



SLOVÉNIE

Une diversité de terroirs qui rappelle la France

Ici, des vignobles méridionaux concurrencent des terroirs plus froids.

Le grand intérêt de la Slovénie viticole est sa diversité. Cohabitent ici des vignobles proches de l'Adriatique qui produisent des vins au caractère méditerranéen (Primorski) et des vignobles proches des frontières autrichiennes et hongroises, où l'esprit septentrional domine (Podravski). Le Primorski offre la plus belle potentialité. Ce vignoble s'étire à partir des collines de Drba, au pied des Alpes slovénes. Ici, les vins blancs dominent, souvent issus de cépages italiens : tocai friuliano, rebula, malvasia istriana. On trouve aussi du pinot gris, pinot blanc et chardonnay. Faites escale chez des vigneron comme Stogan Scurek ou M. Smicic. La cave Movia, où vinifie Ales Kristancic, propose une gamme de blancs intéressante, un chardonnay, un rebula, un sauvignon un brin végétal, ainsi que des rouges bien construits (merlot et cabernet). Avec M. Smicic, vous trouverez un vigneron très à l'aise avec les liquoreux. Il produit un pur rebula issu de passerillage (San Leornado), vin pur, doté d'une belle liqueur, superbe. Chez le même, goûtez la cuvée Edijev-izbor, issue du passerillage de cépages blancs.

Jérusalem vaut bien un détour
Au sud de cette région se trouve le vignoble de Vipava. Outre les cépages d'origine italienne dominants, on trouve deux variétés locales : le zelen et le pinela. En longeant la mer Adriatique vers le sud, on trouve sur les collines de calcaire de Karst une production de vin rouge issue du cépage teran (le refosco italien), à la couleur violine et aux arômes épicés. On finira avec le joli vignoble de Koper, doté du climat le plus chaud de la Slovénie. La cave coopérative dynamique y élabore une excellente malvasia istrianna (blanc), complexe, mûre, minérale et épicée, et des rouges (merlot, barbera et teran). Il faut encourager le Primorski à cultiver ses cépages autochtones, plus intéressants que les

Jérusalem vaut bien un détour

copies vulgaires de cépages internationaux produites pour gagner des marchés extérieurs. Dans le Prodravski (vallée de la Drave), les vins blancs dominent. Dans la zone de Maribor, intéressez-vous à ces blancs dont le style rappelle les vins de Styrie.

À savoir

- **Superficie du vignoble : 23 000 hectares.**
- **Les vignobles favoris d'Olivier Poussier :**
Podravski (vallée de la Drave) : au sud de la Styrie, près des frontières hongroise et croate.
Primorski : région côtière proche de l'Italie.
- **Cépages les plus intéressants :** furmint, malvasia, laski riesling, muscat ottonel, pinela, ranina, rebula, rulandec, tokai, traminer, zelen (blancs). Barbera, merlot, teran (rouges).



Ales Kristancic

Ses blancs sont éclatants : Vinificateur inspiré de la cave Movia (Primorski), Ales signe des blancs qui ne renient pas leur origine méditerranéenne.

copies vulgaires de cépages internationaux produites pour gagner des marchés extérieurs. Dans le Prodravski (vallée de la Drave), les vins blancs dominent. Dans la zone de Maribor, intéressez-vous à ces blancs dont le style rappelle les vins de Styrie.

LES CRUS DE SLOVÉNIE



Frais, pointus, vifs, ils mêlent sauvignon, chardonnay, pinot blanc, muscat ottonel et rulandec, le pinot gris local. Dans la vallée de la Drave, à l'Est, la zone de Radgona Kapela élabore un moelleux issu de ranina (bouvier autrichien), un cépage blanc qui botrytise vite, mais sans les acidités des furmint ou harzevelu. De grands blancs sont produits sur la zone Lujtomer-Ormoz (laski riesling, secs et moelleux). Selon les années, on y trouve des eiswein et des vins de paille. Le vignoble le plus connu, Jérusalem, mérite une étape. ■

LES VIGNERONS À NE PAS MANQUER

(Coordonnées complètes page 82)

- Cave de Koper
- Cave Movia
- Cave d'Ormoz
- Stogan Scurek
- Mirko et Ales Kristancic
- Marjan et Salko Smicic

Les raisins de la liberté

Depuis deux siècles, les Kristancic produisent du vin. Fournisseurs exclusifs du maréchal Tito, ils ont conquis la planète depuis l'indépendance du pays en 1991. Le vin préféré des Slovènes est désormais servi dans les meilleurs restaurants du monde. Saga

De notre envoyé spécial à Ljubljana

Depuis la terrasse des Kristancic, vous ne voyez que vallons, vignes et villages à perte de vue. Chaque hameau a son église, et quand le soir tombe, des dizaines de cloches se répondent doucement. Alès Kristancic, propriétaire du domaine Movia, tend la main pour désigner une grande maison jaune, 500 mètres plus bas : « C'est l'Italie. La frontière a été dessinée là, après la guerre. Les vignobles d'en face sont réputés dans le monde entier, parce qu'ils sont italiens, et qu'ils bénéficient des appellations du Frioul. Nous, nous faisons du vin slovène... Qui veut boire du vin slovène ? » Heureusement pour lui, quelques amateurs éclairés, comme le restaurateur Alain Ducasse, réclament son movia. Et ils se réjouissent de ses prix, raisonnables pour cette qualité : les 100 000 bouteilles qu'il produit chaque année sont vendues entre 5 et 20 euros l'unité. « On ne peut pas afficher les tarifs de nos concurrents italiens, comme le célèbre collio. C'est pourtant le même vin que le nôtre, avec les mêmes cépages, comme ce *Rebula antique* qui n'existe plus qu'ici... », dit Alès Kristancic.

Dès que ce vigneron parle de sa récolte, il devient intarissable, voire obsessionnel, tant il rêve de perfection. Il affirme même connaître chacun de ses ceps ! C'est une passion qui se transmet de père en fils depuis 1820. Quand on est ballotté d'un pays à un autre, la terre devient la seule valeur sûre : « Les six générations qui ont vécu ici n'ont jamais eu la même nationalité ! Française d'abord, puis austro-hongroise, autrichienne avant la guerre, yougoslave ensuite, slovène enfin... Sans compter mon oncle qui s'est retrouvé avec un passeport italien ! », s'exclame Alès. Les Kristancic n'ont jamais bougé de leur colline, c'est l'histoire qui les a rattrapés. Le rideau de fer a coupé leur domaine en deux. La maison et sa cave se sont retrouvées dans la fédération du maréchal Tito, alors que les ceps poussaient en Italie. Une division qui l'a paradoxalement sauvé : « En Yougoslavie, la mise en commun des terres commençait à 10 hectares, mais nous n'avions que 8 hectares en Slovénie. Nos 9 hectares italiens n'existaient pas selon la loi commu-

niste... », dit Alès. Alors que les grands châteaux des environs, propriétés de grandes familles européennes comme les Teiffenbach d'Autriche ou les Bager d'Espagne, ont été découpés en tranches de deux hectares, distribuées à leurs anciens métayers, Movia est resté intact. Il est même le seul domaine agricole du pays qui n'ait jamais participé à aucune structure collective. La famille a profité de sa réputation : le grand-père d'Alès était un héros de la résistance, qui rêvait d'arracher l'indépendance de sa Slovénie. A la fin des combats, le maréchal Tito a offert un ministère au fameux partisan, qui a préféré rentrer chez lui cultiver sa terre. Sa célébrité en avait fait un intouchable et il a su en profiter : il a refusé de collaborer avec la coopérative de Brda qui transformait le raisin des 702 exploitants de la région, et qui produisait des vins tout à fait honorables, comme le bagueri blanc... Pas digne de son

duction pour survivre. Une vigne qui donne beaucoup de raisin va mourir en vingt ans, alors que le pied ne commence à donner du bon raisin qu'après trente ans de production », explique Alès.

L'évolution commence en 1973 : les échanges commerciaux sont de nouveau possibles dans le pays. Les entreprises privées renaissent, mais il faut attendre les années 1980 pour que l'Etat libère les prix. Pour Alès, le vigneron-entrepreneur, et pour tous les Slovènes, c'est un nouveau monde qui est apparu, avec ses bons et ses mauvais côtés. Comme tous ses concitoyens, il y a des jours où il regrette le cocon communiste : « L'obligation de vendre à l'Etat avait du bon. On recevait un prix symbolique pour nos bouteilles, mais chaque année on écrivait une lettre au ministère de l'Agriculture pour chiffrer nos besoins d'investissement et l'Etat payait. On avait tout le temps pour soigner la vigne ! » Ce qu'il oublie de dire, c'est que l'Etat était pingre, et que les entreprises du pays, agricoles ou industrielles, ne brillaient pas par leur modernité.

Aujourd'hui Alès vit bien, sa maison est belle, ses voitures sont neuves, et il importe des coûteuses barriques en chêne de France... mais il n'a plus une seconde pour surveiller son raisin. C'est son père Mirko qui s'en occupe, pendant qu'il court démarcher restaurateurs et cavistes chics du monde entier. « Dans les années 1980, nous avons commencé par récupérer nos positions dans l'ancien Empire austro-hongrois : on se souvenait encore de notre vin à

Vienne et à Venise. Et après, on est allés plus loin. » Plus loin, comme Le Louis XV, le restaurant monégasque d'Alain Ducasse, qui lui a donné ses lettres de noblesse, ou New York, où il est bien distribué.

Il découvre aussi le marketing, bien maîtrisé : son movia n'est fait qu'avec du vin de vigne mature, mais il a trouvé comment utiliser le raisin des jeunes ceps : « Mon père le vendait en dame-jeanne de 50 litres. Moi, j'ai créé la marque *Villa Marija*, moins chère et plus jeune que Movia... et vraiment bien quand même », dit-il. Son parcours, c'est un peu celui de l'économie slovène qui a réussi une transformation sans faute en dix ans, depuis l'indépendance du

SLOVÉNIE

Population : 1,9 million d'habitants (3% de la France)
Superficie : 20 000 km² (4% de la France)
PIB : 19,7 milliards d'euros (1,25% de la France)
Taux de croissance : +3,2% en 2002
Salaire moyen : 1 077 euros (2 140 en France)
Taux de chômage : 6,4% (9,3% en France)



movia ! Les apparatchiks n'ont pas osé le contrarier. Le problème, c'est que leur vin ne pouvait plus être vendu qu'à l'Etat, puisque magasins et restaurants avaient été nationalisés. « Pour survivre, il a planté des arbres fruitiers et des légumes que nous vendions au marché. Tout l'argent passait dans l'achat de barriques, pour conserver ce vin invendable, raconte Alès. Le cas de cette résistance à la collectivisation est remonté jusqu'à Tito. On devenait carrément gênants pour le régime ! Et c'est lui qui a trouvé la solution : il a décidé que Movia serait le fournisseur exclusif des services du protocole. » Le grand-père avait tenu bon au nom de la qualité : « Si vous participez à une coopérative, vous êtes obligé de pousser la pro-



Alès Kristancic, propriétaire du domaine viticole de Movia, à quelques pas de la frontière italienne

pays arrachée juste avant que la Yougoslavie ne sombre dans la guerre.

Certes, tous les Slovènes vous le disent : « *Chez nous, on a le culte du travail. Ne nous confondez pas avec les Serbes ou les Croates. Nos parents nous ouvrent un compte en banque le jour de notre naissance pour nous apprendre la valeur de l'argent, et de l'effort.* » Cette culture a porté ses fruits, car la Slovénie est le pays qui a le niveau de vie le plus élevé de tous les nouveaux entrants dans

l'Union européenne. Officiellement, les Slovènes sont aussi riches que les Portugais. En fait, la fraude fiscale est telle, que le niveau de vie est supérieur à celui de la Grèce.

« *Du temps de la Yougoslavie, nous étions déjà plus avancés que nos partenaires : on produisait 17% de la richesse du pays, avec 9% de la population. Le choc en 1991, ce fut de perdre nos débouchés naturels en Croatie et en Serbie. Ce fut un mal pour un bien : nos entreprises ont dû se tourner vers le mar-*

ché européen », souligne l'économiste Alenka Markic à la banque SKB-Société générale. Et la gageure a été tenue. En un an, le pays avait réorienté ses exportations (voir encadré) !

Des problèmes, il y en a pourtant, et il y en aura encore plus l'an prochain, quand le pays ouvrira ses frontières aux Européens. Des pans entiers de son économie ne subsistent que grâce aux taxes à l'importation, qui empêchent les vins italiens ou les yaourts français d'envahir les rayons des Mercator, les supermarchés omniprésents. « *Il y aura de la casse avec le marché unique européen. Notamment dans l'agriculture : les producteurs de vin ou de lait ne sont pas compétitifs...* », estime Alenka Markic. Le consensus slovène a reposé ces dernières années sur des prix intérieurs élevés, qui favorisaient la production locale, et qui maintenaient le chômage à un niveau faible. Désormais, c'est le moins cher qui l'emportera.

Si les Kristancic ont pris les devants en pariant sur la qualité et l'exportation, les coopératives traditionnelles ont encore du chemin à faire. Les vignerons de Gorica Brda savent que pour eux la bataille n'est pas gagnée d'avance : « *On a plusieurs scénarios concernant notre intégration européenne. Je crois que les étrangers prendront 10% à 15% de notre marché, peut-être 20%* », estime Petra Rutar, chargée du marketing de la cave. Stella Turpin, sous-secrétaire d'Etat à l'Agriculture, fait le même constat : « *Nous devons créer une image à ce pays avant de pouvoir exporter nos bouteilles, car, pour le moment, seuls les Slovènes savent qu'ils font du bon vin.* » Et ça, ce n'est pas une mauvaise nouvelle pour les amateurs : entre les tokay hongrois et les frioul italiens, ces nouvelles bouteilles seront les bienvenues. **CLAUDE SOULA**

Gorenje : le roi des cuisines

Pourquoi ces gens-là ont-ils commencé un beau jour à exporter leurs cuisinières et leurs frigos ? Dans un système communiste, ils n'y étaient pas incités, ils n'avaient rien à y gagner. Pourtant, trois ans après la création de l'entreprise en 1958, les fondateurs de Gorenje démarraient la prospection du marché allemand : « *Notre motivation ? C'était la vision qu'on avait pour cette entreprise* », dit son président, Franjo Bobinac. Et un demi-siècle plus tard, Gorenje lui doit sa survie : « *En 1991, notre marché intérieur est passé d'un coup de 22 millions à 2 millions d'habitants. Il a fallu accélérer le mouvement vers l'Europe occidentale* », dit le président. Et ils y sont arrivés. Résultat, du fin fond de sa vallée alpine, avec ses 8 000 salariés, elle est devenue le poumon économique du pays, réalisant 800 millions d'euros de chiffre d'affaires, et exportant 93% des 2,7 millions de machines qu'elle produit par an, dont 200 000 vers la France.

Certes, chez Darty ou Boulanger, Gorenje a gardé une image bon marché, mais la société fait tout pour monter en gamme. Depuis 1999, elle a confié au styliste italien Pininfarina une ligne de prestige très réussie. Elle ne néglige pas pour autant les premiers prix (sa gamme Sidex), et elle ne snobe pas la sous-traitance : un tiers de sa production est vendue sous la marque d'autres fabricants. A terme, l'objectif de Franjo Bobinac est de passer de la septième place mondiale des fabricants d'électroménager à la cinquième. « *Notre croissance est plus forte que celle de nos concurrents, on a doublé notre chiffre d'affaires en six ans, et l'entrée dans l'Europe ne pourra que nous aider à continuer* », assure-t-il. ■

C. S.