



## Macédoine : l'émergence d'une nouvelle destination d'oenotourisme

Communiqué - 18 juin 2014

Aux portes de l'Europe, rares sont les **petits bijoux de destinations encore confidentielles** aux clientèles françaises. Située **au cœur des Balkans** au nord de la Grèce et limitrophe de l'Albanie, Bulgarie et Serbie et d'une superficie équivalente à la moitié de la Suisse, la Macédoine est un **pays à 60% montagneux au climat continental modéré** et à la **beauté sauvage, parsemé de lacs** et d'un très riche patrimoine aux influences multiples.

La **Macédoine** est depuis l'Antiquité l'une des **terres viticoles les plus vieilles du monde**. Avec un vignoble qui s'étend sur plus de **30,000 hectares** et mis en valeur par **plus d'une centaine de producteurs** pour une **production supérieure à plus d'un million d'hectolitres** par an, ses vins s'affirment chaque année davantage parmi les **meilleurs des Balkans**. Fruités et riches en arômes avec une fraîcheur intense, les **vins macédoniens** ont une couleur vive et un goût plutôt doux et prolongé qui se mêle à merveille avec la cuisine savoureuse du pays.



Grâce à son **climat propice à la vigne**, la Macédoine a acclimaté plus d'une **vingtaine de cépages**. En sus des **cépages internationaux** tels le Merlot, le Cabernet Sauvignon, le Pinot Noir, le Cabernet Franc, le Chardonnay, le Rhein Riesling, le Semillon, le Muscat Ottonel et le Grenache Blanc... les **cépages locaux** tels le Vranec, Stanushina, Prokupec, Kratoshia, Kavadarika, Smederevka, Zilavka, Traminac, Zupjanka, ou Temjanika procurent de **merveilleuses découvertes**. Le **Vranec** en rouge, de couleur foncé et aux arômes de fruits noirs et de réglisse en bouche tannique emporte les faveurs des amateurs. Le **Stanushina** se distingue quant à lui par la fraîcheur de sa belle acidité. Le **Traminac** donne en ce qui le concerne des vins blancs aux arômes de fruits, d'épices et de fleurs blanches. Le **Temjanika** se caractérise pour sa part par des arômes de thym et de fruits jaunes (abricot) et d'agrumes (zeste d'orange).

Parmi les fleurons de l'oenotourisme se distingue un **MUST : l'hostellerie des caves POPO KULA** [www.popovakula.com.mk](http://www.popovakula.com.mk) qui compte parmi les lieux de dégustations les plus raffinés du pays. Plus de 20 vins de 11 cépages sont produits par la maison et se dégustent de la **tour de guet** qui domine à 360° les magnifiques vignobles **de la région de Tikveshiya**. Le restaurant panoramique offre quant à lui une **découverte gastronomique des gouteux mets macédoniens**. Quant aux chambres (30 à 55€/personne), elles sont **décorées sur le thème d'un cépage particulier**... Vins et services hôteliers de POPO KULA cumulent de **nombreuses distinctions internationales**.



Une halte qui s'impose dans un circuit de **découverte de la destination** en complément de la visite d'autres **caves emblématiques du pays** telles celles de **TIKVES** <http://tikves.com.mk> (1<sup>er</sup> producteur du pays) ou encore **POPOV** [www.popovwinery.com.mk](http://www.popovwinery.com.mk), **SKOVIN** [www.skovin.com.mk](http://www.skovin.com.mk), **BOVIN** [www.bovin.com.mk](http://www.bovin.com.mk)...

Un **avant goût** du voyage de découverte des producteurs et des vins macédoniens... est disponible sur [www.youtube.com/watch?v=iOIRoxZ2oqA](http://www.youtube.com/watch?v=iOIRoxZ2oqA)

- Contact : Philippe MUGNIER - Représentant France de la « **Macedonia Agency for Promotion & Support of Tourism** » - macedoine@attract-pr.com – 06 07 83 42 30
- Plateformes web en français : [www.facebook.com/MacedoineTourisme](http://www.facebook.com/MacedoineTourisme) - En anglais : [www.macedonia-timeless.com](http://www.macedonia-timeless.com)