

par Annabel PITAQI

LE VIN AZERBAÏDJANAIS, AU-DELÀ D'UN ARTÉFACT CULTUREL

Quand il s'agit de vin, la France reste indétrônable, même si elle partage souvent la première place avec l'Italie dans le classement des pays producteurs de vins et des régions viticoles les plus emblématiques, mais peu d'entre-nous connaissent la facette viticole de l'Azerbaïdjan qui, au cœur du Caucase, et à l'image de la Géorgie voisine, avec son héritage viticole millénaire, déploie aujourd'hui des techniques de vinification traditionnelles revisitées. Un mélange de viticulture ancienne et d'innovation moderne qui gagne de plus en plus en reconnaissance, hissant l'Azerbaïdjan, selon l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin), au 50e rang des pays producteurs. Des perspectives prometteuses pour l'avenir dans une région considérée comme le berceau de la viticulture.

Des racines de la vinification azerbaïdjanaise...

Si personne ne sait avec certitude où la vinification est née, depuis longtemps les doigts pointent en direction des contreforts sud des montagnes du Caucase,

entre la mer Noire et la mer Caspienne. Des fouilles ont permis d'y découvrir des résidus de vin dans des jarres datant de l'âge de pierre. Et des grains de raisin, issus de fouilles archéologiques sur le site de Shomutepe (près de la ville d'Aghstafa en Azerbaïdjan occidental), remontent au Néolithique et amènent à penser que la communauté préhistorique locale (de la culture Shulaveri-Shomu) exploitait probablement la vigne. Parmi les découvertes les plus anciennes, figurent celles mises au jour dans des sites le long de la rivière Arpa (affluent de l'Araz), dans la région de Sharur au Nakhitchevan. Des fragments de pressoirs et de pots en argile de fermentation suggèrent que le vin y était produit il y a 6 000 ans. Dans le district de Goygol, ce sont des cruches contenant des résidus de vin datant du 2e millénaire avant J.-C. qui ont été trouvées. Enfin, dans la région de Gabala (au nord-ouest) des caves à vin, datant des Ier et IIe siècles après J.-C., mettent en évidence que la région du Caucase du Sud est l'un des plus anciens centres de vinification de la planète.



Les traces de la viticulture se sont multipliées, tant dans les sources archéologiques que dans les pages d'écrits anciens, à l'image de ceux de l'historien grec Hérodote (~484 – ~425 av. j.-C.), du géographe grec Strabon (63 av. J.-C. – 23 ap. J.-C.) ou encore du naturaliste et écrivain romain Pline l'Ancien (23 – 79). Le plus ancien monument de la littérature azerbaïdjanaise (VIIe siècle), Le livre de Dede Korkut, mentionne l'existence de la viticulture et de la vinification dans des rencontres épiques. Sans compter les auteurs arabes, qui, même après la conquête islamique (au VIIe siècle), n'ont pas manqué de parler du vin azerbaïdjanais et de décrire la viticulture dans les régions de Gandja et Barda, comme l'historien et encyclopédiste Al-Masudi (896 – 956), le voyageur et géographe Ibn Hawqal (? – 988), ou encore le géographe de la deuxième moitié du Xe siècle, Al-Muqaddasi. Et même si la viticulture a connu un déclin au cours du Moyen Âge, le vin étant alors interdit par l'islam, les classes dirigeantes et certains représentants de la noblesse azerbaïdjanaise en consommaient, non

seulement à des fins médicinales, mais aussi pour se divertir en compagnie de leurs hôtes. Comme en atteste les écrits du médecin et érudit persan, Ibn al-Kutubi (? – 1353), qui note que de petites doses de vins médicinaux renforcent les organes des sens et de l'ensemble du corps ; ils traitent la dépression, réduisent la nervosité, donnent courage, augmentent la fertilité et contrent les effets de certains poisons... À cette époque, différentes sortes de vins étaient produits. Sous le terme générique de *mey* en azerbaïdjanais, celui fait à base de raisins était connu sous le nom de *sharab*, et les autres, appelés *nabiz*, étaient élaborés à partir de grenades, de pommes ou de mûres. Fort, épais et sirupeux, tous ces vins étaient consommés dilués avec de l'eau.

Heureusement, entre une tolérance générale pour les communautés chrétiennes et juives et la facilité avec laquelle on pouvait cacher du vin dans des pots d'argile enterrés, le vin azerbaïdjanais a ainsi pu survivre à la domination musulmane. Et il faudra attendre le début du XIXe siècle pour que le vin azerbaïdjanais connaisse un nouveau souffle.



La conquête par la Russie tsariste a marqué l'arrivée de migrants allemands du Wurtemberg à Helendorf (aujourd'hui Goygol), Annenfeld (Shamkir), Traubenfeld (Tovuz), et bien d'autres. Là, les colons allemands ont introduit la culture à grande échelle de la vigne pour la vinification, qui s'est ainsi développée et améliorée. Ils ont contribué à mettre la qualité de la vinification au même niveau que celle de l'Europe. En 1860, Christophe Vohrer a fondé le premier grand domaine viticole d'Azerbaïdjan. S'en est suivie la création du domaine de la famille Hummel, et, celle des frères Karl et Markus Zoller en 1886 à Traubenfeld. Avec leur savoir-faire, ces viticulteurs (parmi d'autres) ont contribué à amorcer une forme d'industrialisation de la filière viticole azerbaïdjanaise. Au XXe siècle, pendant la Seconde guerre mondiale, sous le joug des Soviétiques, les colons allemands sont expulsés. La production, alors assurée par les nouvelles coopératives, est centrée sur les vignobles des régions de Shamakhi et du Karabakh (notamment dans les districts d'Aghdam et Fuzuli). Principalement destinée au marché russe, elle s'accroît rapidement. Axée sur la quantité et non sur la qualité, et favorisant des vins doux (de type porto), elle culmine à près de 20 millions d'hectolitres en 1985, date à laquelle le dirigeant soviétique Mikhaïl Gorbatchev lance une vaste campagne anti-alcool et ordonne la destruction de vignobles. Ce sont pour lors 130 000 ha de vignes qui sont arrachées (sur les quelque 210 000 ha de vignes à vin et à raisin de

table recensés en 1984), les ceps étant utilisés comme bois de chauffage.

Ainsi, la riche histoire de la viticulture en Azerbaïdjan, a été façonnée par des siècles de colonisation, d'envahisseurs et de régimes changeants. Au fil du temps, de nombreuses variétés de raisins ont été développées, chacune étant adaptée aux conditions pédologiques et climatiques des différentes régions du pays...

Quand le phénix renaît de ses cendres

Après la chute du communisme et la restauration de l'indépendance de l'Azerbaïdjan (en 1991), plusieurs tentatives de relance de l'industrie viticole ont été engagées, mais il faudra attendre une décennie avant qu'elle ne se reconstruise. Au cours des années 2000, cette revitalisation s'articule autour d'une poignée de grandes caves industrielles, mêlant investisseurs fortunés et soutien gouvernemental, à l'instar d'établissements occidentaux. Fortes d'expériences et de technologies européennes, à l'avant-garde, elles réinventent la viticulture azerbaïdjanaise. Par ailleurs, les efforts visent non seulement à mettre en valeur les cépages et les traditions viticoles uniques de l'Azerbaïdjan, mais aussi à améliorer la qualité et la commercialisation des vins azerbaïdjanais.

Fin 2003, un important programme d'étude des variétés de raisins présentes d'Azerbaïdjan a mis en



lumière plus de 450 variétés, certaines autochtones et/ou endémiques, et d'autres importées qui ont su s'adapter au climat local. Toutes ces variétés sont nommées selon différentes qualités : leur couleur, leur arôme, la forme de leurs grains, ou encore leur provenance (nom du lieu de -). Parmi les cépages « actifs », une cinquantaine sont indigènes et des variétés comme le *Rkatsiteli*, le *Saperavi* ou le *Takveri* ont été importées de Géorgie, le *Muscat*, le *Berdo* et le *Pinot noir* de Crimée, les *Cabernet sauvignon* et *Riesling*, entre autres, sont venus d'Europe occidentale, et *Izabella* est arrivé tout droit de Californie.

À défaut de mise en place d'un système d'appellation, bien qu'il soit prévu d'en créer un, huit régions principales sont reconnues : Absheron, Shamakhi, Ismayilly, Gabala, Gandja, Shamkir, Tovuz et Oguz.

Dans le cadre du programme national azerbaïdjanais de développement de la viticulture pour la période 2012-2020, d'importants financements ont été alloués à la viticulture et à la viniculture. Le secteur a pu ainsi améliorer ses indicateurs, lentement, mais sûrement. La surface plantée de vignes a augmenté : dans la seule zone de Gandja-Tovuz, plus de 10 000 ha de vignes ont été plantés (des plants en partie importés de France). Parallèlement, des experts, notamment italiens, ont été recrutés pour mettre en œuvre une nouvelle gamme de vins plus secs et supplanter les vieux vins sucrés

destinés aux goûts soviétiques. En même temps, un réseau d'installations a été mis en place pour procéder à la vinification. Selon l'OIV, la production annuelle de vin est passée de 5 millions de litre en 2012 à 10,6 millions de litres en 2020. Aujourd'hui, les vins blancs et rouges tels que le Merlot, le Rkatsiteli, le Chardonnay, le Bayati Shiraz, le Madrasa, le Bayan Shire, le Cabernet France, etc., mais aussi le Kurdamir, fleuron des meilleurs millésimés azerbaïdjanais, sont une combinaison d'une approche traditionnelle et moderne de la vinification, et d'un assemblage harmonieux de variétés autochtones et importées. Les producteurs peuvent ainsi créer des vins azerbaïdjanais qui trouvent maintenant leur place sur les étagères des cavistes du monde entier.

Bien que l'Azerbaïdjan soit une nation majoritairement musulmane, il est l'un des rares à ne pas rejeter l'alcool... Pour l'heure, l'Azerbaïdjan produit environ dix fois plus de vin que le Royaume Uni et de l'ordre de dix fois moins que la Géorgie. Au cours de la dernière décennie, le gouvernement azerbaïdjanais a encouragé et favorisé la renaissance de la culture viticole du pays. Toutefois, le « Programme d'État pour le développement de la viticulture en République d'Azerbaïdjan en 2018-2025 », qui définit des objectifs ambitieux visant à augmenter la production de raisin d'un tiers et à multiplier par cinq les exportations de vin d'ici 2025, reste un défi ambitieux. Avec un œil sur l'avenir et un profond respect pour son passé, le pays assume son identité de centre viticole à la fois ancien et moderne ! 🌟

Références et sources :

1. OIV (Organisation internationale de la vigne et du vin) || <https://www.oiv.int/fr>
2. Sommeliers International || <https://www.sommeliers-international.com>
3. Armchair Sommelier || <https://armchairsommelier.com>
4. VINEX Marketplace
5. (AZ) Ministry of Economic and Industry : Azerbaijani wine history
6. (AZ) Azerbaijan Tourism Board : Raise a glass in Azerbaijan
7. Regionplus : 21 Vineyards / Aydan Mammadova
8. BBC : Grape expectations: Discover the wine regions of Azerbaijan / Feng Wei Ju
9. Famil SHARIVOF, Ph.D. en Agriculture (Grapes: Past and Present)