

MOUNT ATHOS WINES

Shaping the Vine & Distinctive Wines



ΕΠΕΝΔΥΣΗ ΣΥΓΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΗ
ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
PROJECT CO-FINANCED
BY THE EUROPEAN UNION AND GREECE



PGI MOUNT ATHOS
ΠΓΕ ΑΓΙΟ ΟΡΟΣ



CHAPITRE 1

Introduction

La péninsule d'Athos est la plus orientale des trois péninsules de Chalcidique, en Macédoine centrale. Il s'étend sur environ 50 km dans la mer Egée, avec une largeur d'environ 7 à 12 km et une superficie d'environ 330 km². Au sud de sa limite nord se trouve le territoire de l'État monastique autonome du Mont Athos. Le paysage est montagneux, avec des pentes boisées abruptes; le sommet pyramidal du Mont Athos culmine à 2 033 m.

La mythologie grecque raconte deux versions différentes concernant l'origine du Mont Athos. Les deux sont liés à la légendaire « Gigantomachie », la bataille entre les géants et les dieux de l'Olympe. Selon la première version, le géant Athos a lancé un énorme rocher sur Poséidon, qui a raté sa cible et est tombé dans la mer Egée, formant le massif montagneux d'Athos. Dans la deuxième version, Poséidon a utilisé la montagne comme lieu de sépulture du géant vaincu.

Importance historique

Dans l'Antiquité, il existe de nombreuses références au Mont Athos dans des textes d'auteurs tels qu'Homère dans l'Iliade, Hérodote et Strabon (un géographe grec). La péninsule se trouvait le long de la route d'invasion de Xerxès de Perse vers 438 avant JC. Après la mort d'Alexandre le Grand, l'architecte Déinocrate proposa même que la montagne entière soit sculptée à l'effigie d'Alexandre.

L'ère chrétienne est la période qui a laissé une marque indélébile sur le Mont Athos, transformant la région en un centre spirituel et religieux - la plus grande communauté monastique du christianisme orthodoxe.

On raconte que lors de son voyage avec Jean pour rencontrer Lazare à Chypre, le

La Vierge Marie fut prise dans une tempête qui les obligea à s'arrêter au Mont Athos, à l'endroit où se trouve aujourd'hui le monastère d'Iviron. La Vierge admira la beauté des lieux et demanda à Dieu de lui offrir la péninsule athosite en cadeau. Une voix répondit: « Que cet endroit soit votre héritage et votre jardin - un paradis et un havre de salut pour ceux qui cherchent le salut. » Depuis lors, le Mont Athos est également connu sous le nom de « Jardin de la Vierge Marie », où s'applique la règle d'Avaton et où l'entrée est interdite aux femmes.

On estime que les premiers moines ascétiques sont arrivés au Mont Athos au cours du 3ème ou 4ème siècle après JC. Il n'y a pas de date précise

pour leur arrivée, car aucun document historique n'existe avant 321 après JC. Certes, il y avait des chrétiens dans une zone plus large, mais aucune référence à des moines ou à des monastères n'apparaît dans les nombreux documents impériaux ou patriarcaux de l'époque. Aux Ve et VIe siècles, selon Stéphane de Byzance, des villes telles que Stratonikeia, Dion, Acanthus, Apollonia, Sani, etc., prospérèrent et la population fut de plus en plus encline à embrasser la vie cléricale et monastique.

De plus amples informations deviennent disponibles après la conquête islamique de l'Égypte (641 après JC), lorsque de nombreux moines orthodoxes égyptiens partent à la recherche de nouveaux lieux, parmi lesquels le Mont Athos.

On pense que vers 680 après JC, après le sixième concile œcuménique sous l'empereur Constantin IV, qui réglementait les questions concernant le clergé, les moines et les ermites, les premiers monastères furent fondés.

Durant la période de l'iconoclasme, le Mont Athos servait de refuge aux moines persécutés. Officiellement, le Mont Athos est entré dans les archives historiques et a été reconnu comme un centre notable d'ascétisme lors du Concile de 843, convoqué par l'impératrice Théodora pour la restauration des icônes, car certains historiens affirment que des moines d'Athos étaient présents au Concile.

À partir du IXe siècle, de vastes étendues de terres furent concédées aux institutions monastiques par le biais de chrysobulles impériaux (décrets scellés d'or), et le Mont Athos fut officiellement établi en tant qu'État monastique. Son droit à l'autonomie administrative fut reconnu et en 908, le

L'indépendance de la montagne vis-à-vis des communautés monastiques situées en dehors de la péninsule a été formellement reconnue.

La mémoire historique conserve deux personnages clés parmi les premiers représentants de la vie monastique sur le Mont Athos: Pierre l'Athonite (vers 680), qui représente le monachisme ermite, et Euthymios de Thessalonique (vers 860), qui est associé à l'ascétisme communautaire (ou de type laure). Le système monastique communal coïncide avec la dynastie macédonienne, son premier promoteur étant Jean Kolovos, disciple d'Euthymios de Thessalonique.

Le monachisme athonite a commencé à se développer en progressant à travers trois étapes: ermite, communautaire et cénobitique, sur une courte période. Les premiers moines ermites se sont initialement installés au début de la péninsule, mais en raison des fréquents raids de pirates, ils se sont progressivement déplacés vers des zones plus reculées et inaccessibles.

Les réformes sur le mont Athos ont été mises en œuvre par Athanasios l'Athonite, qui, avec le soutien de Nicéphore Phocas, fonda le monastère de la Grande Laure. Dès le début, l'institution était organisée comme une confrérie monastique suivant le modèle des grands monastères cénobites, qu'Athanasios avait appris de son père spirituel, Michael Maleinos. Ce n'était pas un monastère au sens traditionnel du terme, car il abritait de nombreux moines et un complexe de bâtiments, ni une laure, car il ne s'agissait pas d'un groupe d'ermites vaguement organisés dans des huttes dispersées. Par sa taille, il ressemblait à une laure, mais par sa forme de vie, c'était un monastère...



d'où le nom de « Grande Laure ».

Fort de l'expérience qu'il avait acquise dans la gestion des moines, Athanase rédigea en 970 la règle finale du monastère (typikon), basée sur les règles ascétiques de saint Basile le Grand, mais dans une version réformée.

Dans sa biographie, saint Athanase l'Athonite écrit à propos des moines que « ... ils construisaient des cabanes en bois avec des toits de chaume... et en cueillant les fruits des arbres sauvages, ils parvenaient à trouver leur nourriture... »

Cependant, les adeptes d'un mode de vie monastique plus strict se sont opposés à ces réformes et ont demandé l'intervention de l'empereur Jean Tzimiskès. Le différend fut réglé par le premier Typikon du Mont Athos, connu sous le nom de

Tragos, rédigé par Athanasios et ratifié par Tzimiskès. Le Premier Typikon régleme nte le fonctionnement et les responsabilités de l'administration centrale du Mont Athos, définit les relations entre les moines et l'administration, et détermine les relations entre les différentes catégories de moines. Il reconnaît la supériorité du système cénobitique comme méthode privilégiée de vie ascétique sur Athos.

En 1046, le Deuxième Typikon fut signé par Constantin IX Monomaque, réglementant la gouvernance interne des monastères, la gestion de leurs propriétés et leurs activités commerciales.

L'intérêt des empereurs byzantins pour la



La communauté monastique du Mont Athos s'est manifestée grâce à des dons continus et des subventions de l'État. Ces revenus ont contribué à l'acquisition de terrains dans la région centrale et élargie de la Macédoine.

Au cours des siècles suivants, la communauté athonite connaît à la fois des périodes de prospérité et des périodes de troubles.

En 1204, les croisés latins torturèrent et tuèrent des moines et détruisirent plusieurs monastères. Des ravages similaires se produisirent au XIV^e siècle, lors des incursions des mercenaires catalans, qui détruisirent de nombreux monastères et pillèrent leurs trésors.

La plupart des richesses matérielles des monastères ont été acquises sous la dynastie des Paléologues (1261-1453), ainsi qu'auprès des princes et dirigeants slaves de la péninsule balkanique.

Pendant la période ottomane, les moines prêtèrent allégeance au sultan Murad II, qui reconnut leurs privilèges impériaux antérieurs. Cela assura une période de prospérité jusqu'au XVI^e siècle. Cependant, plus tard, en raison des lourdes taxes imposées par les Ottomans, la situation financière devint si désastreuse que les moines ne pouvaient plus se permettre d'y vivre et le Mont Athos fut presque abandonné.

En 1749, alors que les monastères étaient en mauvaise condition financière, l'Académie Athoniada fut fondée à Vatopedi, dans le but de promouvoir l'éducation grecque. L'Académie a acquis une réputation considérable sous le mandat d'Eugenios Voulgaris en tant que directeur. Cependant, après sa démission, l'entreprise est tombée en déclin. Son exploitation fut suspendue en 1821

mais a ensuite été rétabli.

Avec le déclenchement de la Révolution de 1821, les moines surmontent leurs hésitations et participent au soulèvement. Le Mont Athos servait de refuge où de nombreuses familles cherchaient refuge, tandis que les monastères contribuaient à la lutte avec de l'argent, de la nourriture et des munitions. Cependant, la répression de la révolution dans la région a conduit à l'une de ses plus grandes dévastations. Les moines et les femmes avec enfants qui y avaient trouvé refuge furent massacrés, les trésors pillés et les monastères détruits. Les difficultés des moines athonites prirent fin neuf ans plus tard, en 1830, lorsqu'un firman ordonna le retrait des troupes turques de la péninsule du Athos.

Le statut autonome du Mont Athos a été reconnu internationalement pour la première fois avant même la reconnaissance de la souveraineté de l'État grec sur Halkidiki. Cela s'est produit avec le Traité de Berlin en 1878, où l'article 62 du traité établissait des principes généraux concernant les minorités religieuses et nationales, ainsi que la protection du Mont Athos et de ses privilèges.

Le Mont Athos a été libéré en 1912 par la marine royale hellénique lors de la première guerre balkanique.

En 1926, l'État grec a ratifié la Charte constitutionnelle du Mont Athos, entrée en vigueur en 1927 dans le cadre de la nouvelle Constitution, confirmant officiellement la protection constitutionnelle du statut autonome du Mont Athos.

Avec le déclenchement de la guerre gréco-italienne



En guerre, les monastères offraient leur soutien à l'armée grecque. Cependant, avec l'avancée allemande, les moines ont commencé à cacher des reliques dans les catacombes et à faire sortir clandestinement des moines qui avaient participé à des activités de résistance. Lorsque les premières forces allemandes sont arrivées, les membres de la Sainte Communauté ont demandé la protection du Mont Athos contre une éventuelle occupation bulgare. Le 26 avril 1941, la Sainte Communauté adresse une lettre aux autorités allemandes, qui répondent aussitôt que le Mont Athos est sous protection allemande. Même si aucune présence militaire permanente n'a été établie, des enquêtes et des interrogatoires ont néanmoins eu lieu en réponse à des allégations d'abri de partisans, de soldats britanniques ou d'armes.

À partir de 1941, les visites d'officiers et d'érudits allemands pour étudier et photographier les documents et manuscrits des monastères suscitent des inquiétudes. Ces missions étaient organisées par l'Einsatzstab Reichsleiter Rosenberg (ERR), un groupe dédié à l'appropriation des biens culturels pendant la Seconde Guerre mondiale. En 1943, une tentative fut faite pour voler des trésors, mais elle échoua finalement.

CHAPITRE 2

Importance culturelle

Les monastères du Mont Athos sont des monuments vivants de l'art byzantin et post-byzantin, contenant des œuvres d'iconographie, d'architecture, des manuscrits et des reliques inestimables.

- Ils ont préservé et développé la tradition byzantine dans la théologie, la littérature, la musique et les arts visuels, fonctionnant comme des ateliers de culture et de spiritualité.*
- La fondation de l'École Athoniada en 1748 a contribué à la diffusion de l'enseignement philosophique et théologique dans tout le monde grec.*
- L'influence spirituelle du Mont Athos a profondément marqué la tradition orthodoxe dans les Balkans, en Russie et en Ukraine, où de nombreux moines ont transmis l'esprit athonite, fondant des monastères et renforçant l'identité religieuse et culturelle locale.*
- Le Mont Athos est considéré comme le « Jardin de la Vierge Marie », un titre qui lui confère une place particulière dans la conscience religieuse des chrétiens orthodoxes.*

Aujourd'hui

Le Mont Athos est composé de 20 Saints Monastères, qui sont:

Le Saint Monastère de la Grande Laure, le Saint Monastère de Vatopedi, le Saint Monastère d'Iviron, le Saint Monastère de Hilandar, le Saint Monastère de Dionysiou, le Saint Monastère de Koutloumousiou, le Saint Monastère de Pantokratoros, le Saint Monastère de Xeropotamou, le Saint Monastère de Zografou, le Saint Monastère de Docheiariou, le Saint Monastère de Karakallou, le Saint Monastère de Philotheou, le Saint Monastère de Simonos Petra, le Saint Monastère de Saint Paul, le Saint Monastère de Stavronikita, le Saint Monastère de Xénophontos, le Saint Monastère de Gregoriou, le Saint Monastère d'Esphigmenou, le Saint Monastère de Saint Panteleimon et le Saint Monastère de Konstamonitou.

Douze Skêtes (communautés ermites) appartiennent aux monastères du Mont Athos. Ce sont:

- *La Dormition de la Théotokos (Bogoroditsa) (Saint Monastère de Saint Panteleimon)*
- *Prophète Élie (Saint Monastère de Pantokrator)*
- *Saint Jean-Baptiste (Saint Monastère de la Grande Laure)*
- *Saint André (Saint Monastère de Vatopedi)*
- *Sainte Anne (Saint Monastère de la Grande Laure)*
- *Sainte Trinité (Kafsokalyvia) (Saint Monastère de la Grande Laure)*
- *Saint Démétrios (Saint Monastère de Vatopedi)*
- *Saint Jean-Baptiste (Saint Monastère d'Iviron)*
- *Saint Panteleimon (Saint Monastère de Koutloumousiou)*
- *Theotokos (New Skete) (Saint Monastère de Saint Paul)*
- *Saint Démétrios (Lakkos) (Saint Monastère de Saint Paul)*
- *Annonciation de la Théotokos (Saint Monastère de Xénophontos)*

Il existe également environ 700 « Kalyvae » (cellules), ainsi que des cabanes, des « kathismata » (habitations d'ermites) et des retraites qui dépendent des monastères.

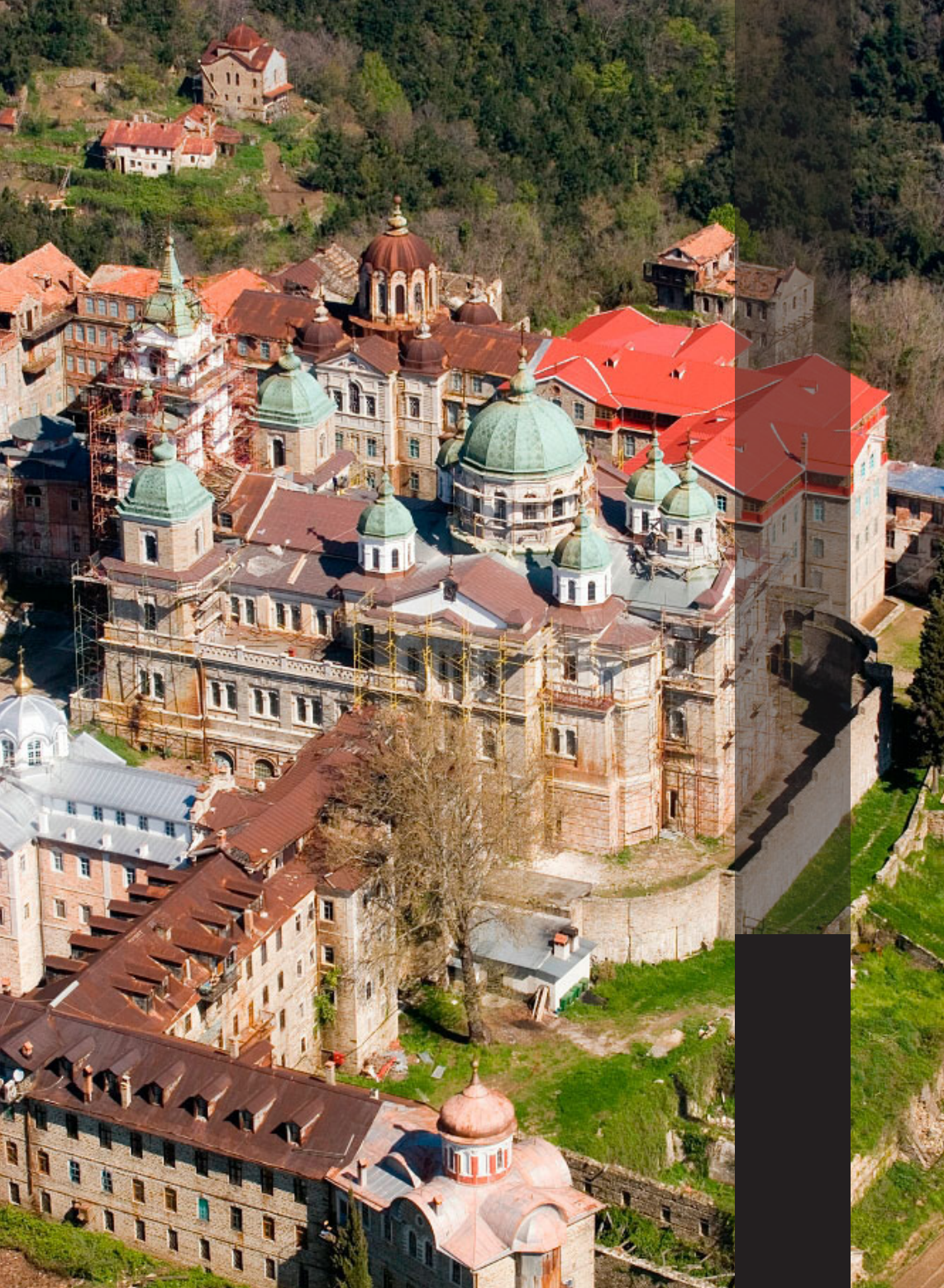
Le Mont Athos est régi par un régime juridique spécial garanti par les dispositions constitutionnelles, les traités internationaux, le droit de l'Union européenne et la Charte du Mont Athos, qui organise la structure administrative de la région.

La péninsule athonite est divisée entre 20 monastères sacrés et son territoire est inaliénable.

L'administration politique du Mont Athos relève de la juridiction du ministère grec des Affaires étrangères et se compose du gouverneur du Mont Athos, du sous-gouverneur et de leur personnel.

L'autonomie du Mont Athos s'exerce par l'intermédiaire des représentants des 20 saints monastères, formant la Sainte Communauté avec un organe exécutif connu sous le nom de Sainte Épistasia. (Les 20 monastères sont regroupés en cinq tétrades; chaque tétrade assume la Sainte Épistasia à tour de rôle pendant un an tous les cinq ans. Les quatre « Epistates » (intendants) résident en permanence à Karyes et mettent en œuvre les décisions de la Sainte Communauté.)

La Sainte Synaxe, à laquelle participent les abbés des 20 monastères, est l'organe législatif et judiciaire suprême du Mont Athos.





Pour des questions urgentes ou critiques, est convoquée la Double Sainte Synaxe Extraordinaire, composée des 20 abbés et des 20 représentants de la Sainte Communauté.

La population du Mont Athos est d'environ 1 800 moines. L'entrée n'est autorisée qu'avec un permis spécial appelé « Diamonitirion », délivré par les bureaux des pèlerins de la Sainte Épistasia de Thessalonique et d'Ouranoupoli, Halkidiki.

L'accès au Mont Athos se fait exclusivement par bateau.

Depuis 1988, le Mont Athos est inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Sites du patrimoine en raison de sa valeur mondiale unique. Comme indiqué sur le site officiel de l'UNESCO, il s'agit « d'un vaste dépôt de patrimoine historique, artistique et culturel préservé par une communauté monastique pendant 12 siècles et constituant une archive vivante d'activités ». Dans le même temps, la région conserve une flore et une faune riches grâce à une gestion forestière prudente et à l'application de pratiques agricoles traditionnelles. En raison de sa biodiversité, la péninsule Athonite fait également partie du réseau européen Natura 2000.

Environnement

La riche végétation du Mont Athos (plantes appartenant à plus de 500 genres et 96 familles) est due à l'isolement géographique et, outre des conditions climatiques et géographiques favorables, à l'absence de chèvres et de moutons, qui ont empêché l'érosion et permis l'épanouissement de forêts denses.

Géologiquement, la péninsule athonite est une continuation du massif des Rhodopes, dominée par des roches schistes métamorphiques et cristallines (gneiss, pierres vertes, calcaires, calcaires cristallins - marbres) et des roches ignées (granites, granodiorites et ophiolites).

Morphologiquement, la région est définie par des pentes côtières abruptes, un plissement intense et l'éminent mont Athos, qui s'élève brusquement en forme pyramidale jusqu'à 2 033 mètres. Ce relief accidenté, combiné aux falaises côtières abruptes et aux courants marins du sud, façonne le climat de la péninsule.

Selon les données météorologiques, le climat du Mont Athos varie d'un climat méditerranéen côtier à basse altitude à un climat continental humide à haute altitude. Le climat méditerranéen de transition de la région se caractérise par des hivers doux et des étés frais. Les microclimats de plaine et de montagne sont marqués par l'absence de gelées dangereuses ou de chaleur extrême.

Les mois les plus chauds sont juillet et août, avec des températures quotidiennes moyennes autour de 31°C. Les mois les plus froids sont janvier et février,

avec des températures diurnes moyennes autour de 8°C, mais sans froid extrême, puisque les minimales nocturnes moyennes restent supérieures à 0°C. Les précipitations annuelles varient de 470 mm dans les zones basses à 850 mm dans les montagnes, les précipitations les plus élevées se produisant entre octobre et avril.

Les vents dans la région viennent principalement du nord et du nord-est, tandis que les vents du sud sont plus fréquents en été. Le climat de Halkidiki est considéré comme exceptionnel: bien qu'elle se situe au nord de la Grèce, son long littoral égéen (630 km) la place sur les mêmes lignes isothermes pour les températures minimales et maximales que des régions plus méridionales comme la Messénie, l'Étolie-Acarmanie et l'Attique.

CHAPITRE 3

La tradition viticole du Mont Athos

Les racines de la viticulture sur le Mont Athos remontent à l'Antiquité, comme le décrivent les textes anciens. La région de Halkidiki produisait probablement certains des vins les plus renommés de la Grèce antique, en particulier dans les villes historiques de Mende, Aphytis, Akanthos et Skione. Durant la guerre du Péloponnèse, selon Thucydide, lors du siège d'Akanthos, les habitants choisirent de s'allier aux Spartiates plutôt que de perdre leurs vendanges, leur bien le plus précieux.

À Stageira, lieu de naissance d'Aristote, il planta le premier vignoble modèle et son élève, le philosophe Théophraste, consigne diverses observations sur la viticulture.

Dans de nombreuses régions de Chalcidique, les noms de lieux et les pressoirs en marbre témoignent d'une activité viticole de longue date.

Saint Athanase l'Athonite mentionne dans son Typikon (charte monastique) que des vignes existaient dans la région avant même son arrivée.

Tout au long de la vie de la communauté monastique, presque tous les monastères ont eu une tradition viticole et leurs propres installations viticoles. Cela souligne l'importance de cette activité et son lien étroit avec le mode de vie des moines, peut-être leur seul luxe. Le vin joue un rôle central dans la liturgie monastique, constitue un élément de base de leur alimentation et est historiquement utilisé pour ses propriétés thérapeutiques (par exemple comme antiseptique ou pour soulager la toux).

Le commerce du vin était si important qu'il formait une section dédiée dans le premier Typikon du Mont Athos, connu sous le nom de « Tragos ». La règle 15 se concentrait spécifiquement sur le vin et offrait des orientations en la matière. La charte imposait des restrictions sur le commerce et les transactions du vin. Selon ses règlements, la vente de vin en dehors du Mont Athos (au-delà du fleuve Zygos) était interdite. Cependant, la vente de vin aux laïcs visitant la péninsule athonite était autorisée, permettant ainsi aux moines de subvenir à leurs besoins de subsistance. Les conflits entre monastères et entre monastères et laïcs se poursuivent, soulignant la valeur économique des vignobles.

Dans certains monastères, la culture de la vigne évolue progressivement vers une activité économique rentable. Durant la période byzantine, les monastères athonites géraient de nombreux vignobles en Macédoine orientale et en Chalcidique, développant des entreprises d'achat et de revente de vins régionaux sur les marchés jusqu'à Constantinople. La production de vin par monastère a été estimée

de 8 à 10 tonnes par an.

Cette activité commerciale incontrôlée fut finalement réduite par l'empereur Basile II le Tueur Bulgare. Plus tard, le Typikon de l'empereur Constantin IX Monomaque tenta de trouver un équilibre en autorisant les monastères à posséder de petits navires avec lesquels ils pourraient vendre leur propre vin - ainsi que celui d'autres producteurs de Halkidiki - jusqu'en Thrace, mais pas à Constantinople.

Durant la période ottomane, les moines, en se déclarant soumis au sultan, parvinrent à préserver la propriété monastique. Pour la viticulture, la fiscalité s'appliquait uniquement aux produits et non à la terre elle-même. Malgré les diverses difficultés rencontrées au fil du temps, les moines ont continué à cultiver la vigne et à produire du vin. Cependant, à partir du XVI^e siècle, la situation se détériore: l'augmentation des impôts entraîne d'importantes difficultés financières, des monastères endettés et une diminution de la population monastique.

Au XVIII^e siècle, le Mont Athos restait soumis à de lourdes taxes, avec une production de vin considérablement réduite.

Au début du XIX^e siècle, une brève période de prospérité éclate au Mont Athos, interrompue par la guerre d'indépendance grecque de 1821. La production de vin chute considérablement en raison du manque de main d'œuvre et des terres incultes.

Au milieu du XIX^e siècle, les conditions ont commencé à s'améliorer. Avec la fondation de l'État grec moderne en 1830 - et bien que le Mont Athos soit resté sous domination ottomane - les monastères ont commencé à recevoir une aide.





et les efforts de restauration ont commencé. Parallèlement, les réformes ottomanes visant à améliorer les conditions de vie dans tout l'empire ont également favorisé la croissance économique. La production de vin et de tsipouro (eau-de-vie de grignons) sur le Mont Athos a rebondi et l'activité commerciale s'est intensifiée.

Le XXe siècle commence avec le vignoble du Mont Athos en pleine production. Mais c'est la catastrophe avec l'arrivée du phylloxéra, ce ravageur de la vigne qui ravage les vignobles européens. Combiné à d'autres défis, le phylloxéra a conduit à l'abandon quasi total des vignobles de la péninsule, à une baisse des volumes de vin et à une détérioration de la qualité. En 1980, avec l'arrivée d'une nouvelle génération de moines, le Mont Athos entame une renaissance de ses vignobles, en lançant des efforts systématiques de replantation et de culture.

Le Mont Athos était historiquement une pépinière de cépages grecs indigènes tels que le Limnio, le Fokiano, le Roditis et le Muscat d'Alexandrie. Un changement dans la composition variétale s'est produit après l'épidémie de phylloxéra vers 1925.

En plus des vins rouges robustes, les moines produisaient des vins de dessert à partir de raisins séchés au soleil et des vins fortifiés (vins de liqueur), réservés aux occasions spéciales et aux grandes célébrations religieuses orthodoxes.

Le développement des vignobles du Mont Athos était en grande partie imprévu, évoluant en fonction des besoins et des connaissances monastiques. Les principales caractéristiques du vignoble athonite sont l'isolement de la région, entouré de forêts denses (châtaigniers, conifères).

et la mer – et le mode de vie monastique, qui exige le respect de la nature et de ses ressources. En conséquence, seules des pratiques agricoles traditionnelles sont appliquées dans toute la péninsule, faisant d'Athos l'un des exemples les plus authentiques de culture biologique.

Concernant le pressurage du raisin, la méthode est restée inchangée à travers les siècles. Les raisins étaient transportés dans des paniers vers des cuves en bois où avait lieu le premier foulage. Ces cuves étaient ensuite déplacées vers des paravoûtes – de grands tonneaux en bois – où le moût était collecté et pressé davantage à pied. Le moût était ensuite transféré en barriques pour la fermentation: pour les vins blancs, la fermentation commençait immédiatement; pour les vins rouges, le moût restait en paravoûtes avec les pellicules jusqu'à 40 jours avant d'être transféré en vagenia (cuves de fermentation). Les peaux de raisin restées dans les paravoûtes étaient laissées avec une petite quantité de vin à fermenter à nouveau, et une fois la fermentation terminée, elles étaient emmenées au rakario (distillerie) pour faire du tsipouro (eau-de-vie de grignons).

La contribution des vigneron·s à la préservation de l'identité monastique

La contribution des producteurs de vin du Mont Athos à la préservation de l'identité monastique est à la fois vitale et multiforme, car la viticulture et la vinification sont directement liées au mode de vie monastique: autosuffisance, spiritualité et tradition.

Autosuffisance et vie communautaire: La propre production de vin des moines assure l'autonomie économique et nutritionnelle des monastères, élément central de l'idéal communautaire du Mont Athos.

Les moines cultivent les vignes et produisent le vin utilisé aussi bien dans la Divine Liturgie que dans l'alimentation quotidienne, renforçant ainsi l'autosuffisance et l'indépendance de la communauté monastique.

Préservation des pratiques et des cépages traditionnels: les producteurs de vin athonites sauvegardent les anciennes techniques viticoles et vinicoles, ainsi que les cépages indigènes, transmis de génération en génération de moines. Cela contribue à préserver le patrimoine culturel et agricole d'Athos, un aspect essentiel de son identité monastique.

Dimension spirituelle: La tradition viticole porte une profonde signification spirituelle, car le vin est un élément fondamental de la Divine Eucharistie et de l'hospitalité. S'occuper de la vigne et produire du vin est vécu comme un acte d'humilité, d'offrande et de bénédiction, renforçant le caractère spirituel de la vie monastique.

Esprit collectif et communautaire: travailler ensemble dans les vignobles et les caves renforce l'éthos communautaire, la coopération et la solidarité entre les moines, valeurs fondamentales de l'identité monastique athonite.

Relation avec l'environnement naturel: Prendre soin de la terre et des vignes est une expression de respect pour la création et reflète la position plus large des Athonites envers



la nature, où l'agriculture et la viticulture sont étroitement liées à la spiritualité et à la prière.

La vinification sur le Mont Athos n'est pas seulement une activité agricole, mais fait partie intégrante de l'identité monastique. Il soutient, exprime et

transmet les valeurs, les traditions et l'esprit de la communauté athonite du Xe siècle à nos jours.

Une fusion de patrimoine et d'innovation sélective: les producteurs de vin du Mont Athos préservent l'authenticité de la tradition en combinant le respect du patrimoine monastique, des pratiques durables et l'adoption sélective de méthodes modernes.

Respect du savoir-faire viticole byzantin: les moines athonites cultivent les vignobles selon des techniques traditionnelles ancrées dans l'époque byzantine, préservant l'authenticité du goût et le caractère distinct de leurs vins.

Culture de cépages indigènes: le cépage dominant est le Limnio, tandis que d'autres cépages traditionnels grecs et internationaux sont également cultivés, dans le respect du microclimat local et de l'héritage historique de la terre.

Pratiques biologiques et à faible intervention: dans des monastères comme Mylopotamos, la culture est biologique et non intensive, maintenant une superficie de vignoble stable et appliquant des méthodes qui protègent l'environnement et la biodiversité.

Mélange de tradition et de savoir-faire moderne: Les moines utilisent du matériel vinicole moderne tout en restant fidèles aux pratiques viticoles et œnologiques héritées. Cela garantit à la fois la qualité et l'authenticité du produit final.

Adaptation étroite aux besoins monastiques: le vin est produit principalement pour répondre aux besoins liturgiques et diététiques des monastères,

en préservant son caractère spirituel et fonctionnel.

Respect de la nature et du lieu: La philosophie de la vinification athonite se résume dans la triade « lieu – hommes – respect de la nature », avec des vins exprimant le terroir authentique du Mont Athos.

Grâce à ces pratiques, les producteurs du Mont Athos parviennent à sauvegarder l'authenticité de leur tradition viticole, offrant des vins au caractère unique et à une profonde continuité historique.

Présentation de la région et de son identité viticole

Le mont Athos est situé dans le nord de la Grèce et occupe toute la troisième péninsule la plus orientale de Halkidiki, connue sous le nom de péninsule d'Athos. Il s'agit d'un État monastique autonome du Mont Athos et autogéré, couvrant une superficie d'environ 330 à 360 kilomètres carrés, sur environ 50 à 60 km de longueur et 8 à 12 km de largeur. En son centre se dresse le mont Athos, culminant à 2 033 mètres, le point culminant de la région, façonnant son microclimat unique.

La région se caractérise par une végétation riche, un terrain accidenté, des forêts anciennes et la proximité de la mer Égée. Le Mont Athos est un site du patrimoine mondial de l'UNESCO et abrite vingt monastères majeurs et de nombreuses cellules et skites, maintenant une présence monastique ininterrompue depuis le 10^{ème} siècle.

Identité viticole du Mont Athos

Continuité historique et tradition

La viticulture et la vinification font partie intégrante de la vie monastique sur le Mont Athos depuis les premières années de la communauté monastique organisée. Presque tous les monastères entretiennent des vignobles et produisent du vin pour leurs besoins liturgiques et alimentaires, tandis que dans certains cas, la production est suffisante pour être exportée au-delà du Mont Athos. Cette tradition est restée ininterrompue, les moines continuant d'appliquer les techniques traditionnelles et de cultiver des cépages indigènes.

Cépages et Vignobles

Le cépage grec dominant est le Limnio, le plus ancien cépage grec enregistré, tandis que d'autres cépages indigènes cultivés comprennent le Fokiano, le Roditis et le Muscat d'Alexandrie, ainsi que des cépages internationaux tels que le Merlot, le Cabernet Sauvignon, le Cabernet Franc et le Chardonnay. Les vignobles sont répartis sur différentes parties de la péninsule et bénéficient de caractéristiques telles que: l'isolement naturel et la biodiversité; une grande variation quotidienne de température; des sols légèrement acides avec un socle granitique, qui favorisent le développement de racines profondes et confèrent un caractère unique aux raisins; et la proximité immédiate de la mer, qui contribue au microclimat distinctif de la région.

Vinification moderne

D'importantes caves et métochies (dépendances monastiques), telles que Mylopotamos et Chromitsa Metochi du monastère Saint-Panteleimon, ont relancé et modernisé la production de vin en appliquant des méthodes biologiques et une technologie de pointe, sans perdre leur caractère traditionnel. La production comprend des vins rouges, blancs, rosés et de dessert, en mettant l'accent sur la qualité et l'authenticité.

Les vins du Mont Athos se distinguent par leur caractère riche, leurs arômes intenses et leur identité unique, gagnant des distinctions lors des concours internationaux.

Dimension culturelle et spirituelle

Le vin du Mont Athos est inextricablement lié à la tradition chrétienne et monastique. Il est utilisé dans la Divine Liturgie et sert de symbole d'hospitalité et de spiritualité. La vinification sur le Mont Athos allie tradition et innovation, préservant le patrimoine culturel vivant de l'État athonite.

Le Mont Athos est une région viticole unique où coexistent nature, histoire et spiritualité, conférant à ses vins authenticité, qualité et profonde valeur culturelle.

Chronologie historique

Quand jalon	
Antiquité	Vins renommés de Halkidiki (Mende, Aphytis, Akanthos, Skione); par tradition, un vignoble associé à Aristote à Stageira.
Xe siècle Communauté monastique organisée; presque tous les monastères possèdent des vignes.	
c. 972 — le Tragos Premier Typikon d'Athos; La règle 15 régit le vin, interdisant sa vente au-delà du fleuve Zygos.	
1046 Deuxième Typikon (Constantin IX Monomaque) réglemente la propriété et le commerce du monastère.	
Vignobles de monastères de la période byzantine en Macédoine orientale et en Chalcidique; le vin était commercialisé jusqu'à Constantinople.	
Période ottomane À partir du XVIe siècle, hausse des impôts et déclin.	
1749 Fondation de l'Académie Athoniada à Vatopedi.	
1821 Guerre d'Indépendance: la production chute fortement.	
c. 1925 Le phylloxéra atteint la péninsule; un changement dans la composition variétale s'ensuit.	
1980 Une nouvelle génération de moines entame une replantation et une renaissance systématiques.	
Aujourd'hui IGP « Mont Athos »; caves modernisées et métochies (par exemple Mylopotamos, Chromitsa).	



CHAPITRE 4

L'Appellation d'Origine - Indication Géographique Protégée (IGP) Mont Athos

Les vins du Mont Athos portent l'indication « Indication géographique protégée « Mont Athos » ». La zone IGP comprend le territoire administratif du Mont Athos ainsi que le secteur voisin d'Ouranoupoli, dans la commune d'Aristotelis, unité régionale de Chalcidique, à des altitudes comprises entre 10 et 400 mètres.

Les vignobles sont généralement situés soit en bord de mer, soit sur des coteaux allant jusqu'à 400 mètres d'altitude. Les sols sont de texture moyenne avec une gamme de pH souhaitable, typiquement sablo-limoneux à argilo-sableux, avec occasionnellement des parcelles sablo-limoneuses. Ils ne présentent aucun problème de salinité et sont riches en fer, cuivre et magnésium, avec des niveaux suffisants de phosphore et de manganèse.

Cépages et méthodes de vinification

Les vignobles du Mont Athos associent des systèmes de conduite traditionnels et en lignes, selon des pratiques biologiques. Le cahier des charges IGP en vigueur autorise les cépages suivants: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Grenache Rouge, Merlot, Sauvignon Blanc, Syrah, Agiorgitiko, Athiri, Assyrtiko, Limnio, Malagouzia, Muscat d'Alexandrie, Muscat de Hambourg, Xinomavro et Roditis.



Méthodes de vinification des vins du Mont Athos

La vinification sur le Mont Athos allie la tradition byzantine aux techniques modernes, préservant l'authenticité et la qualité des vins athonites.

Les méthodes varient selon le type de vin (blanc, rouge, séché, liqueur), mais reposent sur des principes et des pratiques spécifiques:

1. Vins blancs

Une technologie moderne de production de vin blanc est utilisée. La fermentation alcoolique est réalisée à des températures contrôlées ne dépassant pas 20°C, afin de préserver le profil aromatique et la fraîcheur du vin.

2. Vins blancs séchés au soleil

Les raisins sont récoltés trop mûrs et séchés au soleil pendant 10 à 15 jours pour augmenter la concentration en sucre. Ils sont ensuite pressés et la fermentation alcoolique a lieu à basse température (16-18°C) pour préserver le profil aromatique.

3. Vins rouges Élaborés selon la méthode classique de vinification en rouge: les raisins sont égrappés, foulés et fermentés avec les pellicules pour en extraire la couleur et les arômes. La fermentation est réalisée à température contrôlée (20-22°C).

4. Vins rouges séchés au soleil Les raisins sont séchés au soleil comme dans la production de vins blancs séchés au soleil, pressés et fermentés à des températures de 20 à 22°C.

5. Vins de liqueur

Les raisins sont égrappés, foulés et fermentés. Lorsque le vin atteint les caractéristiques souhaitées, la fermentation est stoppée par l'ajout d'alcool neutre de raisin (minimum 96% vol.), afin de retenir les sucres résiduels et de produire un vin doux et fortifié.

6. Vins Rosés Élaborés selon une technologie moderne, avec fermentation à basse température (maximum 20°C) pour préserver le caractère fruité. Les pratiques particulières pour la production de vins demi-secs, demi-doux et doux incluent l'édulcoration autorisée conformément à la réglementation européenne.

Le palissage des vignes est réalisé selon des techniques traditionnelles (formes en gobelet, unilatérales ou bilatérales).

Terroir (géomorphologie, microclimats, climat)

Principales caractéristiques du vignoble:

- *Orientation: Sud-Est*
- *Altitude: la zone officielle IGP s'étend de 10 à 400 mètres; de nombreux vignobles sont situés à environ 250-300 mètres*
- *Climat: Typiquement méditerranéen*
- *Méthode de plantation: Linéaire*
- *Sol: Alternance de sols sablo-limoneux et sablo-argilo-limoneux, avec des pentes montagneuses et des substrats calcaires/granitiques.*
- *pH: Légèrement acide à acide*
- *Matière organique: 0,5% → de la matière organique est ajoutée pour améliorer la fertilité des sols*
- *Sous-sol: Granite commençant à 30 cm de profondeur → les racines de la vigne pénètrent jusqu'à des profondeurs de 1,5 à 2 mètres pour accéder aux nutriments nécessaires à la croissance.*



Géomorphologie

Le mont Athos occupe une péninsule étroite et allongée mesurant environ 47 à 57 kilomètres de longueur et 5 à 12 kilomètres de largeur, avec une superficie totale d'environ 322 à 336 kilomètres carrés. Le terrain est nettement montagneux et escarpé, avec de nombreux sommets, ravins et gorges. Le mont Athos lui-même domine la pointe sud, culminant à 2 033 mètres.

Les sols sont majoritairement calcaires et granitiques, avec une composition légèrement acide, offrant des conditions idéales pour une pénétration profonde des racines et conférant un caractère unique aux raisins. Les vignobles sont souvent situés sur des coteaux exposés nord-est ou sud-ouest, proches de la mer ou à faible altitude (5 à 50 mètres), conditions favorisant l'aération et le drainage.

Microclimats

La géomorphologie crée une variété de microclimats: des zones côtières avec des hivers doux et des étés frais, ainsi que des zones semi-montagneuses ou montagneuses avec des conditions plus fraîches et plus humides. Les vents du nord et du nord-est sont fréquents et forts, en particulier sur les versants nord et est, tandis que les vents du sud-est ont moins d'influence dans les zones abritées.

La présence de la mer Égée modère les températures et apporte de l'humidité, tandis que la variation prononcée du relief génère des différences de température et d'humidité entre les vignobles, même sur de courtes distances.

Climat

Le climat du Mont Athos est majoritairement méditerranéen, avec des hivers doux, des étés frais et une humidité relativement élevée. Dans les zones basses, le climat est tempéré et semi-sec, avec des précipitations annuelles moyennes de 600 à 800 mm, tandis qu'à des altitudes plus élevées, les précipitations dépassent 1 000 mm.

La mer modère les températures extrêmes et assure le rafraîchissement pendant les mois d'été, tandis que les précipitations et le vent contribuent au bon développement des vignobles et à la préservation de la biodiversité.

Impact sur le vin

La combinaison de la géomorphologie, des microclimats et du climat méditerranéen confère aux vins du Mont Athos une richesse aromatique, un équilibre, une fraîcheur et un terroir unique. La proximité de la mer confère aux blancs de la minéralité et des notes salines, tandis que les rouges se distinguent par leur intensité, leur structure et leur complexité.

Le terroir du Mont Athos est considéré comme l'un des plus distinctifs de Grèce, contribuant à l'authenticité et à la reconnaissabilité de ses vins. Son caractère unique est le résultat de l'interaction entre le lieu, les personnes et le respect de la nature, conférant aux vins un caractère authentique et de grande qualité.

Facteurs caractéristiques du Mont Athos

Variété du microclimat due à la topographie et à la proximité de la mer

*Climat méditerranéen, avec des hivers doux et des étés frais,
et l'humidité*

Impact sur le vin Riche en arômes, fraîcheur, complexité

Pratiques traditionnelles et modernes

Pratiques viticoles traditionnelles et modernes au Mont Athos.

La tradition viticole du Mont Athos combine des méthodes byzantines profondément enracinées avec une technologie moderne, préservant l'authenticité et la qualité des vins athonites.

Pratiques traditionnelles

- **Vendanges manuelles:** Les raisins sont vendangés à la main, avec une sélection rigoureuse des meilleurs fruits pour la vinification.
- **Utilisation de variétés indigènes:** les variétés dominantes comprennent le Limnio, le Fokiano, le Roditis et le Muscat d'Alexandrie, cultivés traditionnellement dans la région.
- **Conduite traditionnelle de la vigne:** des formes telles que le gobelet ou les systèmes unilatéraux/bilatéraux sont appliquées, favorisant la croissance naturelle de la vigne.
- **Fermentation Naturelle:** Dans de nombreux monastères, la fermentation est réalisée à l'aide de levures indigènes présentes sur les raisins, sans ajout de levures commerciales.
- **Pressoirs traditionnels:** Dans certains cas, les raisins sont foulés dans des pressoirs en pierre ou en bois, préservant les techniques byzantines.
- **Vieillesse en vieux fûts:** Les vins ont été (et dans certains cas sont encore) élevés dans de grands fûts en bois, qui confèrent au vin un caractère distinctif.
- **Pratiques biologiques et douces:** évitement des produits chimiques et des interventions intensives, dans le respect de la nature et de l'environnement.

Pratiques modernes

- *Fermentation contrôlée: La fermentation alcoolique est réalisée en cuves inox à température contrôlée (16-22°C), garantissant fraîcheur et expression aromatique.*
- *Équipement moderne: utilisation de pressoirs, de cuves et de machines avancés pour une gestion optimale de la vinification.*
- *Certification biologique: de nombreux établissements vinicoles suivent des méthodes certifiées biologiques, évitant les pesticides et les engrais chimiques.*
- *Utilisation sélective de levures commerciales: lorsque cela est nécessaire, des levures sélectionnées sont utilisées pour contrôler le profil final du vin.*
- *Production de vins issus de raisins passerillés au soleil et fortifiés: Les raisins sont séchés au soleil pour la production de vins doux ou fortifiés, en utilisant une combinaison de techniques traditionnelles et modernes.*



Microvinifications et Expérimentation:

Des microvinifications expérimentales sont réalisées pour mettre en valeur le terroir et améliorer la qualité.

Utilisation de la technologie dans le suivi de la maturation:

Des méthodes modernes sont utilisées pour surveiller l'état du vignoble et la maturation des raisins. Les moines du Mont Athos parviennent à préserver l'authenticité de la tradition tout en intégrant sélectivement le savoir-faire moderne, ce qui donne naissance à des vins de grande qualité qui expriment le terroir unique et l'esprit de la communauté athonite.

Principaux styles de vinification:

Produit principalement à partir de cépages tels que le Limnio, le Merlot, le Cabernet Sauvignon et le Cabernet Franc. Ces vins se caractérisent par une couleur profonde, de riches arômes de fruits (prune, baies), des notes florales, des épices et des notes boisées, avec une structure, des tanins prononcés et une acidité équilibrée. Ils sont souvent vieillis en fûts de chêne pendant 12 mois ou plus, ce qui améliore la complexité et la longueur.

Vins blancs:

Produit à partir de variétés telles que l'Assyrtiko, le Muscat d'Alexandrie, le Roditis et l'Athiri. Ils se distinguent par leur fraîcheur, leur clarté, leurs arômes floraux et d'agrumes et leur acidité vive, reflétant la lumière et le climat de la région.

Vins Rosés et Rouges Légers:

Produit à partir de cépages tels que le Muscat de Hambourg et le Merlot, offrant un goût fruité

caractère, fraîcheur et acidité agréable.

Vins de dessert à base de raisins séchés au soleil:

Les raisins sont séchés au soleil et donnent des vins doux et concentrés aux arômes de fruits secs et de miel. Traditionnellement, ces vins étaient servis lors des grandes fêtes et cérémonies.

Vins Fortifiés (Vin Doux):

Produit selon des méthodes traditionnelles, dans lesquelles la fermentation est arrêtée par l'ajout d'alcool, préservant ainsi une teneur élevée en sucre et une intensité aromatique. Ces vins sont utilisés pour des occasions religieuses importantes.

Style caractéristique - Viticulture biologique:

De nombreux vignobles sont cultivés de manière biologique, dans le respect de la nature et avec une intervention minimale.

Techniques Traditionnelles et Modernes:

Les moines préservent les méthodes traditionnelles tout en utilisant des équipements modernes pour une fermentation et un vieillissement contrôlés, garantissant qualité et authenticité.

Diversité:

L'utilisation de cépages autochtones et internationaux permet de produire des vins aux styles variés, couvrant un large éventail de profils aromatiques. Le style viticole du Mont Athos allie authenticité, complexité et respect de la tradition, offrant des vins qui se distinguent par leur qualité, leur dimension spirituelle et leur identité unique.

Les variétés:

MUSCAT

Variété: Musca Blanche

Couleur: Intensité moyenne

Acidité: Faible à moyenne

Arômes: Pétales de rose, écorce d'orange, bergamote, fleurs d'agrumes blanches

Vieillessement en bouteille: Raisin sec, abricot sec, confiture d'orange, rancio, à consommer de préférence jeune (vins secs) fort potentiel de garde (vins doux)

Limnio

Variété: LIMNIO

Couleur: intensité moyenne

Acidité: moyenne Arômes: herbes fraîches, baies rouges des bois

Tanins: moyens

Vieillessement en bouteille: épices, confiture de fruits rouges, potentiel de garde moyen

Xinomavro

Variété: Xinomavro

Couleur: Pâle à moyenne

Acidité: Élevée

Arômes: Baies rouges des bois, griotte, olive noire, tomate, chou

Tanins: Hauts, austères

Vieillessement en bouteille: Développement lent, fort potentiel de garde, champignon, feuilles de tabac

Cabernet-Sauvignon

Cépage: Cabernet Sauvignon

Couleur: Profond

Acidité: Élevée

Arômes: Cassis noir, eucalyptus, mûres

Tanins: Élevés

Vieillessement en bouteille: Feuilles de tabac, champignon, arômes terreux, cuir, café, long potentiel de garde



Cabernet Franc

*Variété: Rouge · International
Couleur: Moyenne Acidité: Moyenne
Arômes: Framboise, groseille,
feuillu/poivre vert, violette Tanins:
Moyens, grains fins Vieillessement en
bouteille: Cèdre, graphite, mine de
crayon; potentiel de garde moyen*

Grenache Rouge

*Variété: Rouge · International
Couleur: Moyenne Acidité: Faible
à moyenne Arômes: Fraise,
framboise, poivre blanc, herbes
séchées Tanins: Moyens, doux
Vieillessement en bouteille: Figue,
cuir, épices chaudes; potentiel de
garde moyen*

Syrah

*Variété: Rouge · International
Couleur: Profond Acidité: Moyenne
Arômes: Mûre, cassis, poivre noir,
violette Tanins: Elevé Vieillessement
en bouteille: Viande fumée, cuir,
olive, épices; fort potentiel de garde*

Mascate Hambourg

*Variété: Rouge / clair · International
(aromatique; raisin de table et de
cuve) Couleur: Légère à moyenne
Acidité: Moyenne Arômes: Raisin /
muscat, rose, fruits rouges frais
Tanins: Faible Vieillessement en
bouteille: Meilleur jeune et frais;
faible potentiel de garde*

Merlot

*Variété: Rouge · International
Couleur: Moyenne à profonde
Acidité: Moyenne Arômes: Prune,
cerise noire, cacao Tanins: Moyens,
souples Vieillessement en bouteille:
Gâteau aux fruits, cacao, tabac;
potentiel de garde moyen*

Fokiano

*Cépage: Rouge · Grec, autochtone —
cultivé dans la région, mais non inclus
parmi les cépages autorisés par le
cahier des charges IGP en vigueur
Couleur: Claire à moyenne Acidité:
Moyenne Arômes: Cerise vive,
groseille rouge, épices délicates
Tanins: Faibles à moyens Garde en
bouteille: A boire jeune; potentiel de
garde faible à moyen*

Assyrtiko

Variété: Blanc · Grec Couleur: Vert citron pâle Acidité: Élevée Arômes: Citron / agrumes, silex, minéral, salin Vieillessement en bouteille: Mielleux, cireux, noisette; fort potentiel de garde (inhabituel pour un blanc)

Chardonnay

Variété: Blanc · International Couleur: Pâle à or (une fois boisé) Acidité: Moyenne Arômes: Agrumes, pomme, poire (non boisé); beurre, vanille, pain grillé (boisé) Vieillessement en bouteille: Noisette, miellé dans le style boisé; potentiel de garde moyen

Athiri

Variété: Blanc · Grec Couleur: Pâle Acidité: Moyenne Arômes: Agrumes, fleurs blanches, pêche douce Vieillessement en bouteille: Meilleur jeune et frais; faible potentiel de garde

Sauvignon Blanc

Variété: Blanc · International Couleur: Vert citron pâle Acidité: Élevée Arômes: Agrumes, herbes vertes, groseille, pomme verte Vieillessement en bouteille: Meilleur jeune et frais; faible potentiel de garde

Rodite

Variété: Blanche (à peau rose) · Grecque Couleur: Teinte cuivrée pâle et légère Acidité: Moyenne à élevée Arômes: Agrumes, melon, légèrement floral Vieillessement en bouteille: Meilleur jeune; faible potentiel de garde



Caractéristiques techniques des vins du Mont Athos

Données techniques de base

Degré alcoolique: Les vins IGP « Mont Athos » ont un titre alcoométrique acquis allant, selon les types, de 11 % à 22 % vol pour les vins issus de raisins passerillés au soleil et fortifiés.

Acidité totale: Exprimée en acide tartrique, l'acidité totale minimale est généralement de 3,5 g/L pour les vins secs, et peut atteindre jusqu'à 5,0 g/L pour les vins doux.

Acidité volatile: La valeur maximale autorisée est de 1,8 g/L (en acide acétique).

Anhydride sulfureux: La concentration maximale admissible est de 400 mg/L pour les vins doux et de 200 mg/L pour les vins secs.

Sucres: Pour les vins issus de raisins passerillés au soleil, les raisins sont récoltés surmûrs (plus de 270 g/L de sucre) et après séchage, la teneur en sucre atteint 350 à 370 g/L.

Techniques de vinification

- *Vins Blancs: Fermentation à température contrôlée (maximum 20°C) pour préserver les arômes et la fraîcheur.*
- *Vins blancs séchés au soleil: les raisins sont séchés au soleil pendant 10 à 15 jours; fermentation à 16-18°C pour des arômes et une concentration intenses.*
- *Vins Rouges: Vinification rouge classique avec extraction de la couleur et des arômes; fermentation à 20-22°C.*
- *Vins rouges séchés au soleil: Les raisins sont séchés au soleil; fermentation à 20-22°C, donnant de riches arômes de fruits secs et d'épices.*
- *Vins fortifiés: La fermentation est stoppée par l'ajout d'alcool de raisin (minimum 96 % vol) pour retenir les sucres et produire des vins fortifiés doux.*
- *Vins Rosés: Fermentation à basse température (maximum 20°C) pour préserver le fruité.*

Caractéristiques organoleptiques

- *Rouges: Robe rouge profond, arômes riches de fruits noirs et rouges, notes de bois et d'épices, tanins prononcés, finale longue.*
- *Blancs: Fraîcheur, clarté, arômes floraux et d'agrumes, acidité vive.*
- *Vins Secs & Doux: Arômes complexes de fruits secs (abricot, figue) et de miel, corps ample, douceur équilibrée.*

Spécifications techniques

Type de vin	Alcool (% vol)	Acidité totale (g/L)	Acidité volatile (g/L)	SO ₂ maximum (mg/L)	Fermentation Température (°C)
Blanc	$\geq 11 \geq 3,5 \leq 1,8$	$200 \leq 20$			
Blanc séché au soleil	15-22	$\geq 5,0 \leq 1,8$	400	16-18	
Rouge	$\geq 11 \geq 3,5 \leq 1,8$	200	20-22		
Rouge séché au soleil	15-22	$\geq 5,0 \leq 1,8$	400	20-22	
Vins fortifiés	15-22	$\geq 5,0 \leq 1,8$	400	20-22	
Rosé / Rouge clair	≥ 11				

Informations Complémentaires

- *Vieillessement: De nombreux vins rouges sont vieillis en fûts de chêne pendant 12 mois ou plus, ce qui ajoute de la complexité.*
- *Vendanges: Vendanges manuelles, avec sélection des meilleurs raisins.*
- *Culture: Souvent biologique, avec de faibles rendements à l'hectare pour garantir une qualité élevée.*

Les caractéristiques techniques des vins du Mont Athos allient des normes de production strictes, un savoir-faire traditionnel et une technologie moderne, garantissant l'authenticité et la haute qualité des vins d'Athonite.



Guide des accords mets

Chaque style de vin était lié à la cuisine grecque et méditerranéenne et aux plats de carême (nistisima) et de fête (giortina) de la table monastique. Le guide concerne le vin de table et non le vin de la Divine Liturgie.

Style / variétés	Grec et Méditerranéen plats	Table monastique — Majeur Fêtes religieuses - Fêtes du monastère
Blancs croquants - Assyrtiko, Athiri, Roditis, Sauvignon Blanc	Poissons grillés, fruits de mer, plats citronnés, salades, feta	Carême: légumineuses (fava, gigantes), légumes verts sauvages (horta), poulpe, légumes à l'huile d'olive
Blancs aromatiques et boisés - Muscat sec, Chardonnay	Volailles, plats crémeux ou beurrés, fromages doux, salades aromatiques	Tartes aux légumes et plats aux herbes; cuisson à l'huile d'olive plus riche les jours sans jeûne
Rosés et rouges légers — Muscat Hambourg, Fokiano, Merlot plus léger	Charcuterie, plats de tomates, légumes grillés, fromages doux	Ragoûts de légumes à jeun (briam, ladera), plats de tomates et de légumineuses
Rouges structurés — Xinomavro, Limnio, Cabernet, Syrah, Grenache	Viandes rouges grillées ou rôties, gibiers, ragoûts, fromages affinés	Jours de fête: agneau rôti, ragoûts de viande, graviera vieillie les jours de fête
Sucrés séchés au soleil et enrichis — Muscat doux, liastos, vin doux	Desserts, fruits secs et noix, fromage bleu	Vins doux de fête, desserts au miel et aux noix (par exemple baklava), fruits secs et noix; après le repas



Guide pratique du service et de la dégustation

Températures de service

Style de vin	Température de service
Blancs croquants et rosés	8-10 °C
Blancs plus amples / boisés	10-12 °C
Rouges clairs	12-14 °C
Rouges structurés	16-18 °C
Blancs séchés au soleil et sucrés	8-12 °C
Vin doux fortifié	12-14 °C

Verres à vin — une forme adaptée à chaque style

Chaque verre à vin est choisi par sa forme et non par sa taille: la forme oriente différemment le vin et ses arômes. Tenez le verre par le pied pour que le vin reste à température et versez environ un tiers pour laisser de la place au tourbillon.

Style / variétés	Forme du verre
Blancs aromatiques croquants - Assyrtiko, Athiri, Roditis, Sauvignon Blanc, Muscat sec	Un petit verre à vin blanc effilé (forme Sauvignon Blanc) — étroit, il garde donc le vin frais, retient l'acidité et rehausse les notes d'agrumes et de fleurs.
Blancs plus corsés/boisés — Chardonnay	Un verre à vin blanc plus large (forme Chardonnay boisé) — plus large, laissant place à la texture et aux doux arômes grillés.
Rosés et rouges légers — Muscat, Hambourg, Fokiano, Merlot plus léger	Rosé ou petit verre rouge, légèrement évasé au bord pour laisser apparaître le fruit frais.
Rouges aromatiques et très acides — Xinomavro (forme Bourgogne/Nebbiolo)	Un verre à vin rouge large et arrondi — il adoucit les tanins et rassemble les arômes délicats (le Xinomavro est souvent rapproché du Nebbiolo).
Rouges structurés de style bordelais — Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Limnio	Un verre à vin rouge haut et généreux (forme Bordeaux): il équilibre les tanins fermes du vin.
Rouges épicés — Syrah, Grenache	Forme Syrah (grand verre rouge) — une cheminée un peu plus étroite qui tempère le poivre et les épices.
Doux séché au soleil et fortifié — liastos, vin doux	Un petit verre à vin de dessert — compact, avec un versement modeste qui concentre la douceur et maintient l'alcool sous contrôle.



Conservation & ordre de dégustation

- Conservation: température constante de 11 à 14 °C, 60 à 70 % d'humidité, bouteilles bouchées sur le côté, à l'abri de la lumière et des vibrations.
- Ordre de dégustation: plus léger à plus lourd, sec à sucré, jeune à vieux — mousseux, blancs, rosé, rouge clair, rouge structuré, doux en dernier.

Les trois étapes de la dégustation

- Aspect (όψη): clarté, couleur et intensité, et le bord comme signe de l'âge.
- Nez (μύτη): arômes primaires (raisin), secondaires (vinification) et tertiaires (élevage); intensité globale.
- Bouche (στόμα): douceur, acidité, tanins, corps, saveur et longueur de la finale.

Roue des arômes — IGP « Mont Athos »

Une roue allant des grandes familles aromatiques au centre aux descripteurs spécifiques en bordure, construite à partir des arômes des variétés IGP:

- Fruit → fruit rouge; fruits noirs; agrumes; fruit à noyau; fruits secs.
- Floral → rose, fleur d'oranger, fleurs blanches, violette.
- Herbal/végétal → herbes fraîches, poivron vert, feuille de tomate, olive.
- Épice → poivre noir, épice chaude, réglisse.
- Terreux/minéral → silex, salin, champignon, terre.
- Chêne & vieillissement → vanille, pain grillé, cèdre, tabac, cuir, café, miel, noix.

Carte d'identité des vins de la zone IGP

Carte de la zone — péninsule athonite et secteur d'Ouranoupoli — indiquant la tranche altitudinale de 10 à 400 m, les sols sablo-limoneux et sablo-argilo-limoneux sur substrat granitique, la proximité de la mer et l'orientation sud-est, en relation avec les styles de vin favorisés.

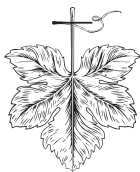
Glossaire trilingue des termes

Un glossaire canonique unique partagé entre EN / FR / ZH afin que les termes restent cohérents dans chaque traduction. Termes de base:

- Origine & charpente: IGP, terroir, millésime.
- Athonite & monastique: Avaton, Diamonitirion, Typikon, Tragos, metochi, skete, cénobitique, Nama, nisteia, panigyri, trapeza.
- Vignoble & cave: gobelet, véraison, moût, paravoutes (cuves de foulage/macération), vagenia (cuves de fermentation), sur lie, fermentation malolactique, contact pelliculaire, sulfites.
- Vins & styles: séchés au soleil (liastos), fortifiés / (vin doux), tsipouro, organoleptiques.

Kit d'animation de masterclass

- Tapis de dégustation / set de table: positions des verres numérotées dans l'ordre de dégustation, espace pour notes, échelle de notation simple.
- Notes du présentateur: points de discussion par variété (caractère, arômes, accord, un « le saviez-vous ») avec timing.
- Documents à distribuer: la roue des arômes et une courte fiche de présentation et de dégustation.



MOUNT ATHOS WINES

Shaping the Vine & Distinctive Wines



ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΣΥΓΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΗ
ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
PROJECT CO-FINANCED
BY THE EUROPEAN UNION AND GREECE



PGI MOUNT ATHOS
ΠΓΕ ΑΓΙΟ ΟΡΟΣ