

# L'HISTOIRE DU VIN EN GRÈCE



La viticulture est très ancienne et remonte au début de la période antique. Les archéologues ont retrouvé des traces de culture de la vigne datant de 4000 ans avant JC. De plus le vin était ancré dans la culture de la Grèce antique, notamment avec le dieu du vin

Dionysos et les références dans les œuvres mythiques d'Homère. Mais par la suite l'histoire tumultueuse du pays n'a pas permis le rayonnement de la viticulture.

La Grèce ne possède pas une place prépondérante dans la production contemporaine de vin malgré sa riche histoire.

De nos jours, la viticulture grecque connaît un second souffle grâce aux techniques modernes et une génération de viticulteurs passionnés recherchant la production de vins de qualité. Avec eux, la culture de la vigne profite des traditions anciennes et des habitudes modernes. Les cépages antiques du pays comme l'Assyrtico, l'Agiorgitiko et le Xynomavro côtoient les cépages internationaux tels le Chardonnay et le Cabernet Sauvignon.

## RÉGIONS VITICOLES PRINCIPALES DE LA GRÈCE



# GUIDE DES PRINCIPAUX CÉPAGES GRECS

## ASSYRTIKO

S'il existe un cépage que tout amateur de vin se doit de connaître, c'est bien l'assyrtiko. Il pousse dans une multitude de régions différentes, mais c'est sur l'île volcanique de Santorin qu'il atteint des sommets exceptionnels.

On fait du vin à Santorin depuis au moins 1000 ans avant Jésus-Christ. Si le terroir se définit par une relation durable entre un cépage, une terre, un climat et des gens, alors peu d'endroits peuvent rivaliser avec l'assyrtiko de Santorin. L'île est un trésor de vieilles vignes, dans le vrai sens du terme. Dans maintes régions, on parle de vieilles vignes quand elles ont 50 ans, mais à Santorin, on trouve quantité de ceps qui ont allègrement franchi le cap des 200 ans.

En bouche, ce cépage s'apparente de plusieurs façons à un sauvignon blanc, bâti sur l'acidité et la fraîcheur, quoique moins aromatique et résolument plus minéral – et avec un peu plus de richesse, aussi.

## RODITIS

Cultivé partout en Grèce, le roditis à la peau rose est originaire de la côte nord du Péloponnèse. Ce raisin s'adapte facilement à différents sols et climats, mais cette force est également sa faiblesse, car il peut générer des rendements élevés, ce qui donne des vins dilués. Toutefois, quand le travail est bien fait, ce cépage peut produire de merveilleux vins fins et délicats. Il excelle lorsqu'il est planté dans un endroit qui tempère sa maturation, c'est-à-dire en altitude et dans des sols pauvres.

À quoi doit-on s'attendre dans le verre ? Les grands roditis ont des notes florales rappelant le jasmin et des saveurs subtiles pouvant osciller entre les agrumes et les fruits blancs comme la poire. En matière de texture, ils sont bâtis sur l'acidité ; espérez-en donc de la fraîcheur.

## MOSCHOFILERO

Le moschofilero est un raisin à peau rose-gris, essentiellement récolté dans les plus hautes altitudes de l'appellation mantinia, dans le nord du Péloponnèse. Il s'apparente beaucoup à un autre cépage de même couleur, le pinot gris, mais s'en distingue par son côté un peu plus croquant et par ses arômes un brin plus éclatants.

## SAVATIANO

Le savatiano est le cépage traditionnel de base du retsina, un vin à saveur de résine de pin particulièrement bon quand il est bien fait. De nos jours, de plus en plus de vigneron produisent le savatiano comme un blanc à part entière.

Ce cépage est cultivé dans plusieurs régions centrales de la Grèce, mais son terroir de choix se trouve dans les sols argileux de la plaine de Mésogée, une région de l'Attique. Il y a des milliers d'années que les vigneron de cette région approvisionnent les Athéniens en vin blanc : il s'agit ici du vin qu'ont bu Platon et Socrate !

En bouche, le viognier est un beau comparatif, puisque la palette aromatique tend vers la poire, la pêche et les autres fruits à noyau. La texture peut être légèrement grasse. L'acidité est modérée, juste assez pour garder le vin frais. Pour ceux d'entre vous qui ne veulent pas d'un vin blanc très acide, c'est l'idéal.

## XINOMAVRO

Si l'assyrtiko est l'étoile des blancs, le xinomavro est la vedette des rouges. Originaire de Macédoine, dans le nord du pays, il atteint probablement le sommet de son prestige dans la région fraîche de Naoussa.

En bouche, il donne l'impression d'un croisement entre le dolcetto et le nebbiolo. Tout comme ce dernier cépage, dont on tire le barolo, le xinomavro offre un niveau élevé d'acidité et des tannins très substantiels. Ces caractéristiques peuvent en faire des vins un brin difficiles en jeunesse, mais ils vieillissent magnifiquement.

Soyez ouvert à une véritable aventure du goût. Les xinomavros afficheront du fruit rouge, comme la cerise, mais vous y trouverez aussi des notes d'olive noire, d'origan et de tomates séchées au soleil.

## AGIORGITIKO

Agiorgitiko signifie « raisin de Saint Georges », possiblement en hommage à la chapelle Saint-Georges, située dans la région de Némée. L'agiorgitiko est la seconde vigne rouge la plus cultivée en Grèce et le cépage de référence de l'appellation nemea, dans le Péloponnèse. Il a une longue histoire, comme plusieurs variétés grecques. Hercule en aurait bu après avoir terrassé le lion de Némée !

Son acidité modérée et ses tannins relativement discrets expliquent pourquoi on le vieillit souvent dans le chêne neuf, ce qui lui ajoute un mordant tannique. Pour ce qui est de son style, il se compare au barbera élevé en barrique ; beaucoup de fruit rouge, essentiellement de la prune, mais avec moins d'acidité. Plusieurs vins laisseront aussi en finale une note d'épices ou d'herbes.

## *Apéritifs*

Mojito à la Grec .....	11.00
Ouzo et Coke .....	7.75
O tsopanos (le berger) (tsipouro, Cinzano).....	7.95
Nectar de Samos.....	7.25
Cocktail des îles .....	11.00
Ouzo l'apéritif national grec.....	6.75
Tsipouro, apéritif grec.....	6.75
Cosmopolitain.....	11.00
Margarita.....	11.00
Dry Martini .....	11.00
Scotch, Vodka, Rhum, Tequila .....	6.75
Dry Gin .....	6.75
Bloody César ou Mary .....	11.00
Virgin César.....	7.50
Kir.....	7.25
Pineau des Charentes.....	6.75
St-Raphaël Doré ou Rouge.....	6.75
Cinzano Rouge.....	6.75
Dubonnet Rouge.....	6.75
Martini Blanc ou Rouge.....	6.75

## *Nos Cocktails à 11 \$*

### **Limonade grecque**

Une limonade fraise et basilic rafraichissante, à base d'Ouzo

### **Lefkada**

Un cocktail exotique qui vous voyager vers l'île de Lefkada avec ses notes d'agrumes et ananas, à base de vodka

### **Printemps grec**

Cocktail au melon à base de vodka, acidulé à souhait grâce au jus d'ananas

### **Santorini Sunset**

À base de Metaxa agencé à de la pêche et du lichi

### **Brise de la mer Égée**

Cocktail à base de gin aux agrumes et de pamplemousse mordant

### **Cocktails des îles**

À base de nectar de Samos liqueur d'agrumes, jus de litchi, soda tonique

## *Bières*

Belle Gueule blonde ou rousse en fût .....

Verre 12 oz..... 6.25

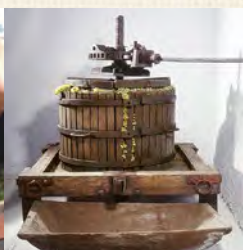
Verre 20 oz..... 9.25

Demi-Pichet 30 oz..... 13.95

Pichet 60 oz..... 23.95

Fix Hellas..... bout. 7.25

Bière sans alcool .....



## Vins Blancs



LEGERS .....CORSES

## Vins Rouges



## Vin Rosé

**Roseline Château Sainte Roseline**  
Cinsault Grenache,  
Syrah Carignan  
France, Sud-Est  
Léger, Fruité



v: 8.65 b: 36.35

## Vin Mousseux

**Villa Conchi Cava Brut Selección**  
Macabeo, Parellada,  
Xarel-lo, Chardonnay  
Espagne  
Fruité, Vif



v: 8.95 b: 37.50

## Vin Maison

**Bottero**  
Chardonnay,  
Garganega  
Italie, Vénétie  
Léger,  
Aromatique et rond



v: 6.95 \* ¼ l: 9.95 \* ½ l: 19.55 \* 1l: 34.95

**Bottero**  
Merlot,  
Cabernet  
Italie, Vénétie  
Moyennement  
corsé, Fruité et  
généreux



**Optenez un rabais de 5.00\$ par bouteille à l'achat d'une table d'hôte**

Vous n'avez pas fini votre bouteille ? Pas de problème, emportez-la

## Vins Blancs de la Grèce

**Paranga**  
**Kir-Yianni**  
Roditis,  
Malagousia  
Macédoine  
Moyennement  
corsé, Fruité et vif  
v: 8.45 b: 35.25



**Agioritikos**  
Assyrtiko, Athiri,  
Roditis  
Thessalie  
Léger, Fruité  
b: 36.55

**Oreinos Helios**  
**Seméli**  
Moschophilero,  
Sauvignon blanc  
Peloponnèse  
Moyennement  
corsé, Aromatique  
et rond  
b: 39.25



**Mega Spileo**  
Assyrtiko  
Peloponnèse  
Moyennement  
corsé, Fruité  
et vif  
b: 35.95

**Domaine**  
**Papagiannakos**  
Savatiano  
Ile d'Eubee  
Moyennement  
corsé, Fruité, Vif  
b: 40.55



**Domaine**  
**Spiropoulos**  
Moschophilero  
Peloponnèse  
Moyennement  
corsé et fruité  
b: 38.95

## Vins Blancs de Divers Pays

**Santa Julia**  
**Maison Torres**  
Chenin blanc  
Argentine  
Leger,  
Delicat, Vif  
v: 7.15 b: 29.95



**Valdadige**  
**Maison Bolla**  
Pinot Grigio  
Italie, Vénétie  
Léger, Fruité  
b: 38.25

**Les Jamelles**  
**Pays d'Oc**  
Sauvignon blanc  
France,  
Languedoc-Rous-  
sillon  
Moyen. Fruité  
v: 8.05 b: 33.95



**Castello**  
**di Pomino**  
Chardonnay,  
Pinot blanc  
Italie, Toscane  
Moyen, Boisé  
b: 45.65

**Obtenez un rabais de 5.00\$ par bouteille à l'achat d'une table d'hôte**

Vous n'avez pas fini votre bouteille ? Pas de problème, emportez-la

## Vins Rouges de la Grèce

**Kanenas**  
Mavroudi, Syrah  
**Macédoine**  
Moyennement  
corsé, Boisé

**v: 7.85 b: 32.95**



**Rapsani**  
Xinomavro, Kras-  
sato, Stavroto  
**Thessalie**  
Moyennement  
corsé, Boisé

**b: 30.35**



**Rapsani**  
**Reserve**  
Xinomavro,  
Krassato, Stavroto  
**Thessalie**  
Corsé, Boisé

**v: 10.45 b: 43.75**



**Idaia Gi**  
Kotsifali,  
Mandilaria  
**Crète**  
Moyennement  
corsé, Boisé

**b: 52.35**



**Kir-Yianni**  
**Naoussa**  
Agiorgitiko  
**Peloponnèse**  
Moyennement  
corsé, Boisé

**v: 9.15 b: 38.45**



**Domaine**  
**Thymiopoulos**  
**Naoussa**  
Xinomavro  
**Macédoine**  
Moyennement  
corsé, Épicé

**b: 51.25**



**Domaine**  
**Thymiopoulos**  
**Jeunes Vignes**  
Xinomavro  
**Macédoine**  
Moyennement  
corsé, Épicé

**b: 44.25**



**Château**  
**Porto Carras**  
Cabernet, Limnio,  
Cabernet franc,  
Merlot  
**Macédoine**  
Corsé, Épicé

**b: 57.65**



**Paranga**  
**Kir-Yianni**  
Merlot,  
Xinomavro, Syrah  
**Macédoine**  
Moyennement  
corsé, Fruité

**b: 34.75**



**L'Esthete**  
Agiorgitico,  
Kalavrytini mavro  
**Macédoine**  
Léger, Fruité

**v: 6.95 b: 28.95**



**Obtenez un rabais de 5.00\$ par bouteille à l'achat d'une table d'hôte**

Vous n'avez pas fini votre bouteille ? Pas de problème, emportez-la

## Vins Rouges de Divers Pays

### The Barossan Australie

Syrah  
Australie  
Moyennement  
corsé, Fruité

**b: 47.45**



### Celeste Maison Torres

Tempranillo  
Espagne  
Corsé, Boisé

**b: 51.15**



### Three Thieves

Cabernet-  
sauvignon  
États-Unis,  
Californie  
Moyennement  
corsé, Boisé

**b: 37.40**



### Zaphy

Cabernet-  
sauvignon  
Argentine  
Moyennement  
corsé, Boisé

**b: 28.95**



### Les Janelles

Pinot noir  
France, Pays d'Oc,  
Languedoc-Rousillon  
Léger, Fruité

**v: 8.45 b: 35.45**



### Sangre De Toro Maison Torres

Grenache, Carignan  
Espagne  
Moyennement  
corsé, Boisé

**b: 33.95**



### Ripasso Valpolicella Maison Bolla

Corvina  
Italie, Vénétie  
Moyennement  
corsé, Boisé

**b: 47.05**



### Nipozzano Chianti Rufina

Chianti  
Italie, Toscane  
Corsé, Boisé

**b: 51.45**



### Beaujolais Village Stephane Aviron

Gamay  
France, Beaujolais  
Moyennement  
corsé, Fruité

**b: 39.95**



### Château Pey La Tour

Réserve du Château  
Merlot, Cabernets  
France, Bordeaux  
Moyennement  
corsé, Boisé

**b: 49.95**



**Obtenez un rabais de 5.00\$ par bouteille à l'achat d'une table d'hôte**

Vous n'avez pas fini votre bouteille ? Pas de problème, emportez-la

# *Digestifs*

<b>Metaxa 12*</b> .....	<b>8.95</b>
<b>Metaxa 7*</b> .....	<b>6.75</b>
<b>Mastiha</b> .....	<b>6.75</b>
<b>Mastiha arc en ciel (mastiha, sorbet)</b> ....	<b>7.25</b>
<b>Amarula</b> .....	<b>6.75</b>
<b>Tia Maria</b> .....	<b>6.75</b>
<b>Amaretto</b> .....	<b>6.75</b>
<b>Sambuca</b> .....	<b>6.75</b>
<b>Baileys</b> .....	<b>6.75</b>
<b>Grand Marnier</b> .....	<b>7.75</b>
<b>Coureur des bois</b> .....	<b>7.25</b>
<b>Cognac</b> .....	<b>7.75</b>
<b>Porto</b> .....	<b>6.75</b>
<b>Café brésilien</b> .....	<b>11.95</b>
<b>Café grec</b> .....	<b>11.95</b>
<b>Café bailey's</b> .....	<b>11.95</b>
<b>Café chez Harry</b> .....	<b>11.95</b>
<b>Café coureur des bois</b> .....	<b>11.95</b>

**Opa !** Est une expression grecque qui accompagne souvent plusieurs circonstances ou actions. Elle est souvent créée tout en dansant, en s'amusant ou en étant dans un esprit de fête.