ou l'Argentine.

La nationalisation du vignoble et l'implantation de cépages internationaux après la seconde guerre devaient permettre de satisfaire l'énorme demande du marché soviétique. En 1978, la Bulgarie était classée à la quatrième place mondiale parmi les producteurs et à la deuxième parmi les exportateurs, juste derrière la France.

L'arrivée des vins du Nouveau Monde, la fin du communisme à l'est de l'Europe a (re)plongé ce vignoble trois fois millénaire dans l'anonymat.



Aujourd'hui, des petits producteurs se battent pour retrouver la réputation d'excellence des vins bulgares des années 80.

Les sœurs Marinova, toutes deux Belges d'origine bulgare, proposent de (re)découvrir ce vignoble avec leur Côte de Danube, une marque vendue en exclusivité chez Carrefour. «*Nous souhaitons apporter un peu du soleil bulgare dans les verres de vin des Belges*», expliquent-elles. «*Nos vins sont produits à partir des 100 ha de vignes situés au sud du Danube à la frontière avec la Roumanie. Le raisin est sélectionné, cueilli et trié à la main et notre cave est équipée des technologies de vinification les plus modernes.*»

Blanc, rouge et rosé, la gamme est complète.

Le blanc est issu du cépage de viognier et propose un nez flatteur d'abricots. Il se mariera à la perfection avec du poisson ou des fruits de mer. Le rouge est produit avec du marselan, un cépage languedocien. Il se dégustera en accompagnement d'un plat de viande ou d'une assiette de fromages.

Le rosé est un excellent vin de terrasse, élaboré à base de syrah et de cabernet Sauvignon.

P.J.

