

# Vins du Liban

**Créé il y a cinq mille ans par les Phéniciens**, le vin du Liban peut se prévaloir d'un passé prestigieux. De cette époque, il ne reste plus grand-chose, si ce n'est un temple dédié au dieu Bacchus, dans la vallée de la Bekaa. **L'histoire moderne commence en 1857**, quand les Jésuites rapportent d'Algérie les premiers cépages. Le Domaine des Tourelles est fondé en 1868, Akad suit en 1923, avant Musar, en 1930. À la fin de la guerre 1975-1990, Ksara, Kefraya et Musar sont les seuls vins connus. Entre 1997 et 1998 **émergent des domaines tels Wardy, Château Saint-Thomas, Heritage, Massaya.**

Des cépages comme la [syrah](#), le [cabernet-sauvignon](#) et le [chardonnay](#) font leur apparition. L'élevage en barrique est de plus en plus systématique, la vigne sort de la Bekaa et s'étend jusqu'à Batroun. Dans les **années 2000 arrivent des Libanais** qui ont fait fortune à l'étranger. Ainsi, Château Khoury est dirigé par un couple qui a longtemps vécu en Alsace, ramenant les cépages alsaciens et même la choucroute. De leur côté, les **deux frères Saadé créent le Château Marsyas** et engagent Stéphane Derenoncourt, le célèbre consultant bordelais, pour les seconder.

Les rouges tiennent le haut du pavé

Une quarantaine de domaines se partagent aujourd'hui les **3 000 hectares de vignes qui servent à élaborer du vin**, pour environ huit millions de bouteilles. Cette croissance très rapide - il continue de se planter entre 100 et 200 hectares de vignes par an - laisse le consommateur perplexe. Et beaucoup s'imaginent encore qu'il **n'existe que trois domaines viticoles au Liban.**

En 2009, Sibylle Rizk, la rédactrice en chef de la revue économique Le Commerce du Levant, réalise avec la journaliste Muriel Rozelier une dégustation à l'aveugle, qui servira de base à leur **premier guide des vins du Liban, paru en avril dernier.** Intitulé Zawaq - ce qui en arabe signifie "celui qui a du goût" -, ce petit ouvrage bilingue français-anglais comprend pour l'essentiel un descriptif de tous les domaines libanais en activité.

La dernière partie du guide est constituée de la sélection par un jury international des meilleurs vins libanais. **Sur 150 crus présentés et dégustés, une centaine a été retenue et commentée.**

Les rouges tiennent incontestablement le haut du pavé et les meilleurs sont de niveau international, au-delà de leurs voisins israéliens. **Les blancs cherchent encore leur style**, les uns singent les cuves boisées internationales, les autres visent plus de pureté. Les vins rosés sont sans prétention. En introduisant une première et indispensable hiérarchisation, ce **guide est une étape importante** de la reconnaissance internationale des vins du Liban. Ils le méritent.





# Terres divines au Liban

Depuis 5 000 ans, les vignobles grimpent le long des collines libanaises. Dante y faisait déjà référence dans sa « Divine Comédie ». Cet Eden produit des nectars divins dont la réputation n'est plus à faire. Un vignoble en perpétuelle évolution.

Surface : 29 000 ha de vignes, dont 2 500 ha dans la plaine de la Bekaa où sont réalisés 80% de la production nationale.

Production : 7 millions de bouteilles (2009)

Principaux pays consommateurs : le Royaume-Unis (30 %) et la France (22 %)

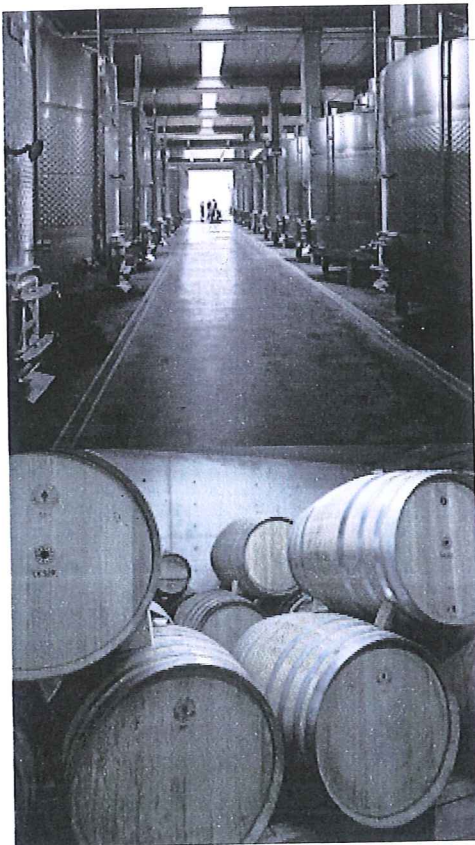
Population : une trentaine de domaines.



Textes : Béatrice Delamotte et Fabienne Dupuis

Reportage : Fabienne Dupuis sauf Domaine des Tourelles et Château Kefraya

Photos : Fabienne Dupuis et DR



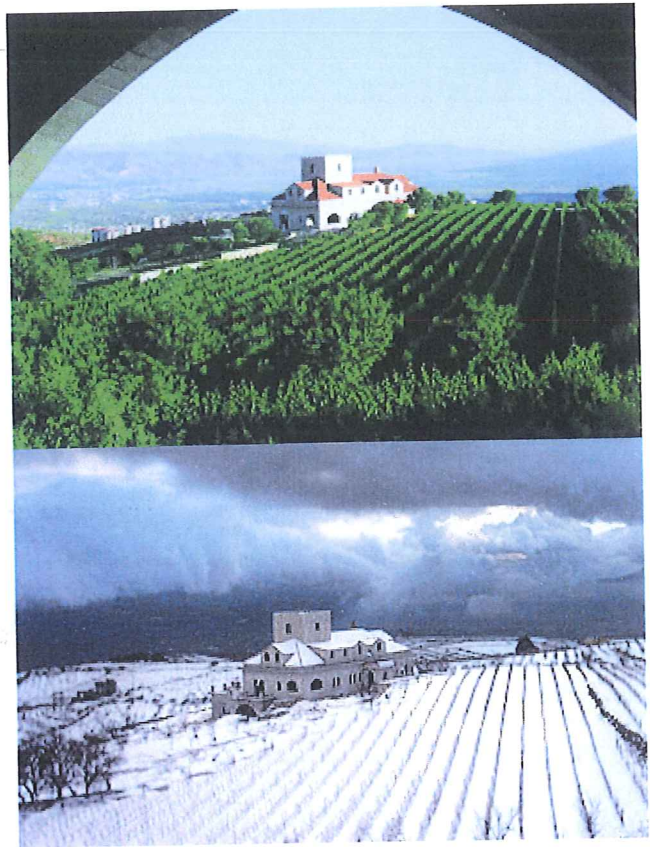
## Ixsir, l'exception à la règle

Ce jeune vignoble, situé du côté occidental du Mont Liban, bénéficie de soutiens financiers de poids – dont celui de Carlos Ghosn, le président de Renault-Nissan. Les 66 hectares de vignes (répartis entre Batroun au Nord, Jezzine au Sud et les coteaux de la Bekaa) sont récoltés à la main. Les associés sont d'anciens vignerons bordelais et libanais à la recherche de la qualité. Les vins d'Ixsir, aussi bien blancs, rouges que rosés, accumulent les honneurs des concours vinicoles et les bonnes notes des critiques. Sans oublier le Green Dot Award du design et de la construction écologique qu'ils viennent juste de recevoir grâce au travail de l'architecte Raed Abillama.

[www.ixsir.com.lb](http://www.ixsir.com.lb)

## Le charme discret de Château Khoury

Le nom de Château Khoury est souvent salué d'un sourire respectueux. Situé sur le contrefort Est du Mont Liban, à une altitude de plus de 1300 mètres, le domaine familial créé par Raymond et Brigitte El Khoury a su, depuis 1995, faire respecter son amour des vignes et son travail méticuleux. Blancs et rouges sont ainsi assemblés dans la plus pure tradition vinicole. Bien que récent, le domaine produit des vins prometteurs. Château Khoury produit aussi le célèbre Arak de Zahlé, obtenu par triple distillation de cépage obeidi et ajout d'anis vert.



[www.chateaukhoury.com](http://www.chateaukhoury.com)



## Musar, le temps et la raison

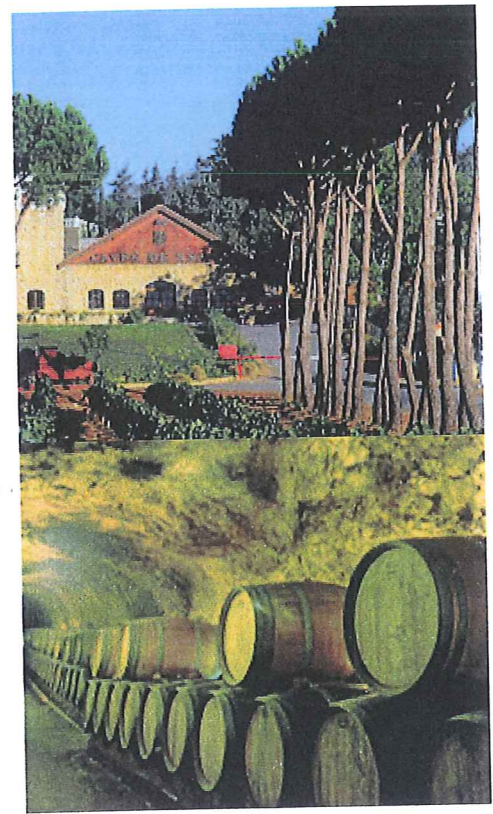
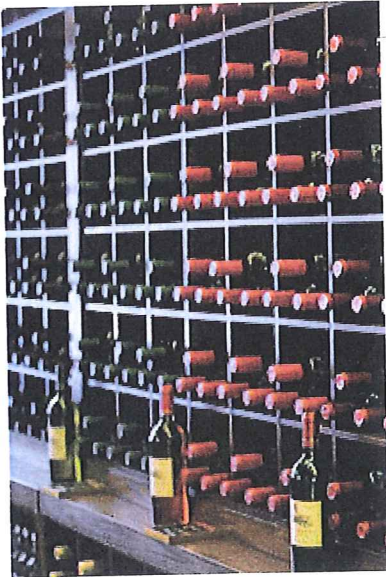
Créé en 1930 par Gaston Hochar, Château Musar reste à ce jour l'un des noms les plus populaires du pays. Avec quatre-vingt années d'expertise et une production généreuse, le domaine a souvent occupé le devant de la scène. C'est en grande partie grâce à lui que les vins libanais ont acquis une réputation internationale. Gaston Hochar, le propriétaire, s'est toujours obstiné à produire ce vin, malgré la situation politique du pays, sauf en 1976 et 1984, années sans millésime. Situé à 1000 mètres d'altitude dans la vallée de la Bekaa, les vins de Château Musar font désormais partie des « 100 vins de légende » (éditions Solar) et des « Plus grands vins du monde » (éditions Minerva).

[www.chateaumusar.com.lb](http://www.chateaumusar.com.lb)

### **L'ancestral Ksara**

Le plus ancien vignoble du Liban perpétue une tradition de plus de 5000 ans. Créé par des Jésuites, le domaine de Ksara a commencé en produisant le premier vin rouge sec de la région de la Bekaa. Depuis, le domaine cumule les plus : le plus vieux (1857), le plus grand (300 hectares), le plus prolifique (plus de 2 millions de bouteilles par an), le plus visité du Liban (avec 40 000 amateurs chaque année)... Fort de ces années d'expertise, Château Ksara a su s'adapter aux nouvelles techniques et exigences du marché avec l'introduction d'un nouveau cépage, des méthodes de cultures nouvelles et un vin qui continue de s'enrichir et de se complexifier.

[www.ksara.com.lb](http://www.ksara.com.lb)



### **Domaine des Tourelles, le plus français des Libanais**

Créé en 1868 par un Français, François-Eugène Brun, le Domaine des Tourelles fait partie de l'histoire vinicole du Liban. Dirigé par trois générations de Brun, le domaine a été repris par Nayla Kanaan Issa-el-Khoury et Elie Issa dans les années 2000. Dans le respect des règles édictées par le fondateur, les vins du Domaine des Tourelles ont séduit professionnels et amateurs du monde entier. Depuis le début de l'année, la propriété a ouvert sa propre cave en plein cœur de Beyrouth (250 Monnot Street).  
DR

[www.domainedestourelles.com](http://www.domainedestourelles.com)

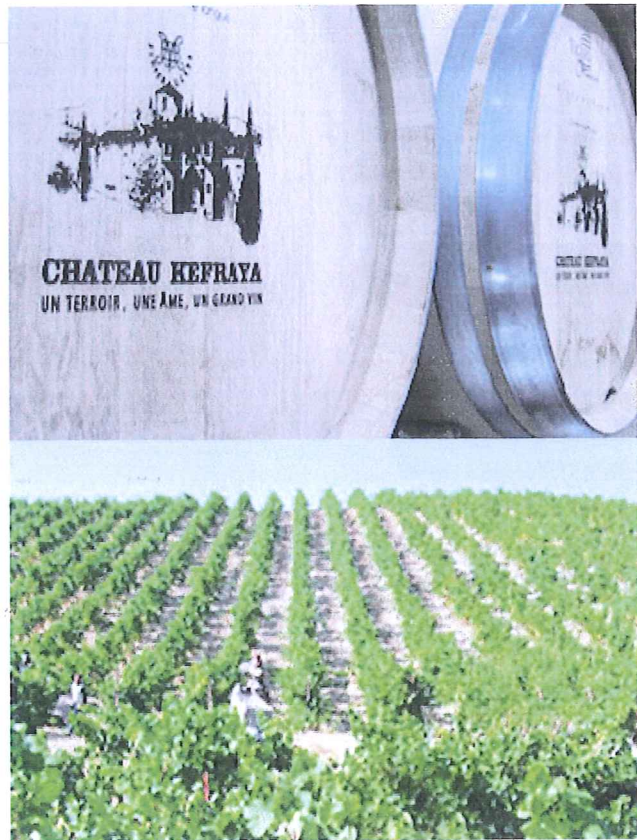
## **Kefraya, « semper ultra »**

Propriété du charismatique Walid Joumblatt et de Michel de Bustros, Château Kefraya a acquis une renommée internationale incroyable en à peine un demi siècle. Situé au cœur de la vallée de la Beeka, les quelque 300 hectares du domaine tapissent collines et terrasses à moyenne altitude, grâce à des travaux titanesques. Robert Parker, le célèbre critique œnologique américain, reconnaît aux vins de Kefraya un charme et une vivacité que peu de grands domaines dans le monde peuvent revendiquer. Normal lorsque l'on sait que la devise du château est « semper ultra », toujours le meilleur...

Même lorsque le domaine s'est retrouvé au cœur des combats.

Château Kefraya exporte aujourd'hui près de la moitié de sa production dans le monde entier.

[www.chateaukefraya.com](http://www.chateaukefraya.com)





## Our Location Photo gallery

### VISIT OUR LOCATION A VIRTUAL TOUR

#### THE CHATEAU

Looming majestically over the Bekaa Valley spread over 50 hectares (123.5 acres); the vineyards stand unruffled and bathed in bright sunshine. In this land full of history, Said Touma has recreated a wine temple where nature, tradition and progress literally intermingle with its nine arcades that invoke the old residence of the Lebanese Emirs of the 17th and 18th centuries



#### GUIDED TOURS

- For an unforgettable visit Clos.st.Thomas invites you to discover the secrets of our great vintages.

Come and enjoy the hanging gardens, the picnic areas and the village halls in the middle of the vineyards, and visit the chapel dedicated to St. Thomas.



[Click to see more](#)

- You can also enjoy:  
**Wine tasting at the cellars**  
**Shopping at our store**
- We open  
**Monday to Saturday from 9am - 4pm**
- Group bookings with guided tours are welcome  
**with prior appointment.**
- Our wines are available for sale  
**Monday to Friday from 9am - 4pm**  
**and Saturday from 9am - 2pm**

#### ACTIVITIES ON DEMAND

On special occasions (like weddings, birthdays, or parties) Clos St. Thomas welcomes you to enjoy a day at our winery.

**Such events must be booked in advance.**

#### COME VISIT US

[Who We Are !\[\]\(683dba75afe26e28cd4de5730b776760\_img.jpg\)](#)

[Products !\[\]\(df47d6bec273bbb8b349135fff3a20f7\_img.jpg\)](#)

[News and Events !\[\]\(8aa05b4b06c05d58ddd90cdbf335b307\_img.jpg\)](#)

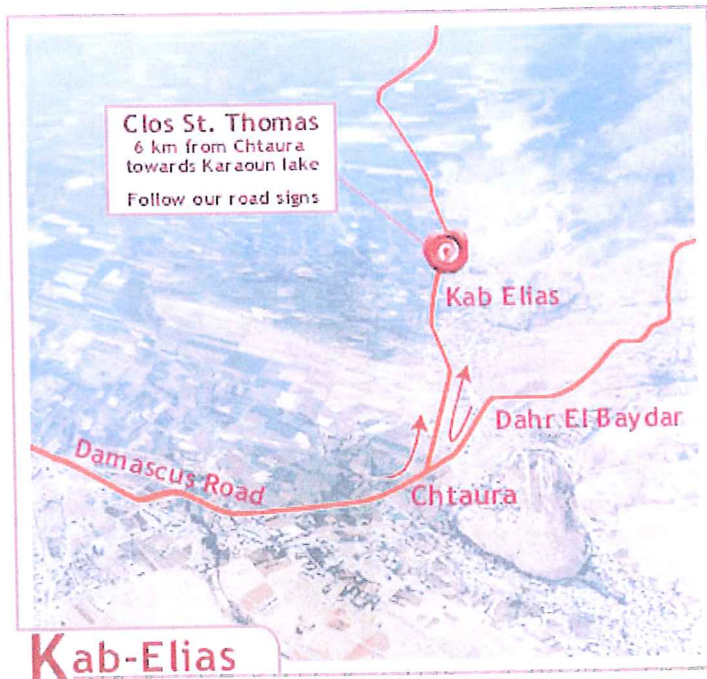
[Our Location !\[\]\(465772ce2fc0e39b7001e2580b915cc2\_img.jpg\)](#)

[Register to Mailing List !\[\]\(dc0c40d45c42e86bc0669168926f812c\_img.jpg\)](#)

[Contact Information !\[\]\(b58c23cb5aab1cd63092eda333892cb9\_img.jpg\)](#)

[Locate Your Distributor !\[\]\(488d36215f31304317ffb20d512ebb61\_img.jpg\)](#)

[Awards !\[\]\(9cfd7b8995754ae2aef7ec59dba55501\_img.jpg\)](#)



*Il faut en boire pour y croire....*

[Who we are](#) | [Product Specification](#) | [News and Events](#) | [Location of Events](#)  
[Register to Mailing List](#) | [Contact Information](#) | [Distributor](#) | [Awards](#)

© 2001 - Clos St. Thomas

## Domaine des Tourelles – Rouge 2007 – 75 cl



Robe rubis, de bel éclat aux reflets violacés et étincelants. Le nez est marqué par de fines senteurs de cerises et de griottes. L'ensemble est doux et subtil. L'attaque est fruitée, les tannins soyeux sont bien présents et remplissent la bouche.

Référence : **VDL0020DMTR**

**COMMANDER**

**14,50 € ttc**

QUANTITÉ : 1

**AJOUTER AU PANIER**

### Cépages

Syrah, cabernet-sauvignon

### Conseils de dégustation

Un vin de plaisir qui se marie très bien avec les viandes rouges en rôti et les fromages doux.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et pour la qualité de la dégustation. Pour apprécier durablement le vin, veuillez le consommer avec modération.

Contient des sulfites

Vente interdite aux mineurs.

Couleur : rouge

Degré alcoolique : 14°

Millésime : 2007

Région : Bekaa

Volume : 75 cl

Aucun commentaire n'a été publié pour le moment.  
Seuls les utilisateurs enregistrés peuvent poster des commentaires.

**16 AUTRES PRODUITS DANS LA MÊME CATÉGORIE :**



#### COTEAUX DU LIBAN -...

*Un beau vin avec une certaine complexité et un style intéressant. La robe est d'un rouge léger aux reflets un peu orangés. Le nez...*

**VOIR**



#### COTEAUX DU LIBAN -...

*La couleur est violacée, le nez est caractérisé par des arômes de violette, de mûres, de cèdre et de boisés. En bouche ce vin harmonieux...*

**VOIR**



#### CLOS DE CANA - PINOT..

*Vin riche en tanin et en arômes, couleur rouge cerise, apporte au palais du plaisir avec délicatesse et subtilité. La vigne du Pinot...*

**VOIR**



#### CLOS DE CANA - JARDIN...

*Le secret de ce jardin niché dans la vallée Lamartine : un cépage. Ce cépage se nomme le sabbaghieh. On en fait un vin plutôt puissant à...*

**VOIR**



- HISTORY
- AWARDS
- PUBLICATIONS
- ARAK
- WINES
- SPIRITS
- THE WINERY
- AROUND THE YEAR
- THE CELLAR
- GRAPE HARVEST
- THE VENUE
- EVENTS
- CONTACT
- LINKS

## HISTORY

Pierre Louis Brun Photo Archives

When Frenchman François-Eugène Brun laid the foundation stone of Domaine des Tourelles in Chtaura back in 1868, he couldn't have known that he had just begun to write the marvellous story of Lebanese wine. Pioneer of what was to become one of the greatest ambassadors of the land of the Cedars, the winery is more than ever on Lebanon's top list delivering one of the most exciting wines of the Middle-East. François-Eugène Brun was born in the 19th century in Chézery (Ain – France). At an early age he moved from his village to Marseille where he settled. Young man, he was hired by an Ottoman company in charge of building the Beirut-Damascus road which lead François-Eugène to Lebanon and more precisely to a village called Chtaura in the Bekaa Valley. Captivated by the plain's landscape that reminded him of his homeland, he decided to settle in Chtaura where he founded in 1868 Domaine des Tourelles. Hence, his winery became the first commercial cellar in Lebanon producing wines, arak (Lebanon's traditional alcoholic beverage) and other spirits. Soon after, the distillery prospered and flourished with high demands on the cellar's products. Brun's passion for wine lead his reputation beyond Lebanon as Domaine des Tourelles won, as of the 19th century, gold, silver and bronze medals in various prestigious international wine contests. Carrying on the ancestral tradition, François-Eugène Brun's descendants preserved, in turn, the notoriety of the property. The last of them all, Pierre Louis Brun (3rd generation) died in 2000. Domaine des Tourelles was then bought by Nayla Kanaan Issa-el-Khoury and Elie F. Issa. The new owners closely preserved the golden rule launched more than a century ago. Today, Domaine des Tourelles has conquered new international admirers and has been classified as the "most seductive" winery in Lebanon by the Financial Times. In 2011, the property launched a premiere by opening its own boutique-cellar in the heart of Beirut at 250 Monnot Street. Available in more than 8 countries around the world, Domaine des Tourelles is one of the most successful adventures of Lebanese wines. Nothing but a visit to this winery-museum will unveil you its mystery.



- HISTORY
- AWARDS
- PUBLICATIONS
- ARAK
- WINES
- SPIRITS
- THE WINERY
- AROUND THE YEAR
- THE CELLAR
- GRAPE HARVEST
- THE VENUE
- EVENTS
- CONTACT
- LINKS

## WINES

Domaine des Tourelles White

Domaine des Tourelles Rosé

Domaine des Tourelles Red

Marquis des Beys

Syrah du Liban

This red wine is a noble blend of Syrah and Cabernet-Sauvignon. It has a ruby color with a beautiful vividness of sparkling reflections. The nose is marked by delicate scents of morello cherries. The mixture is sweet and subtle. The initial taste is fruity and the tannins are silky. A pleasurable wine that goes well with roast red meat and soft cheese.

Grapes: Syrah, Cabernet-Sauvignon.



- HISTORY
- AWARDS
- PUBLICATIONS
- ARAK
- WINES
- SPIRITS
- THE WINERY
- AROUND THE YEAR
- THE CELLAR
- GRAPE HARVEST
- THE VENUE
- EVENTS
- CONTACT
- LINKS

## THE WINERY

Grape Harvest

Built in 1868 with stone walls and wood ceilings following the traditional Lebanese architecture, the winery knew several expansions throughout the years. In the 20th century, red bricks were added on the roof and the edifice took its final form that remains till today. The winery was built following an intelligent ancestral design that takes advantage of the best outdoors' factors (keeping the ideal ambient temperature all year long). The concrete vats (very rare in Lebanese wineries) provide the best biological conditions for a natural wine making process; which preserves the authentic taste of Lebanon's "terroir". Today, private visits are organized to the winery where the guests can admire its unique collection of old machines that are worth of a museum.



## Ixsir – Altitudes Blanc 2009 – 75 cl



Robe jaune aux reflets étincelants. Senteurs florales, agrémentées de nuances muscatées et de notes de pamplemousse. Floral et agrume, précis et croustillant, ce vin équilibré révèle une belle fraîcheur. En bouche, IXSIR altitude blanc est souple, légèrement amer et sec.

Référence : **VDL0026IXSR**

COMMANDER

18,00 € ttc

QUANTITÉ : 1

[AJOUTER AU PANIER](#)

2 pièces disponibles  
**Attention : dernières pièces disponibles !**

### Cépages

Muscat, sauvignon, sémillon, viognier.

### Conseils de dégustation

Afin de mieux apprécier IXSIR altitudes blanc nous vous conseillons de le servir frais entre 8 et 10 degrés.

Couleur : blanc

Degré alcoolique : 13,5 °

Millésime : 2009

Région : Nord

Volume : 75 cl

Aucun commentaire n'a été publié pour le moment.  
 Seuls les utilisateurs enregistrés peuvent poster des commentaires.

**28 AUTRES PRODUITS DANS LA MÊME CATÉGORIE :**



**CLOS DE CANA - CUVÉE...**  
 Sous une robe vermillon aux reflets carmin, ce vin puissant dégage un nez ouvert, aux arômes de thym, romarin et de résine de pins. En...

[VOIR](#)



**COTEAUX DU LIBAN -...**  
 Robe brique aux reflets orangés, légèrement trouble. Nez très expressif, aux arômes de fruits noirs et rouges, montrant un boisé bien...

[VOIR](#)



**COTEAUX DU LIBAN -...**  
 Superbe robe grenat aux reflets tuiés et légèrement trouble. Ce vin exceptionnel du Liban, au bouquet complexe exhale des senteurs...

[VOIR](#)



**DOMAINE DES TOURELLES...**  
 Robe d'un rouge profond. Nez chaleureux et exotique mais qui semble un peu brouillon. Il rappelle la cire et le fruit en confiture...

[VOIR](#)



**IXSIR - ALTITUDES...**  
 Robe d'un rubis aux reflets carmin, brillante et limpide. Nez très agréable, très légèrement boisé, avec des arômes oscillant entre...



**IXSIR - GRANDE RÉSERVE...**  
 Plein de minéralité et de caractère méditerranéen, ce vin libère des arômes exubérants de fruits mûrs et d'épices et affiche une grande...

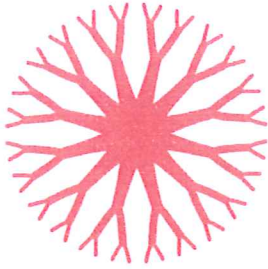


**IXSIR - ALTITUDES ROSÉ...**  
 Très bon rosé tout en puissance. Robe intense, marbre rosé aux reflets pivoine. Une bonne intensité aussi dans les arômes de groseilles...



**CHÂTEAU KEFRAYA -...**  
[VOIR](#)

Sodimo France
Marques distribuées
Vins
Château Kefraya
Domaine Wardy
Domaine des Tourelles
Domaine Nakad
Domaine I x s i r
Bière
Arack
Conserves
Epices
Huile d'olive
Contact



# ixsir

[www.ixsir.com.lb](http://www.ixsir.com.lb)

**Présentation :**

La mission d'IXSIR est de révéler et faire connaître les meilleurs terroirs du Liban, méconnus depuis bien longtemps.

Fondé par quelques amoureux du vin et du Liban, IXSIR est l'aboutissement de leur rêve : créer un vin qui sera associé pour toujours avec leur patrie.

Les vins d'IXSIR sont fabriqués à partir d'une variété de raisins soigneusement sélectionnés de plusieurs terroirs, représentant la diversité libanaise. Ils s'étendent de la province du Batroun au nord, jusqu'à la ville de Jezzine au sud, et à l'est sur les collines de la plaine de la Bekaa. Ce choix de vignobles couvrent le meilleur des terroirs qu'offre le Liban.

La vinification et le vieillissement s'opèrent dans une cave située dans la Maison Domaniale. Cette bâtisse du XVIIème siècle héritière des temps passés, siège sur les collines du Batroun, elle est équipée d'une cave moderne permettant de produire un vin de qualité et de conservation.

Elle rassemble en son sein les ressources de cette terre, pour donner un vin qui en révèle les secrets.

**Presentation :**

*The vision behind IXSIR is to reveal the best terroirs of Lebanon, some forgotten long since.*

*Established by friends with a common passion for both wine and Lebanon, IXSIR is the culmination of their dream in creating a fine wine, that will forever be associated with their fatherland.*

*The wines of IXSIR blend rich varieties of grapes cultivated from carefully selected terroirs that symbolize the diversity of Lebanon. Spread from Batroun in the North, to Jezzine in the South, and the hillsides of the Bekaa Valley in the East, these selectively chosen vineyards embody the best terroirs the country has to offer.*

*Winemaking and aging occur in a winery above which rests the Seigniorial House. Located on the hills of Batroun, this 17th century bastion of regional heritage presides over a contemporary winery with sustainability at its core. It unites the Earth's resources to give birth to wines that reveal the secret that lies within.*



# Awards

[VISIT OUR LOCATION](#)  
[A VIRTUAL TOUR](#)



[Click to enlarge](#)



**Selctions 2002 Montréal  
Médaille d'argent**

décernée à :

**Chateau St-Thomas  
1998  
Clos st - Thomas  
Liban  
Vignobles Nationaux Liban  
Rouge**

**Par le jury international**

**Sélections Mondiales 2002**

[Who We Are](#)

[Products](#)

[News and Events](#)

[Our Location](#)

[Register to Mailing List](#)

[Contact Information](#)

[Locate Your Distributor](#)

[Awards](#)



[Click to enlarge](#)



**Medaille de Bronze 2004**  
[Click to enlarge](#)



**Chardonnay Du Monde  
Diplôme de Médaille de  
Bronze 2002  
Décerné à Clos St Thomas S.a.l  
Pour Chardonnay St Thomas 2001**

<http://www.chardonnay-du-monde.com>



**Medaille de Bronze 2003**  
[Click to enlarge](#)

**Chardonnay Du Monde  
Diplôme de Médaille de  
Bronze 2003  
Décerné à Clos St Thomas S.a.l  
Pour Chardonnay St Thomas 2002**

<http://www.chardonnay-du-monde.com>



**Medaille de Bronze 2002**  
[Click to enlarge](#)



[Click to enlarge](#)



[Click to enlarge](#)

*Il faut en boire pour y croire....*

# Clos Saint-Thomas - Château Saint-Thomas 2007 - 75 cl



Prix : 35,80 € TTC

## Cépages

- Cabernet-sauvignon
- syrah
- merlot.

Couleur : rouge

- Degré alcoolique : 13,5 °
- Millésime : 2007
- Région : Bekaa
- Volume : 75 cl



# Coteaux du Liban - Rouge Passion 2007 - 75 cl



Sa robe est d'une couleur rubis aux reflets violines, limpide et brillante. Au nez se dégagent des arômes complexes de fruits. En bouche, ce vin rouge libanais libère un goût très méditerranéen.

**Prix :** 11,00 € TTC

## Cépages

- Cabernet
- Sauvignon
- Syrah
- CarignanG
- Grenache.

## Conseils de dégustation

Afin de mieux apprécier Coteaux du Liban Rouge Passion, nous vous conseillons de le servir entre 16 et 18 degrés.

Idéal avec la viande rouge et les mezzés libanais.

- Degré alcoolique : 13 °
- Millésime : 2007
- Région : Bekaa



# Clos de Cana - Jardin Secret 2008 - 75 cl



Le secret de ce jardin niché dans la vallée Lamartine : un cépage. Ce cépage se nomme le sabbaghieh. On en fait un vin plutôt puissant à la robe carmin et au reflet grenat. Le nez révèle des arômes mûrs et très légèrement boisés. En bouche, il est très agréable de profiter amplement et longuement des tanins bien fondus.

Prix : 15,00 € TTC

## Cépages

- Sabbaghieh (100%)

## Couleur : rouge

- Degré alcoolique : 13 °
- Millésime : 2008
- Région : Mont-Liban
- Volume : 75 cl

