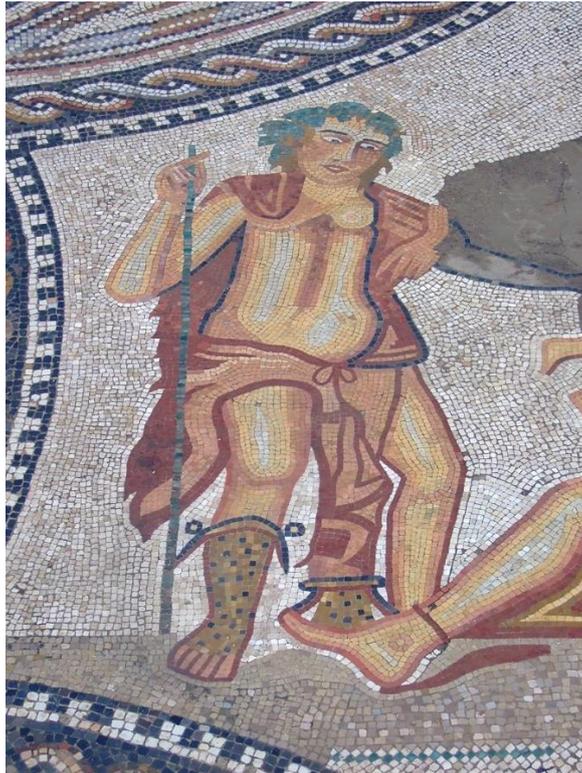


LES VINS DU MAROC

Un peu d'histoire.

La viticulture au Maroc et la plantation des premiers vignobles remontent aux Phéniciens et à la colonisation romaine. Sous l'Antiquité, le grand centre de production viti-vinicole était concentré autour de Volubilis, dans la région de l'actuelle ville de Meknès.



Mosaïque de Bacchus, dieu du vin, à Volubilis

Le Maroc reste un des berceaux des dernières vignes sauvages. Dès l'Antiquité, Pausanias le Périégète, notait que les habitants de Lixus, cité fondée par les Phéniciens sur la rive droite de l'oued Loukkos, en consommaient les fruits.

L'ampélographe a pu repérer, dans la vallée de l'oued Titria, ces lambrusques connues sous le nom d'Aneb djalia. Il note que « Certaines présentaient une grande ressemblance avec les cépages cultivés par les Berbères. »

Les premiers vins furent élaborés vers le **VI^e siècle av. J.-C.** lors des installations des comptoirs phéniciens et grecs mais ce fut la colonisation romaine qui développa la viticulture permettant aux vins de la Maurétanie Tingitane d'être présentés sur les tables patriciennes.

Cette province correspondait à la partie septentrionale du Maroc actuel. Elle s'étendait du nord, à Salé (Nécropole de Chella), à Volubilis au sud) et à l'est jusqu'à la rivière de Oued Laou. Les principales villes étaient Volubilis, Tingis (Tanger), Lixus (Larache) et Tamuda (Tétouan).

Avec la colonisation du XX^e siècle, les Français développèrent la viticulture au Maroc comme en Algérie et en Tunisie. Le phylloxéra ayant ravagé la plus grande partie des vignobles européens **dès 1875, des vignobles furent créés en Afrique du Nord par des**



LES VINS DU MAROC

négociants français pour s'approvisionner en vin. Ils furent rapidement rejoints par leurs confrères espagnols et italiens.

Au Maroc, le choix des terres fut prépondérant et les vignes plantées dans les terres sableuses des régions de la Chaouïa, des Trifas, des Sahels. résistèrent à la maladie, l'insecte ne pouvant vivre dans le sable. Quelques cépages français furent greffés, la culture devient intensive et, dès 1880, des bateaux entiers arrivèrent en Europe chargés de raisins. C'est à partir de 1905 que les premiers pinardiens partis de Casablanca déchargèrent dans les ports européens.

Quatre cépages avaient été sélectionnés comme étant les plus adaptés aux terroirs pour produire les vins désirés. Il s'agissait du **Grenache, du Carignan, du Cinsault et de l'Alicante Bouschet**. Ce fut le début de la production de masse de la viticulture marocaine et l'époque des vins médecins à fort degré et utilisés dans les coupages. Avant la Première Guerre mondiale, **80 000 hectares étaient cultivés en vigne**, celle-ci leur offrit un large débouché.

La production était alors axée sur le volume bien plus que sur la qualité, beaucoup de vins du Maroc étant envoyés vers le Languedoc afin d'enrichir en alcool la production de masse des vins de table de cette région vinicole. D'où le choix des cépages du Midi et d'Espagne, gros producteurs, introduits par les colons.

En 1923, une société belge s'installa près de Ben Slimane, dans la région de Casablanca, pour créer un domaine viticole. La première vendange eut lieu en 1927. C'était le début de la viticulture moderne marocaine. Ce domaine est actuellement la propriété de Thalvin-Ebertec et porte le nom des Ouled Thaleb.

En cette époque de prospérité, la superficie du vignoble dépassa les 55 000 hectares avec une production de 3 500 000 hectolitres. Des domaines d'un seul tenant et de plusieurs centaines d'hectares furent créés autour de Meknès, Rabat, Tiflet et Khemisset. La cave d'Aït Souala, à Meknès, reste le témoin et le symbole de cette période euphorique.

À la fin des années 1950, la superficie plantée en vignes dépassait les 65 000 hectares et des rendements plus contrôlés avaient réduit la production à 3 000 000 hectolitres.

En 1956, avec l'indépendance, le royaume marocain hérita de ces caves et vignobles qui furent nationalisés mais la viticulture réduit son emprise pour des raisons aussi bien culturelles que religieuses. De plus, en 1967, le Traité de Rome ayant interdit le coupage des vins de la communauté européenne avec ceux de l'étranger, le Maroc perdit ce marché et se trouva confronté à une crise de surproduction. La vigne fut arrachée et des caves fermées, la viticulture tomba en décrépitude.

Pourtant, cette mesure donna à terme un nouvel élan à la production marocaine, les viticulteurs étaient contraint de délaisser le vrac pour s'orienter vers la bouteille. Ce fut l'apparition d'unités de production modernes (domaine, château, cave coopérative) où dès lors les choix se portèrent vers des cépages plus qualitatifs tels que chardonnay, roussanne, syrah, cabernet, etc.

Au début des années 2000, **12 000 hectares** étaient cultivés pour une production se situant entre 350 000 et 450 000 hectolitres ; la région de Meknès représentant à elle seule près de la moitié d'un vignoble marocain. Cette période est marquée par l'arrivée française de Castel et la création du Domaine de la Zouina.



LES VINS DU MAROC

Le laboratoire officiel d'analyses et de recherches chimiques pour le vin est localisé à Casablanca. Depuis, le Maroc fait partie des États membres de l'Organisation internationale de la vigne et du vin. En 2008, il a produit 35 millions de bouteilles.

Depuis 2011, le nouveau gouvernement d'Abdel-Ilah Benkiran, leader du parti islamiste « Justice et développement », a créé un autre climat politique beaucoup moins favorable à la consommation du vin par les Marocains eux-mêmes. L'augmentation des taxes sur les boissons alcoolisées de 450 à 500 dirhams par hectolitre, n'a pas eu l'effet escompté, puisque 85 % de la production nationale de vin est toujours bue localement.

En dépit de cette politique restrictive, le vin reste un secteur économique en plein essor, avec une production de plus de 40 millions de bouteilles par an. Ce qui fait du Maroc le deuxième grand producteur vinicole dans le monde arabe. De plus, le secteur viti-vinicole génère 20 000 emplois et a rapporté, en 2011, 130 millions d'euros.

En 1977, un arrêté ministériel a défini un cahier des charges pour chaque appellation garantie. Il concerne le terroir, les cépages, les degrés et les rendements à l'hectare. Une commission nationale vitivinicole, créée par ce même arrêté, veille au respect de ces règles. Elle a imposé l'analyse et la dégustation pour tous les vins postulant au label d'appellation. La région de Meknès, dont les vignobles sont situés entre 580 et 700 mètres d'altitude, bénéficie d'une pluviosité modérée et d'un fort ensoleillement. La chaleur est telle que le feuillage est volontairement laissé afin de protéger les grappes.

Les vendanges commencent en août et peuvent durer jusqu'à la fin septembre. Afin de préserver sa qualité, le raisin est placé en caisses percées de 18 kilogrammes pour être transféré dans les caves. Là, un équipement de vinification moderne assure une qualité œnologique constante. La vendange est mise dans des cuves thermorégulées dans lesquelles les raisins sont rafraîchis pendant trois jours avant d'être triée et pressée.

La qualité des vins du Maroc passe par le creusement de puits disséminés pour **irriguer les vignes** ainsi que par la modernisation des équipements et la maîtrise des températures en vinification. Les Celliers de Meknès sont les plus grands producteurs de vins de qualité au Maroc avec, notamment, les Coteaux de l'Atlas, premier vin marocain à avoir obtenu l'AOC, en 1998.

Le terroir et les cépages

La première délimitation des zones géographiques des vignobles fut fixée juridiquement **le 7 août 1934**. Les vins sont classés en vin de table, appellation d'origine garantie (AOG) ou appellation d'origine contrôlée (AOC).

Les principales vignes sont situées dans les régions de Meknes, Benslimane, Berkane, Khémisset, Tiflet et Romani.

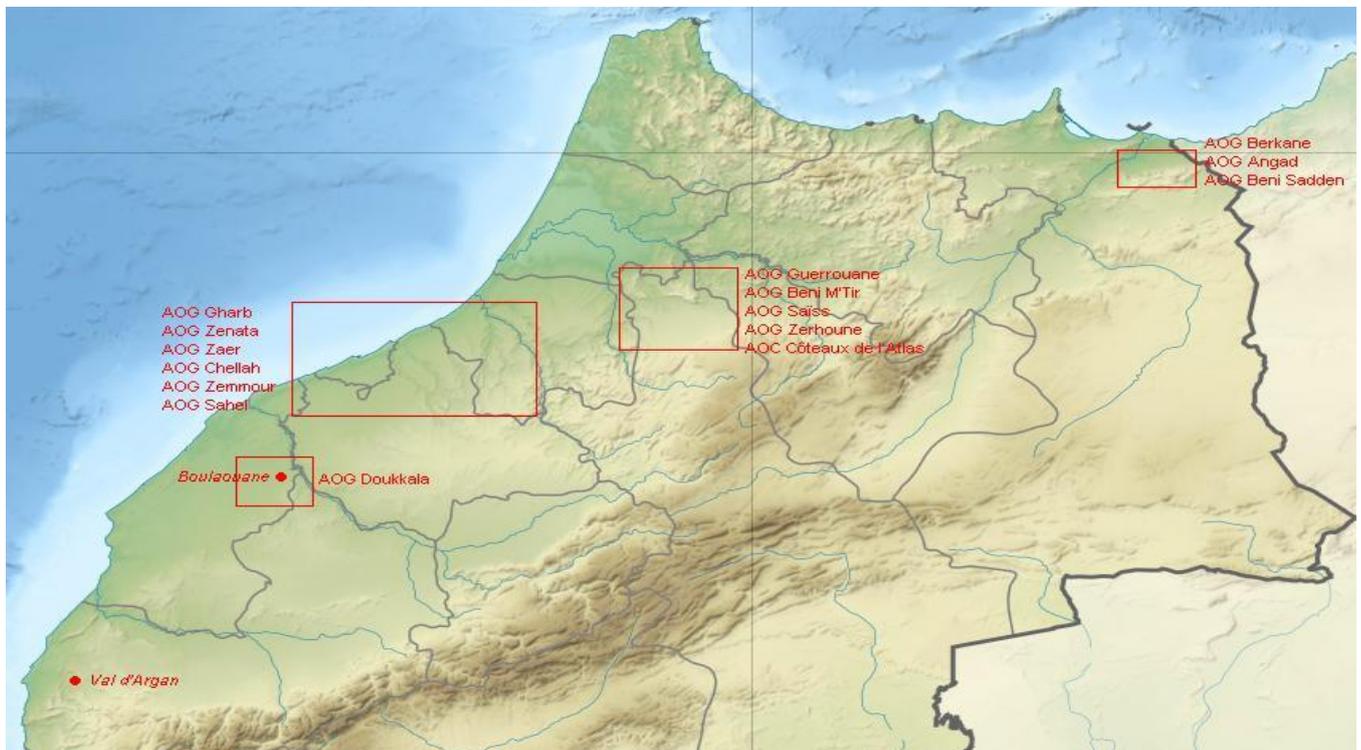
Le Maroc propose **une appellation d'origine contrôlée (AOC) et quatorze appellations garanties (AOG)**. Elles ont été délimitées en 1977, par un arrêté royal. Il s'agit de Guerrouane, Sidi Zahia et Beni M'Tir (région de Meknès), Angad et Berkane (région de l'Oriental), Chella (région du Rharb), Zare, Zenata et Doukkala (région de Casablanca), Saïs, Beni-Sadden, Zerboune, Zemmour, Gharb et Zaër.

LES VINS DU MAROC

Des températures relativement clémentes et des vignobles en coteaux font de la région de Meknès le terroir viticole privilégié du Maroc. Elle possède une AOC et deux AOG. L'AOC Coteaux de l'Atlas est la première appellation d'origine contrôlée du Maroc. Cabernet sauvignon, merlot et syrah composent son encépagement. Le vin est élevé en fûts de chêne. Le terroir argilo-calcaire de l'AOG Guerrouane est située près d'Ait Yazem, zone au climat relativement doux. Le terroir de l'AOG Beni M'Tir se situe les plateaux de Meknès-EI Hajeb. Les principaux cépages sont le Cinsault et le Carignan. Le ministère de l'Agriculture, par décret du 4 janvier 2008, a pour la première fois autorisé un domaine viticole à porter l'appellation « Château » : Château Roslane, avec l'AOC « les coteaux-de-l'atlas », premier cru. Parmi les vins de l'AOG Guerrouane se distinguent le chergui, un vin rouge à base de carignan, grenache, cinsault et tempranillo ; le vin gris élaboré avec le cinsault, le ksar, le beauvallon, le Domaine Riad Jamil, le Domaine de Sahari et le Domaine Delorme. Dans la zone on trouve également le Domaine de la Zouina qui produit des blancs, des rouges, des rosés et des gris sous les marques Epicuria & Volubilia. C'est enfin sur l'AOG Beni M'Tir que se situe le Domaine Bonassia dont le vin est élaboré à base de merlot et cabernet. Les principales marques commercialisant cette AOG sont Beauvallon et Tarik.

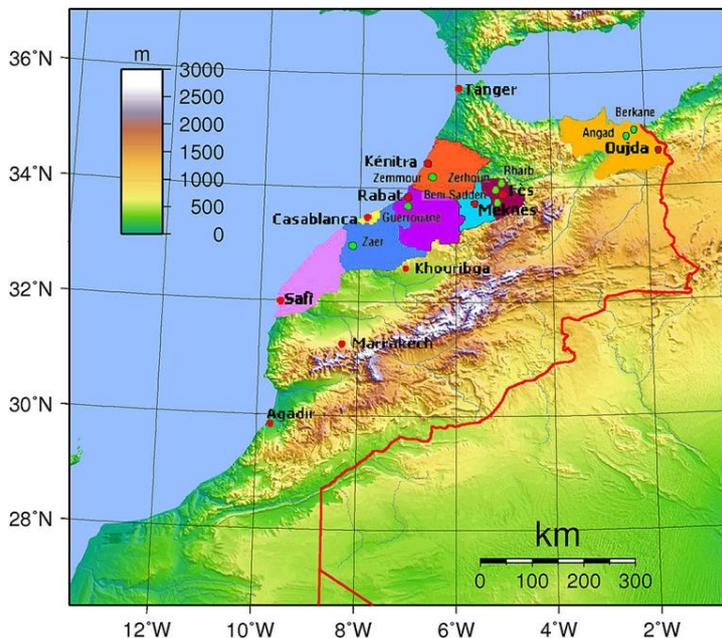
Les vignobles produisant les AOG Zare et AOG Zenata sont situés près de la mer, dans la région de Casablanca, sur les plateaux de Benslimane, le principal domaine est le château Bénéamar. Son vin rouge a été primé à Montréal en 1983.

Le vignoble de l'AOG Doukkala est situé à 120 kilomètres au sud-ouest de Casablanca. Totalement restructuré en 1994, ses vieilles vignes ont été arrachées pour laisser place à des cabernet sauvignon, merlot, cinsault, syrah et grenache gris. C'est dans cette région qu'est produit le célèbre vin gris de Boulaouane, un des vins marocains les plus connus



On compte une seule AOC (1998) et 14 AOG (G pour garantie)

LES VINS DU MAROC

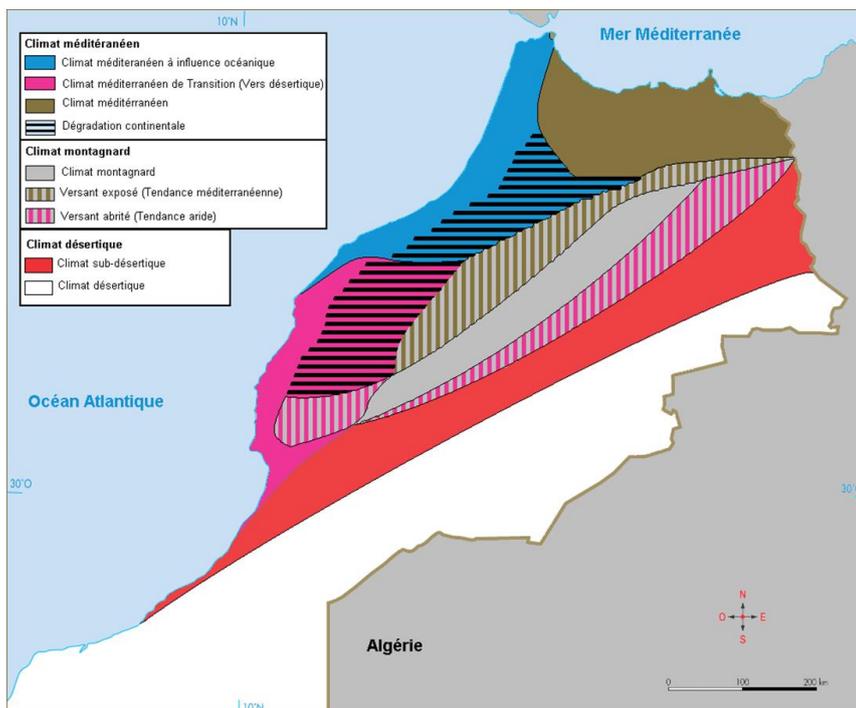


On notera depuis quelques années l'introduction de nouveaux cépages tant en blanc qu'en rouge.

Cépages pour les rouges et les rosés : Cinsault, Carignan, Alicante Bouschet, Grenache, Cabernet-sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo, Mourvèdre, Carménère, Malbec, Tannat, Sangiovese, Arinaorna, Petit Verdot, Marselan

Cépages pour les blancs : Grenache blanc, Grenache gris, Chardonnay, Sauvignon, Vermentino, Ugni blanc, Clairette, Muscat, Viognier, "Faranat" de Tunis, Bourboulenc, Roussanne, Chenin, Pinot Meunier, Colombard, Muscat petits grains, Gewurztraminer, Macabeu

Le climat





LES VINS DU MAROC

Les acteurs

Domaine	Personnalité ou entreprise rattachée	Localisation	Commentaire et références
Celliers de Meknès	<u>Brahim Zniber</u>	<u>Meknès</u>	Propriétaire du Château Roslane
Domaine de Baccari		<u>Meknès</u>	
Domaine des Cépages Marocains Réunis (CMAR)	<u>Groupe Castel</u>	<u>Meknès</u>	Fusion des Cépages de Meknès et Cépages de Boulaouane.
Domaine "Les Deux Domaines"	<u>Gérard Depardieu, Bernard Magrez, Bourchanin, Castel</u>	<u>Meknès</u>	
Domaine de la Ferme Rouge		<u>Had El Brachoua</u>	Fondée en 1908
Domaine de l'Hacienda Des Cigognes		<u>Tiflet</u>	
Domaine des Oliviers et Vignes de Meknes		<u>Meknès</u>	
Domaine des Ouled Thaleb	Thalvin, Alain Graillet	<u>Benslimane</u>	
Domaine Société de vinification et de commercialisation du Maroc (SVCM)	<u>Groupe Castel</u>	<u>Meknès / Fès</u>	
Domaine des Trois Cavaliers	Comptoir des vins de l'oriental	<u>Berkane</u>	Clos Hermitage
Domaine du Val d'Argan	Charles Mélia, Château de la Font du Loup	<u>Essaouira</u>	
Domaine de La Zouina	Château Fieuzal, Château Larrivet-Haut-Brion (Gérard Gribelin & Philippe Gervoson)	<u>Meknès</u>	Propriétaire des marques Volubilia et Epicuria



LES VINS DU MAROC

La dégustation

Le choix des vins a été difficile car il y a beaucoup d'autres vins excellents au Maroc : Clos Hermitage du domaine des 3 Cavaliers, Epicuria, S de Siroua, Ait Souala, etc. Le choix a été fait sur deux principes :

- Des cépages variés et représentatifs
- Pas de rosé ni de gris (ces derniers sont pourtant excellents !)
- Pas de vins que l'on trouve facilement en France et qui n'en sont pas moins excellents : Château Roslane (AOC Côteaux de l'Atlas en blanc et en rouge), les vins (principalement blanc) du domaine du Val d'Argan de Charles Méliá, Tandem fait en collaboration avec Alain Graillot†

MEDAILLON BLANC (Sauvignon blanc)

Robe

Jaune pâle ; brillant

Nez

Moyen intense, sur les agrumes. Des notes d'abricots et de fruits exotiques.

Bouche

Attaque fraîche et vive. L'acidité du citron bien présente en milieu de bouche.

Finale assez intéressante avec toujours beaucoup de fraîcheur

Synthèse

Un vin assez simple, frais et « tranchant »

CB SIGNATURE BLANC (Chenin)

Robe

Jaune paille, reflets verts

Nez

Nez moyen intense, légèrement miellé. Notes fleuries acacias

Bouche

Bouche assez dure avec beaucoup d'acidité et un peu d'amertume. Une pointe de minéralité et une sucrosité de fin de bouche sur la pomme ou le coing

Synthèse

Un vin léger, en désordre sans beaucoup de cohérence.

ODYSSE BLANC (Chardonnay, Viognier)

Robe

Or pale légèrement verdâtre

Nez

Moyen intense avec une belle complexité : fruits mûrs comme la poire ou la noix et des notes de fleurs séchées.

Bouche

Attaque souple, bien équilibré, du gras, de la matière. Un léger fumet et une pointe de minéralité sur un final assez long.

Synthèse

Vin charnu et tendu qui appelle un accompagnement.



LES VINS DU MAROC

LES DEUX DOMAINES ECLIPSE BLANC (Viognier, Roussanne)

Robe

Vert pale, reflets jaunes. Beau brillant

Nez

Moyen intense et complexe. On trouve le tilleul et le miel mais également les fleurs blanches et le lilas

Bouche

Attaque fraîche, du gras, une belle structure avec des fruits très murs. Un côté fumé et une finale assez longue où l'on retrouve la complexité du nez.

Synthèse

Ensemble complexe, avec une matière riche et équilibrée.

VOLUBILIA ROUGE (50% Cabernet Sauvignon, 35% Syrah, 15% Tempranillo)

Robe

Claire, tuilée, évoluée. Peu limpide et de brillance moyenne.

Nez

Assez intense, sur les fruits cuits, le pruneau, léger cuir voir tabac. Au final pas très agréable

Bouche

Attaque souple, matière légère. On trouve de l'orange amère et un final léger sur quelques épices.

Synthèse

Vin léger, simple, à boire frais.

CB SIGNATURE ROUGE (Marselan, Petit Verdot, Carménère)

Robe

Robe sombre. Limpidité moyenne. Pas de brillance.

Nez

Profond mais peu net : du caramel, de la cerise noire et peut être du pruneau

Bouche

Attaque souple, bouche soyeuse. Un certain équilibre dans une matière un peu rustique.

Finale assez courte

Synthèse

Un vin corpulent, manquant un peu d'élégance.



LES VINS DU MAROC

ITHAQUE ROUGE (Syrah, Tempranillo)

Robe

Rouge grenat. Limpide. Brillance moyenne

Nez

Intense. Net. Des fruits murs avec des notes de chocolat noir

Bouche

Attaque ronde et charnue. De la matière, de la mèche. Des tannins bien présents, assez fins. Une pointe d'alcool pour finir.

Synthèse

Un vin plein qui peut vieillir agréablement.

LES DEUX DOMAINES ECLIPSE ROUGE (Sangiovese, Syrah)

Robe

Rubis sombre. Limpide et brillante

Nez

Assez intense, des fruits rouges bien murs (cerise, fraise). On trouve également un côté torréfié et des notes épicées, du poivre notamment.

Bouche

Attaque ronde qui s'ouvre sur une bouche charnue. Les tannins sont présents et assez fins. On retrouve le côté torréfié et chocolaté sur la finale qui est de bonne longueur.

Synthèse

Un vin gourmand et agréable