

La Route des Vins et des cités impériales au Maroc

10 jours/ 9 nuits



Les mosaïques antiques sont là pour nous rappeler que le Maroc est terre de vin depuis des siècles. L'importance de la vigne fluctuera selon les aléas de l'histoire sans jamais disparaître. Aujourd'hui, cette tradition est en train de renaître sur cette terre généreuse, renforcée par la présence d'hommes passionnés. Producteurs indépendants, ils sont tous preneurs de cette idée un peu folle d'établir une route des vins. Nous vous proposons de partir à la découverte de leurs terres.

Longtemps, il fallait être de haute naissance pour être reconnu. Les vins français régnaient alors en maîtres absolus. Les vins du sud de la Méditerranée, avec leur générosité, leur exubérance même, étaient surtout utilisés pour couper les vins de France ayant un taux d'alcoolémie trop faible, d'où leur surnom de vins médecins. Mais les choses ont bien changé. L'arrivée de nouveaux pays producteurs de vins de qualité comme le Chili, l'Argentine, l'Australie ou les Etats-Unis ainsi que le redéploiement de certains vignobles européens ont modifié la donne. Cette diversité nouvelle a profondément transformé l'approche que l'on avait du vin, exacerbant toutes les ambitions.

Ainsi dès les années 90, ce pays a connu une évolution notable de l'encépagement, soutenu par d'importants investissements et l'arrivée de vigneron de talent, à même de choisir les cépages en fonction des sols, de prendre soin des vignes et de réaliser des assemblages qui forcent le respect, comme le CB Initiales qui se retrouve au Ritz. Partons donc sur la route de ces vins de qualité, fruit d'un terroir d'exception.

MEKNÈS, LE POU MON DE LA VITICULTURE MAROCAINE

Notre périple ne pouvait que commencer là où tout a commencé, dans la région de Meknès, près de la Volubila romaine. Situés entre 580 et 700 mètres d'altitude, entre les contreforts de l'Atlas et au pied du Mont Zerhoun au Nord. Bénéficiant d'une pluviosité modérée et d'un riche ensoleillement, ces vignobles connaissent une situation exceptionnelle auxquels participent des sols sablonneux et argilo-calcaires. C'est ici que se concentre encore aujourd'hui 60% de la production de vin marocain entre les domaines de Castel, de la Zouina et des Celliers de Meknès. Commençons par le domaine le plus récent, celui de la Zouina, né en 2002 par la volonté de deux vigneron confirmés en Bordelais, et qui produit les déjà fameux Volubilia rosé, gris et rouge. Le groupe Castel y est également présent avec sa gamme Halana.

Meknès est la région où règne en maître Brahim Zniber, le fondateur des Celliers de Meknès, qui oeuvre depuis tant d'années pour le renouveau du vin marocain. Il fut à l'origine des premiers vins d'appellation d'origine Guerrouane et Beni M'Tir, en plus des gammes Beauvallon et Domaine Rimal. Ses dernières réalisations importantes furent la construction du premier château marocain, Château Roslane, à Boufekrane, à l'origine de la création de la première, et unique, Appellation d'Origine Contrôlée marocaine. Il y eut également le lancement de la Perle du Sud, le premier Blanc de Blancs méthode traditionnelle champenoise produit au Maroc.

La grande et très belle cave du Château mérite à elle seule toutes les attentions, c'est à température et à humidité contrôlées qu'y vieillissent en barrique les précieux élixirs. Tout autour du domaine, des cépages nobles à perte de vue : Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah et Chardonnay. Les projets de Brahim Zniber, cet homme de passion, ne s'arrêtent pas là. Le site du Château abritera dès 2011 un riad de 12 à 18 suites comprenant également un restaurant gastronomique et un spa qui offrira des soins de vinothérapie. Une maison d'hôtes à Aïn Lorma, à la sortie de Meknès, verra également bientôt le jour, de quoi démarrer en beauté notre route à travers les vignobles marocains.

LA RÉGION DE BENSLIMANE

Changement total de paysage et de terroir. Nous voici maintenant près de la mer, sur le domaine des Ouled Thaleb, une exploitation de 450 hectares où se côtoient vignes jeunes, vignes à maturité et d'autres vieilles de quelque 70 ans. Cette terre, gorgée de soleil et balayée par les brises marines offre naturellement des vins de caractère. Ce domaine est aussi le premier où ont été introduits des cépages améliorateurs ou nobles, les premiers Cabernet Sauvignon, les premiers Syrahs. Précurseurs, ses propriétaires ont aussi planté du Bordelais Blanc et du Sauvignon Blanc. Le savoir-faire et l'amour du terroir se transmettent ici de génération en génération. La cave, ancienne, est l'archétype de la construction nord-africaine, très ventilée naturellement et très fraîche. Ici, on parle des vins avec respect et avec poésie, Boris Bille et Jacques Poulain sont intarissables sur leur sujet de prédilection. C'est au Ryad du Vigneron, un espace restauration et dégustation au cœur du domaine que vous pourrez prolonger la discussion et goûter avec eux les grands vins dont ils ont suivis toute l'évolution tels les S de Siroua, Médaille et CB Initiales. Une piscine vous y attend, de quoi passer agréablement l'après-midi avant de repartir bien loin cette fois, en direction du sud, vers la région d'Essaouira.

ESSAOUIRA, ENTRE VENTS DE L'OcéAN ET DU DésERT

Charles Melia est le digne héritier d'une famille qui se consacre à la viticulture en Afrique du Nord depuis 1836. C'est en 1994 qu'il créa à Ounagha, à 35 kilomètres d'Essaouira, le domaine Val d'Argan. Cette terre très ensoleillée, située au creux d'un vallon, offre une configuration très particulière, balayée par les vents marins et les vents du désert. Elle ne pouvait qu'offrir des vins puissants et de caractère. La vigne s'y étire sur un domaine de 30 hectares, à l'ombre des oliviers et des arganiers, où l'on retrouve Roussanne, Muscat Noir, Syrah, Grenache et Mourvèdre. Situé au cœur du domaine, le restaurant panoramique est le lieu idéal où découvrir les nombreux vins du domaine et déjeuner de savoureux produits du terroir d'Essaouira dont les fromages artisanaux de la région.

Prix par personne en chambre double TTC :

CHF 3890. - Base 6 personnes

CHF 3690.- Base 10 personnes

CHF 3550.- Base 12 personnes

Compris dans le prix :

- ❖ Vol de ligne Royal Air Maroc en classe économique.
- ❖ Les transferts aéroport privés arrivée et départ.
- ❖ Transport en minibus climatisés avec chauffeur.
- ❖ 09 nuits en chambre double en petit-déjeuner dans des Riads de charme.
- ❖ 1 guide œnologue au départ de Suisse durant tout le circuit.
- ❖ Visites culturelles des villes de Fès, Mekhnès, Rabat, Essaouira et Marrakech.
- ❖ Visite des domaines de Roslane, Oulad Taleb et le Val D'argan
- ❖ Repas de midi dégustation à Meknès, Ben Slimane et Ounagua vin inclus.

Non compris dans le prix:

- ❖ L'assurance annulation/rapatriement
- ❖ Les pourboires
- ❖ Les repas et boissons non mentionnés ci-dessus.
- ❖ Les extras et tout ce qui n'est pas mentionné.

Bon voyage et Bonne dégustation !!!