vinetur

Un vaste corridor viticole d’Europe centrale émerge de l’ombre

Des producteurs et auteurs affirment que cette région transfrontalière rivalise avec la Toscane par sa superficie viticole et compte plus de 200 cépages indigènes.

lundi 22 juin 2026



Un large corridor viticole s’étendant de la Slovénie et du nord-est de l’Italie jusqu’à la Hongrie, la Croatie et la Bosnie-Herzégovine attire une attention renouvelée de la part d’auteurs et de producteurs de vin, qui y voient l’une des zones viticoles les plus négligées d’Europe.

La zone n’a pas de nom officiel, mais certains acteurs du secteur ont commencé à la décrire comme un « triangle magique » en raison de son vaste tracé géographique allant de Brda, à la frontière entre la Slovénie et l’Italie, à Budapest, puis vers le sud en direction de la côte adriatique avant de remonter vers le nord à travers l’Istrie et le Collio. Au total, cette zone couvre environ 60 000 à 68 000 hectares de vignobles, soit une superficie globalement comparable à celle de la Toscane ou de La Rioja et environ les deux tiers de celle de Bordeaux.

Ce qui relie ce territoire n’est pas la politique mais la géologie, le climat et l’histoire du raisin. De part et d’autre de ces frontières, de nombreux vignobles partagent des sols similaires, des variétés autochtones et de longues traditions agricoles. Dans des lieux comme le Collio en Italie et Goriška Brda en Slovénie, les vignerons ont depuis longtemps considéré la frontière comme secondaire par rapport au terroir. Les coteaux des deux côtés produisent des vins issus du même cépage, connu sous le nom de Ribolla Gialla en Italie et de Rebula en Slovénie, enraciné dans les mêmes sols marneux et flysch appelés ponca ou opoka selon la langue.

La région au sens large s’étend des contreforts alpins au bassin pannonien et à la côte adriatique. Cette combinaison lui vaut des blancs de climat frais à forte acidité dans le nord-ouest, des vins influencés par les sols volcaniques dans l’intérieur de la Hongrie et des rouges solaires ainsi que des blancs salins sur les pentes calcaires de Dalmatie. Plus de 200 cépages indigènes sont cultivés sur cet arc, selon les témoignages de producteurs et de spécialistes régionaux.

En Slovénie, Brda reste une source majeure de Rebula et de vins blancs avec macération pelliculaire. La vallée de Vipava abrite des cépages locaux tels que Zelen, Pinela et Klarnica. Près de Maribor, le pays met en avant un pied productif de Žametovka dont on dit qu’il a plus de 450 ans. À Jeruzalem, les vignerons élaborent du Šipon, nom slovène du Furmint. Sur le plateau du Karst, près de Trieste, Refošk et

Terrano poussent sur des sols rouges riches en fer, tandis que Vitovska est prisé pour ses blancs minéraux que certains producteurs fermentent sur peaux et élèvent dans des caves.

La Hongrie ajoute une autre dimension au tableau. Autour du lac Balaton, les domaines se concentrent sur l'Olaszrizling et le rare Kéknyelű. Somló, petite région volcanique, est connue pour le Juhfark ainsi que pour le Furmint, l'Olaszrizling et le Hárslevelű. Etyek s'est forgé une réputation pour les vins effervescents, notamment grâce à des plantations limitées de Viktória Gyöngye, ou Pearl of Victoria, un croisement hongrois développé pour la production effervescente. À Mór, l'Ezerjó demeure le cépage blanc emblématique. Plus à l'est et au sud, Budapest sert de plaque tournante pour déguster des vins d'Eger, Tokaj et Szekszárd, notamment des assemblages Bikavér à base de Kékfrankos ainsi que du Furmint sec et doux provenant tous deux de Tokaj.

La Croatie apporte certains des cépages autochtones les plus connus de la région mais aussi beaucoup d'autres moins célèbres. En Slavonie et le long du Danube, Graševina est la variété dominante et l'un des cépages les plus plantés du pays. À Imotski, dans l'arrière-pays dalmate près de la Bosnie-Herzégovine, les vignerons travaillent avec Kujundžuša pour produire des blancs légers ainsi qu'avec des rouges comme Trnjak et Vranac.

Le long de la côte dalmate, Plavac Mali reste le principal cépage rouge. Il donne des vins puissants qui atteignent souvent 15 % à 18 % d'alcool dans les sites chauds. Ce cépage a largement supplanté son parent Tribidrag, également connu sous le nom de Crljenak Kaštelanski et associé à l'international au Zinfandel, même si certains producteurs continuent encore à le mettre en bouteille. Dobričić, autre parent du Plavac Mali originaire de l'île de Šolta, demeure rare.

D'autres rouges croates suscitent un regain d'intérêt. Le Babić, cultivé sur d'anciennes terrasses en pierre près de Šibenik, est apprécié pour son acidité plus élevée et sa structure plus ferme que celle du Plavac Mali. Autour de Zadar, le Svrdlovina fait un retour progressif. Les producteurs continuent également à travailler avec Lasina, Plavina et Babica.

Parmi les blancs, Pošip s’est étendu au-delà de son berceau originel sur Korčula pour devenir l’un des principaux cépages qualitatifs croates. Maraština et Rukatac sont des noms locaux courants pour Malvasia Bianca Lunga. Près de Šibenik, Debit reste une source fiable de vin blanc léger.

Les îles dalmates occupent une part importante du patrimoine viticole croate. Le pays compte environ 130 cépages indigènes, dont un peu plus de 40 sont utilisés dans des vins commerciaux. À Korčula, Grk se distingue comme un blanc salin aux accents d’agrumes resté étroitement lié à son île d’origine. Hvar est connue pour Bogdanuša ainsi que pour ses petites plantations de Prč, Maraština, Pošip et Drnekuša sur la plaine historique de Stari Grad. À Brač, les vignobles escarpés calcaires accueillent Plavac Mali tandis que Vugava offre des blancs aromatiques aux notes d’abricot et de miel.

L’Istrie ajoute une autre dimension transfrontalière puisque sa culture viticole s’étend sur les territoires croate, slovène et italien. Malvazija Istarska est devenue l’un des blancs emblématiques de la péninsule, tandis que Teran reste son rouge le plus distinctif.

Les défenseurs de cette vision régionale élargie soutiennent que ces vins ont longtemps été sous-évalués parce qu’ils sont généralement abordés dans un cadre national plutôt que comme partie d’un paysage connecté unique. Ils ajoutent aussi que nombre de ces cépages autochtones pourraient gagner en importance avec la hausse des températures car plusieurs se comportent déjà bien dans des conditions chaudes ou difficiles, surtout le long de la côte adriatique.

Cette évolution est portée par une jeune génération de vignerons qui investit dans les variétés locales au lieu de les remplacer par des cépages internationaux. Sur toute cette bande européenne, ils affinent des vins élaborés à partir de Rebula, Furmint, Graševina, Malvazija Istarska, Pošip, Grk, Babić et Blaufränkisch tout en maintenant en place les traditions viticoles anciennes.

Il en résulte un intérêt croissant pour une partie de l’Europe souvent absente du débat viticole dominant malgré son ampleur, sa diversité et son riche patrimoine en cépages indigènes.