



1. En Slovénie, les vignerons indépendants investissent beaucoup. A l'ouest du pays, l'influence italienne est prépondérante. 2. La vinothèque de Dobrovo est installée dans le château du village. Elle présente 188 vins en AOC (ZGP, en slovène) Brda de trente-huit vignerons, commercialisés entre 3,50 et 30 €/col. 3. Comme la majorité des vignerons slovènes, Stojan Scurek vendange à la main et en petites caissettes. Il exploite 13 ha et la main-d'œuvre est familiale. 90 % de sa production est vendue en Slovénie.



4. Ales Kristancic dirige avec son père la cave de Movia, située à quelques mètres de la frontière italienne. Il pratique des élevages très longs. Ses vins sont recherchés par les amateurs du monde entier.

(© F. B.)



quette. 33 % embouteillent jusqu'à 40 % de leur production et une douzaine plus de 75 %. Et cinq seulement commercialisent plus de 50 000 cols ». En quelques années, la qualité a augmenté. « Il existait une mode des vins blancs légers, sulfités, qui vieillissaient mal, précise Toni Gomisek. 1995 marque un tournant. Des élevages en fûts apparaissent. L'idée de retarder les ventes à deux ou trois ans prend corps. Dans le même temps, de 150 hl/ha, les rendements tombent à 110, voire 50 hl/ha. »

■ A Medana, au cœur de la Brda, à quelques kilomètres de la frontière italienne, la plupart des vignerons sont des privés. Depuis huit ans, ils ont installé un circuit touristique. Marjan Simcic travaille avec sa femme Valerja, ses parents, sa tante, sur un domaine familial de 12 ha de vignes, planté de cépages locaux et internationaux (tokai, furlanski, rebula, chardonnay...). Il embouteille et exporte 75 % de ses 70 000 cols vers l'Italie, l'Allemagne et la Croatie. Une double exception pour la région. Au début des années 1990, Marjan et son père ont démarré l'élevage en barriques, et se sont équipés d'un système de contrôle des températures. Depuis 2002, ils vinifient dans des foudres en bois de 5, 30 ou 40 hl. Les vendanges sont manuelles, en petites caissettes. Les prix vont de 6 à 17 € pour le rouge Teodor Rdcce Reserve, passé trente-six mois en barriques.

La cave de Movia, internationalement connue, l'une des rares à être restée privée

sous le maréchal Tito, produit 100 000 bouteilles. Ales Kristancic et son père la dirigent. Ils destinent 85 % de leur production à l'export. Depuis dix ans, le domaine est équipé d'un système de contrôle des températures et dispose de 1 700 barriques. Pour les cuvées haut de gamme, les blancs sont fermentés et élevés entre dix-huit et trente-six mois en barriques, les rouges entre quatre et sept ans. Ales souhaiterait agrandir le domaine, mais avec l'entrée dans l'Union au 1<sup>er</sup> mai 2004, « il est difficile d'acheter de la terre. Tout le monde parie sur une explosion des prix du foncier (environ 70 000 €/ha). »

#### « Une belle période qui commence »

Stojan Scurek exploite 13 ha. La main-d'œuvre est familiale. Il commercialise 90 % de sa production en Slovénie. Il a réalisé son premier gros investissement, un système de maîtrise des températures, en 1993. En 2001-2002, il a construit un « vrai » chai de vinification, un chai à barriques climatisé et un bâtiment de stockage. Le domaine produit 60 % de blancs et 40 % de rouges. Avec l'adhésion du pays à l'Union, les frontières vont s'ouvrir. Les taxes et les droits de douane seront supprimés. Les slovènes seront confrontés à une concurrence nouvelle, notamment celle de vins à bas prix. En revanche, ils seront plus aidés pour replanter, construire des caves... « C'est une belle période qui commence », parie un vigneron. ■

Florence Bal