



**CHYPRE
ROUTES
DU VIN**

Vous trouverez des panneaux directionnels indiquant les 7 circuits des Routes du vin. Suivez-les!



Laona-Akamas

Paysages et plages splendides, villages pittoresques aux riches traditions culturelles et viticoles.



Vouni Panagias-Ampelitis

Circuit panoramique dans l'arrière-pays montagneux, proposant un choix infini de vins produits localement.



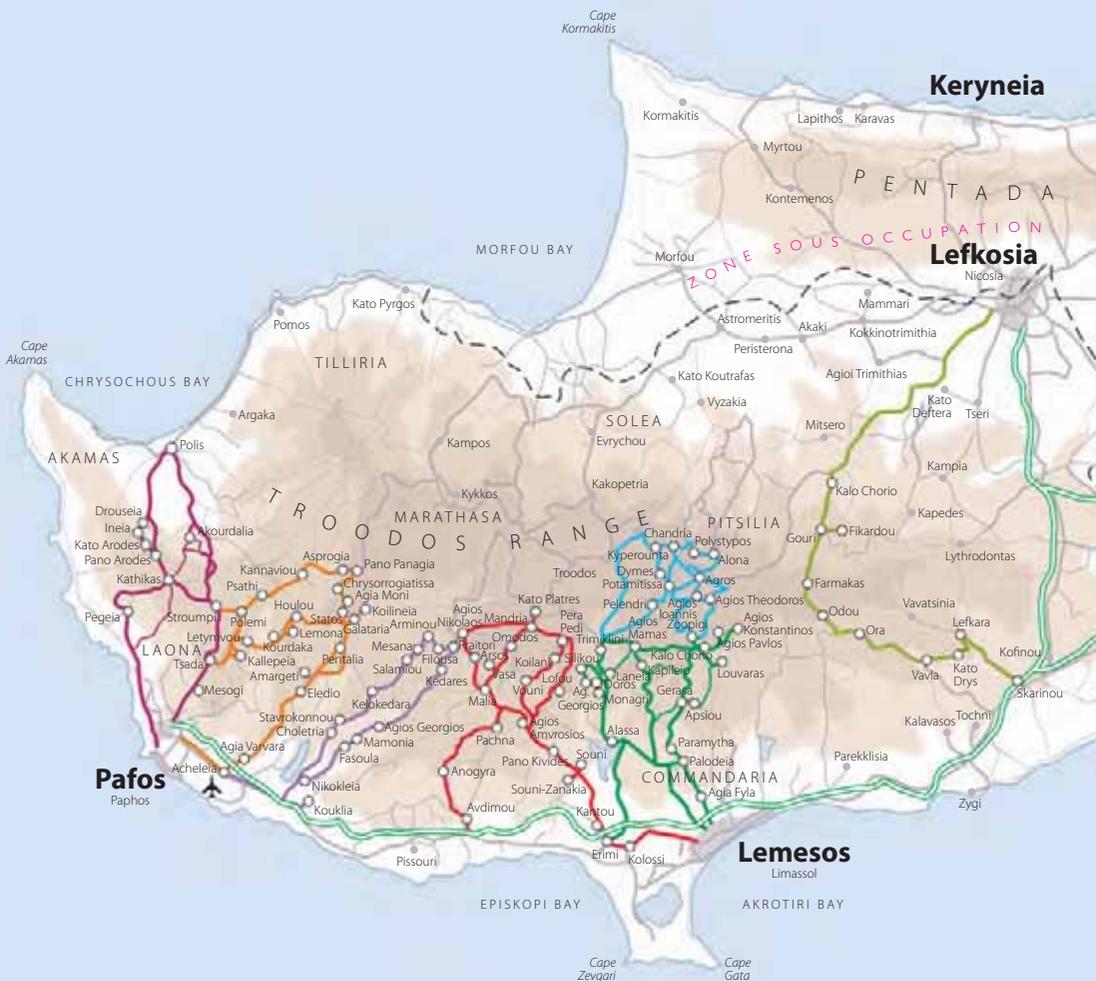
Vallée de Diarizos

Sortie idyllique dans les splendeurs naturelles d'une région relativement "inconnue" mais tapissée de vignobles.



Krasochoria de Lemesos

Villages viticoles renommés, ayant chacun son propre caractère, tous dotés d'une riche tradition viticole.





Commandaria

Des coins connus et inconnus qui entretiennent le mythe du vin le plus célèbre de l'île.



Pitsilia

Paysages magnifiques, bonne cuisine et vin abondant. Là-haut dans la montagne, où les forêts de pins côtoient les vignobles.



Région montagnouse Larnaka-Lefkosia

Sites sublimes aux traditions vivantes.



Régions viticoles de Chypre

LAONA-AKAMAS

PITSILIA

REGION MONTAGNEUSE
LARNAKA-LEFKOSIA

VOUNI PANAGIAS-AMPELITIS

VALLEE DE DIARIZOS

KRASOCHORIA DE LEMESOS

COMMANDARIA

Contents

- 5**
Laona-Akamas
- 17**
Vouni Panayias -
Ampelitis
- 30**
Les cépages de l'île
- 33**
Vallée de Diarizos
- 45**
Krasochoria de
Lemesos
- 65**
Commandaria
- 77**
Pitsilia
- 89**
Région
montagneuse de
Larnaka-Lefkosia
- 100**
Bureaux
d'information
de l'OTC



Hébergement sur les routes du vin

On trouve partout, dans presque tous les villages des routes du vin, des gîtes ruraux et d'autres types d'hébergement. Renseignements et réservations:

Société chypriote d'agrotourisme

Téléphone:
+357 22 340071
E-mail: helpdesk@agrotourism.com.cy
www.agrotourism.com.cy

Une longue histoire



La riche tradition viticole de Chypre est maintenue vivante depuis 6000 ans. A travers les 7 circuits passionnants, vous pourrez découvrir l'hospitalité chypriote et vous initier au monde du vin. Visitez 40 des caves les plus modernes

de l'île et dégustez leurs vins. Les gîtes ruraux et autres types d'hébergement, ainsi que les tavernes et les restaurants répondant aux normes actuelles sont prêts à vous offrir des séjours inoubliables et des mets savoureux de la cuisine chypriote. Ici, au cœur de



la culture populaire, ne manquez pas de visiter les pressoirs traditionnels et les musées entretenus et fonctionnant grâce au labeur des habitants de la campagne. Vivez les vendanges, faites la fête dans les foires traditionnelles en dégustant toujours du vin chy-

priote. Le programme des Routes du vin a été élaboré par l'Office du Tourisme de Chypre et cofinancé par les Fonds structurels européens pour les 6 premiers circuits et par le Fonds européen agricole pour le développement rural pour le 7ème.

▲ Vignobles à Choulou. Témoignage vivant d'une tradition viticole ancestrale.

AKAMAS



Circuit 1

Laona Akamas

Pafos, Mesogi, Tsada, Stroumbi, Kathikas, Akourdaleia, Pano Arodes, Kato Arodes, Ineia, Drouseia, Polis, Pegeia.

Ce circuit au nord-ouest de Chypre présente un intérêt unique, qui ne se limite pas exclusivement au vin. En explorant la région, le visiteur œnophile et gourmet aura l'occasion de visiter quatre caves et de déguster d'excellents vins, qu'il associera à des spécialités culinaires succulentes du pays. Les tavernes qui abondent le long du circuit veilleront à ne pas le décevoir. Cependant, outre les attraits gustatifs, il pourra admirer un relief géographique

unique, sans pareil dans l'île.

Le réseau routier, dont les axes principaux sont les routes E701 et E709, grimpe sur des plateaux pittoresques où la végétation basse succède aux cultures (principalement la vigne) et aux étendues boisées.

La beauté de la nature atteint son apogée dans la péninsule d'Akamas, la marque distinctive de cette région viticole. La grande diversité de sa géomorphologie, de sa flore et de sa faune en font à juste titre un biotope



▲ Vue du paysage caractéristique d'Akamas depuis les plateaux de la région.



▲ Etendues de vignobles verdoyants.

exceptionnel. C'est une raison, pour l'explorateur-voyageur œnophile, de goûter à la tranquillité et à la beauté inégalable de ces paysages sauvages, afin de compléter les plaisirs de cette journée de dégustations.

Caractéristiques générales

Le circuit traverse en grande partie la péninsule d'Akamas, une région exceptionnelle par sa géologie, sa flore et sa faune d'une variété remarquable et sans pareil. L'environnement pratiquement intact et la beauté de ses habitats font le plaisir des randonneurs et des naturalistes.

De grandes superficies de cette région dotée d'une riche tradition viticole sont couvertes de vignobles. Le long du circuit, nous rencontrerons quatre caves à visiter.

Climat: La région se situe à une altitude variant entre 400 et 650 mètres, avec des précipitations annuelles moyennes d'environ 610 mm. Elle se caractérise par un climat relativement clément.

Sols: La plupart des vignobles du circuit sont plantés sur des sols calcaires, certains poussent sur des sols argilo-gypseux.

Vignobles: La région de Kathikas est réputée surtout pour ses cépages blancs, principalement le Xynisteri local. La plupart des villages du circuit appartiennent à la région de production des vins d'appellation d'origine contrôlée (VAOC) «Laona Akamas». On cultive 19 cépages différents dans la région.

Cépages blancs: Xynisteri, Malvasia G, Sauvignon Blanc, Riesling, Sémillon,



▲ Entrée d'une cour à Pano Arodes.

Chardonnay, Muscat.

Cépages rouges: Mavro, Ophthalmos, Lefkada, Maratheftico, Carignan, Mataro, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Alicante B., Grenache, Shiraz, Merlot.

Le circuit

Nous partons vers le nord, sur la B7, la grande route principale en direction de Polis Chrysochous. Après 5 km, faites un premier arrêt dans le village de Mesogi. À gauche de la route, dans la zone industrielle, il est intéressant d'aller visiter l'une des caves les plus connues de Chypre, **celle de Fikardos**. Bien que la cave ne possède pas pour l'instant de grandes étendues de vignobles privés,



Du vin rouge avec la viande, du vin blanc avec le poisson

Vous connaissez tous la "règle". Mais à quel point est-elle exacte ? Dans la majorité des cas, un vin rouge s'accorde mieux avec un plat de viande, tout simplement parce que les tanins présents dans les vins rouges se lient aux protéines de la viande. Ainsi, plus un vin contient de tanins, plus la viande doit être robuste et riche. Le poulet, par exemple, se marie mieux avec un vin rouge léger, les autres viandes blanches (porc, lapin, dinde) avec un vin rouge légèrement plus riche, et les viandes rouges, telles le bœuf, le gibier etc. avec un vin vieilli, complexe et corsé.

son potentiel qualitatif est remarquable. Récemment, la cave a largement investi dans un vignoble privé à Kato Arodes, d'une superficie de 3 hectares et un vignoble de 3,5 hectares à Choulou. Les cépages cultivés sont le Giannoudi, le Xynistéri, le Muscat de Samos, le Maratheftico, le Mataro et le Shiraz. Grâce à une coopération permanente avec des vignerons locaux soigneusement sélectionnés, le propriétaire de la cave a acquis une très bonne connaissance du potentiel du secteur, ce qui lui a permis de produire des vins issus de divers assemblages, en mettant en valeur les possibilités des vignobles. La Cave de Fikardos se caractérise par la production d'un large éventail de vins issus de différents cépages, tels les cépages rouges Maratheftico, Lefkada, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot et les cépages blancs Xynistéri, Chardonnay et Sémillon. Vous pouvez y déguster le rosé Valentina, les vins blancs Amalthia et Alkisti ainsi que les vins rouges Shiraz et Maratheftico. La cave est ouverte aux visiteurs et vous propose un

premier contact avec le potentiel vinicole de la région.

Avant de poursuivre votre exploration vinicole, faites un petit détour pour visiter le monastère d'Agios Neofytos, en suivant la route départementale qui part de la B7 à la hauteur de Mesogi. Considéré comme l'un des plus importants monastères de Chypre, le monastère d'Agios Neofytos le reclus se dresse à une altitude de 412 mètres, à l'endroit où le saint ermite vivait dans des grottes (1134 -1214 apr. J.-C.).

Retournez sur la B7 en empruntant la même route, puis dirigez-vous vers le village de Tsada, au nord. Ses ruelles étroites se prêtent à une petite promenade. Ses fontaines en pierre (Gerolakos, Rodkias et Pyadkia) sont d'une grande beauté. Cet arrêt s'impose d'autant plus qu'il vous offre une vue panoramique sur la mer et les vignobles qui entourent le village.

La route sinueuse menant jusqu'à Stroumpi, à une altitude de 450 mètres, longe des dépressions et des gorges impressionnantes. Le cépage cultivé

dans la région est principalement le Mavro rouge, suivi du Xynistéri blanc en plus petites quantités. Toutefois, la présence des cépages internationaux plantés ces dernières années est elle aussi importante. Chaque année au mois d'août, Stroumpi organise la fête du raisin «Dionysia». Si vous vous trouvez dans le village à cette époque, ne manquez pas cet événement. Avant de quitter ce pittoresque village viticole, allez visiter les églises et les chapelles de la région. Non loin (1km) du village de Stroumpi, sur la route vers Polemi, se trouve la nouvelle **cave Kamanterena**

de SODAP (Société coopérative vinicole). Ce grand bâtiment fonctionnel (construit en 2004), doté d'un équipement ultra moderne, constitue sans nul doute l'une des plus grandes curiosités viticoles du secteur. Vous pouvez y visiter le musée du vieux matériel et des machines vitivinicoles, la salle de dégustation moderne et le restaurant. La vue des amandiers qui vous accueille à l'approche de la cave est féérique. Une association inattendue mais réussie, avec les vignobles qui poussent presque jusqu'à la clôture de la cave! C'est ici que l'on produit l'un des vins les plus prestig-



▲ Les vignobles de la région, balayés par l'air marin, offrent des vins frais et nerveux à l'arôme délicat.



Qu'en est-il du vin blanc ?

Un vin blanc peut plus facilement accompagner un plat de poissons, de mollusques ou de crustacés. Pour quelle raison ? Parce que les fruits de mer et les vins blancs présentent de nombreuses similarités. Ils ont la même couleur, ils se ressemblent aussi très souvent quant à l'intensité, la délicatesse et la texture de leur goût.

ieux, le Kamanterena Riesling, qui exprime la nouvelle personnalité de la cave SODAP—Kamanterena. Les vins de la gamme dénommée Mountain Vines

(le Sémillon blanc et le Cabernet/ Maratheftico rouge) méritent également d'être dégustés, tout comme la nouvelle gamme de vins d'une qualité exceptionnelle « Stroumpeli », dans laquelle se distinguent le rosé et le vin rouge produits à partir du cépage Maratheftico, ainsi que le Shiraz. L'histoire de la coopérative SODAP nous ramène en 1947, lorsque quelque 10.000 familles venant de 144 villages viticoles de Chypre unirent leurs forces et décidèrent de fonder cette coopérative.

En poursuivant votre voyage vers le nord-ouest, à 1 kilomètre après Stroumpí, quittez la B7 pour prendre à gauche la route (E711) en direction de Kathikas, un village niché entre des collines couvertes de plantations. Il était autrefois le centre de la partie nord-ouest de Chypre.

En plus de l'environnement enchanteur de Kathikas, deux autres éléments principaux attireront votre attention : Tout d'abord, les deux caves importantes qui méritent qu'on leur consacre du temps et, ensuite, les mets chypriotes intéressants que proposent les tavernes locales!

La **cave de Vasilikon** est l'une des



▲ La région de Kathikas est renommée pour les cépages blancs, tels que le Xynistéri.



▲ Maisons traditionnelles en pierre locale à Kathikas.

premières caves (1993) de l'ouest de Chypre. Elle est abritée à présent dans un bâtiment tout neuf à trois niveaux, parfaitement équipé, notamment d'un laboratoire de chimie et de caves souterraines de vieillissement du vin, d'un musée, d'une salle de dégustation, d'une boutique de vente, d'une salle de conférences etc. La production de la cave (elle possède 150 arpents de vignobles) se fonde principalement sur ses deux vins de base réputés : le Vasilikon (Xynistéri) et l'Agios Onoufrios (Mourvédre, Cabernet Sauvignon, Grenache et cépages locaux), produits à raison de 150 000 bouteilles par an chacun, des vins se caractérisant par un excellent rapport qualité-prix. Dans la gamme figure également la nouvelle étiquette Einalia (rosé) et, naturellement, l'un des

meilleurs vins rouges de l'île, le vin complexe et longuement vieilli Méthi (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc).

Avec un volume de production plus restreint, la **cave Sterna**, accueillante et ouverte aux visiteurs, se trouve à l'est de la commune de Kathikas, en partant du centre du village en direction d'Akourdalia. Le propriétaire vous fera visiter la cave, en vous proposant une dégustation de vins et une visite guidée en grec, en anglais, en russe et en allemand. La vue nord-est depuis l'immense balcon de la cave est impressionnable. Les petites grottes à l'intérieur des installations, tout particulièrement intéressantes, rappellent des cata-



Et le rosé ?

Les vins rosés sont les vins les plus mal compris au monde. Ils n'ont que rarement leur place sur une table. Et pourtant ! «Le rosé va avec le meze», disent certains - et ce n'est peut-être pas faux. Un bon rosé peut s'accorder à merveille avec de nombreux mezes chypriotes mais aussi avec de nombreux fruits de mer, comme les crevettes, les huîtres, les crabes. Les rosés se marient très bien avec le saumon, ainsi qu'avec les pâtes à la sauce tomate, au basilic, aux fruits de mer ou aux champignons. Ils s'associent en outre parfaitement avec la cuisine chinoise, indienne et polynésienne.



▲ Maisons en pierre à Drouseia.

combes et sont utilisées pour le stockage des vins dans de bonnes conditions de conservation. Les raisins de ce domaine proviennent en majeure partie des 140 hectares de vignobles privés. Nous vous recommandons de déguster le Xynistéri de la cave, produit à partir de raisins de Kathikas.

Après avoir quitté Kathikas, tournez à gauche au bout de 2 kilomètres, pour emprunter la route départementale qui mène vers plusieurs villages pittoresques où cela vaut la peine de s'arrêter pour admirer le paysage et l'environnement. Le village de Pano Arodes, que vous rencontrerez en premier, se caractérise par un environnement architectural bien conservé, avec des maisons en pierre et une église restaurée qui mérite d'être visitée, celle d'Agios Kalantionas. Elle se dresse au bord de la place superbement aménagée, que vous pourrez admirer à



▲ Architecture restaurée, Pano Arodes.

vos pieds assis dans son charmant petit café.

Un kilomètre plus au nord, à Kato Arodes, nous vous proposons de vous

▼ Musée de la vannerie à Ineia, village dont le nom provient du mot οίνοσ (vin).



arrêter, ne serait-ce que quelques minutes, afin de contempler le bureau municipal blanc. Il fait penser à une église du XVIII^e siècle, sans son clocher. En poursuivant votre route vers le nord, vous rencontrerez le village d'Ineia, d'où l'on peut jouir d'une vue panoramique saisissante sur la mer. A Ineia, le voyageur pourra observer que les inscriptions locales mentionnent le village sous le nom d'«Oineia», respectant l'origine du nom provenant du mot «oinos» (vin). On y trouve un musée de la vannerie.

Non loin de là, le village de Drouseia est une destination très prisée des excursionnistes chypriotes pendant le week-end, tant pour son environnement naturel que pour ses saveurs traditionnelles. Perché sur une colline au milieu de vignobles, il offre tout comme Ineia



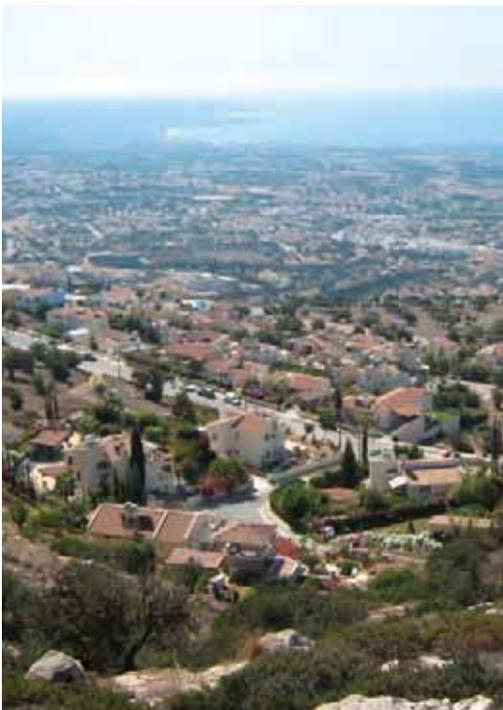
▲ La basilique d'Agios Georgios à Pegeia.

des vues spectaculaires sur la mer. Le village possède un hôtel, récemment rénové, ainsi qu'un musée du tissage, mais il n'existe pas encore de cave à vin dans la région, du moins pour l'instant.

Notre périple touche à sa fin et nous approchons de Polis Chrysochous, à une distance de 10 km. En retournant sur la E709, faites un petit crochet sur votre droite pour visiter Kritou Tera.

Le moulin à eau, le vieux café avec ses fresques et les ruelles étroites pavées méritent un dernier arrêt avant de reprendre la route pour Polis Chrysochous. Si vous le souhaitez, vous pourrez déguster des vins chypriotes dans l'un des restaurants ou des tavernes et passer la nuit dans cette ville côtière qui offre d'innombrables occasions de divertissement. Sinon, il vous faudra retourner à Paphos, dans le sud, en empruntant, cette fois-ci, la route traversant le village pittoresque de Pegeia.

▼ Vue panoramique de la Baie de corail, depuis Pegeia.



Caves à vin

Les visites guidées de toutes les caves se font principalement en grec et en anglais.

Cave Fikardos

Mesogi

Tél: 26 949814, 99 647005

Fax: 26 938517

Site web: www.fikardoswines.com.cy

Blog: fikardoswinery.wordpress.com

E-mail: fikardos@logos.cy.net,

fikardos@hotmail

SODAP Kamanterena Winery

Stroumbi

Tél: 26 633000

Fax: 26 633503

Site web: www.sodap.com.cy

E-mail: sodap@cytanet.com.cy

K&K Vasilikon Winery

Kathikas

Tél: 26 633237, 99 647004, 99 466960

Fax: 26 33500

Site web: www.vasilikon.com

E-mail: info@vasilikon.com

Sterna Winery

Kathikas

Tél: 99 699082, 26 991922

Fax: 26 991820

Site web: www.sternawinery.com

E-mail: sternawinery@gmail.com

Tavernes / Restaurants

Taverne Phinikas

Tél: 26 332276, 26 332336, 99 458316

Agiou Georgiou 10,

Drouseia

Taverne Farma

Tél: 26 632745, 99 421706

Kathikas

Imogen's Taverne

Tél: 26 633269, 99 618177

Georgiou Cleanthous 33,

Kathikas

Kyprisoss Restaurant

Tél: 26 633600, 99 557545

Kathikas

Yiannis

Tél: 26 633353, 99 914067

Georgiou Cleanthous 11,

Kathikas

Petradaki Restaurant

Tél: 26 814191, 99 596528

Kato Vryssi 45,

Kathikas

Taverne Meze Meze

Tél: 26 632076

Kathikas

Taverne N.M. Hadjiomorfos

Tél: 99 341155, 26 818919

Mesogi

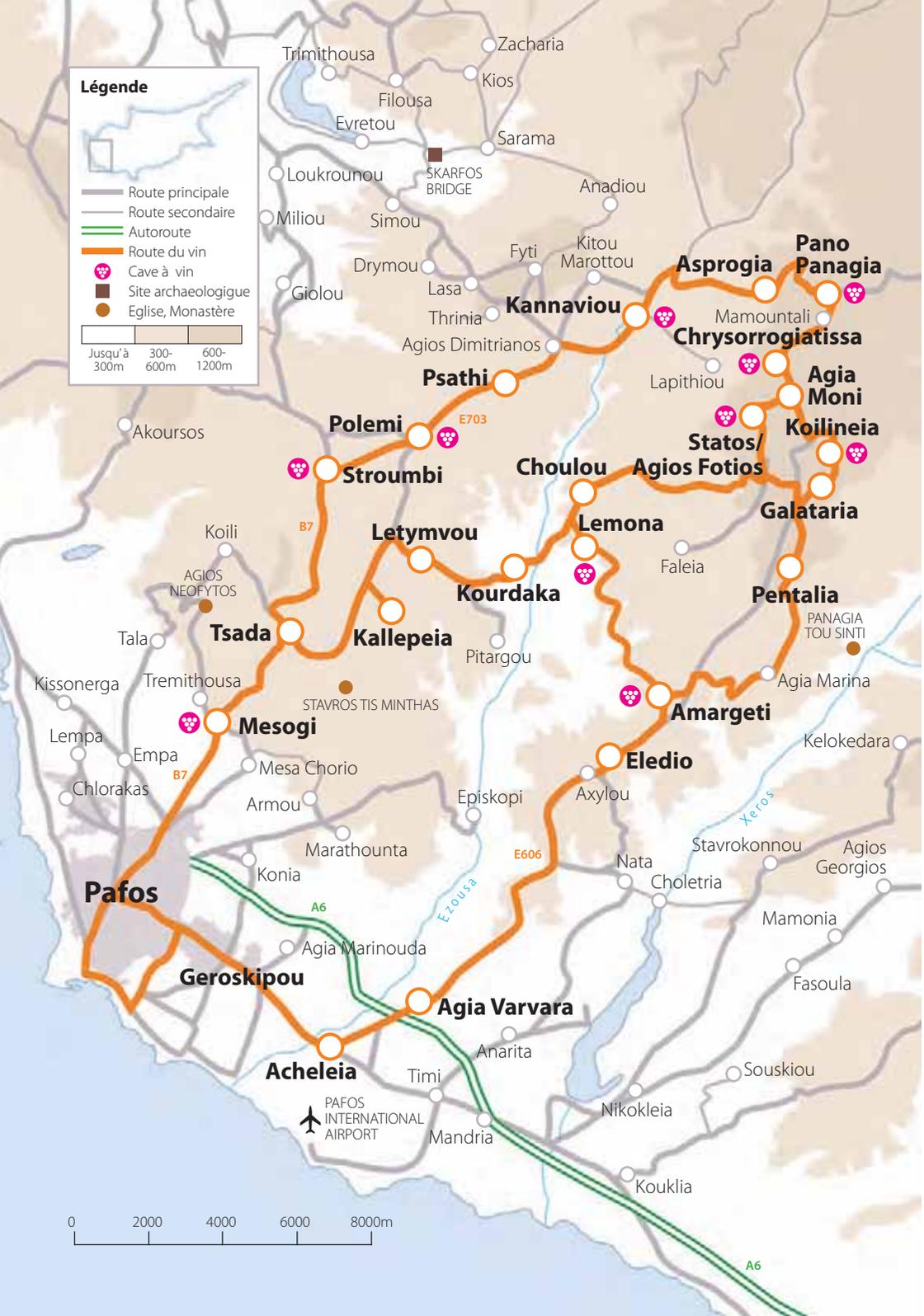
Pagkratios Restaurant

Tél: 99 578007

Miliou

-
- Il est indispensable de prendre contact avec le propriétaire avant de visiter une cave.
 - De nombreux villages offrent des possibilités d'hébergement dans des gîtes ruraux et d'autres types d'hébergement. Pour de plus amples renseignements : www.agrotourism.com.cy et www.visitcyprus.com
-

Légende



A6

Circuit 2

Vouni Panagias-Ampelitis

Pafos, Mesogi, Tsada, Stroumbi, Polemi, Psathi, Kannaviou, Asprogia, Pano Panagia, Chrysorrogiatissa, Agia Moni, Statos-Agios Fotios, Koilineia, Galataria, Pentalia, Amargeti, Eledio, Agia Varvara, Acheleia ou Choulou, Lemona, Kourdaka, Letymvou, Kallepeia.

Dans cette région traditionnellement viticole, couverte de vignobles denses, aujourd'hui parsemée de caves modernes, le visiteur rencontrera des habitants accueillants et enjoués, qui apprécient le bon vin et se font un plaisir de le partager. La seule chose qu'il faut, disent-ils, pour que le vin s'améliore, c'est une bonne bande d'amis.

Caractéristiques générales

Le circuit traverse l'est de Pafos, une région montagneuse aux sommets relativement élevés. Ses pentes raides sont couvertes de forêts et de vignes. L'environnement crée des biotopes pour un grand nombre d'espèces de flore, notamment des bosquets de chênes (*Quercus infectoria*). Les forêts de pins se rencontrent principalement au nord-est. On trouve dans la région de nombreuses espèces de mammifères, amphibiens et reptiles, ainsi qu'une grande variété d'oiseaux. Ce circuit offre la possibilité de visiter sept caves.

Climat: La région atteint des altitudes relativement élevées (point culminant: 1,144 m) et connaît de ce fait une pluviosité annuelle supérieure à la moyenne. Elle bénéficie d'un climat relativement doux.

Sols: Ils recouvrent la vallée étroite sur les deux rives de la rivière qui la traverse. Dans la région, on rencontre principalement des sols ayant une composition structurale argileuse jusqu'à argilo-limoneuse.

Vignobles: La plupart des villages du circuit appartiennent à la région de production des vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC) de «Vouni Panagias – Ampelitis». On y cultive 27



▲ Vignoble de la région de Panagia.



Le vin à table

Le grand moment! L'heure où le vin sera invité à délecter nos sens. Après un long processus, qui commence dans le vignoble, se poursuit lors de la vinification et s'étend jusqu'à la maturation et la distribution sur le marché, le vin aboutit sur notre table, afin de mener à bien sa mission, qui n'est autre que d'accompagner notre repas.

cépages différents, où prédominent le Carignan Noir et le Cabernet.

Cépages blancs: Xynistéri, Palomino, Malvasia L., Malvasia G., Ugni Blanc, Plant X., Sauvignon Blanc, Riesling, Sémillon, Chardonnay, Sultana, Malaga, Muscat d'Alexandrie.

Cépages rouges: Mavro, Ofthalmo, Maratheftico, Lefkada, Carignan, Mattaro, Oellade, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Alicante B., Black Muscat, Grenache, Shiraz, Merlot

Le circuit

En partant de Pafos vers le nord-est,

prenez la B7 en direction de Mesogi (vous le verrez après cinq kilomètres). Vous arriverez bientôt au village de Tsada. Cinq kilomètres plus loin, la bifurcation à droite, E703, mène à Polemi, un grand village entouré de vignobles et de vergers. Il conserve certains éléments traditionnels, dont en particulier un ancien bâtiment ecclésiastique restauré, le «Metochi de Kykkos», récemment acquis par la communauté. Il abrite aujourd'hui un centre culturel communal, ouvert tous les jours et doté d'un très beau jardin. Au centre du village, le visiteur trouve des cafés et des magasins. A Polemi, la **cave Tsalapatis** produit des vins de haute qualité. Dans un caveau au sous-sol, elle vous offre la possibilité de déguster les vins sur leur lieu de production. Ne manquez pas de déguster le Xynistéri de cette cave.

La route (E703), à la sortie du village, se dirige vers le nord-est et arrive, après deux kilomètres, à Psathi. Le village, noyé dans la verdure et perché sur une colline, surplombe la vallée viticole de la rivière de Polis (Chrysochous).

Un kilomètre plus loin, dans un environnement similaire à celui de Psathi, se trouve Agios Dimitrianos, un village plus petit mais tout aussi vert. Entre les deux localités commence le sentier de la nature «Arnies». Au bout de trois kilomètres, au fond de la vallée de la rivière Ezousa, nous rencontrons le village de Kannaviou, offrant une vue panoramique sur la gauche. A l'entrée de Kannaviou vous trouverez la **cave Ezousa**. Il s'agit d'une cave moderne construite en 2003, qui produit des vins à partir des raisins de vignobles sélec-

tionnés de la région ainsi que de vignobles appartenant à la famille. Dans la cave vous pouvez déguster des vins provenant de cépages indigènes dans le cadre accueillant d'une petite salle confortable avec balcon. Nous vous recommandons l'Agios Chrysostomos, un vin blanc sec provenant du cépage local Xynistéri, léger en bouche et laissant un arrière-goût de citron.

De Kannaviou part également le sentier de la nature «Palloures». Dans la région poussent de nombreuses espèces domestiques et sauvages, tels les vignes, amandiers, orangers, oliviers, noyers, chênes kermès, eucalyptus, chênes, lauriers roses etc.

En quittant le village en direction du nord et tandis qu'apparaît à l'horizon le barrage de Kannaviou, faites un petit

détour de quatre kilomètres sur la gauche pour vous rendre dans les villages pittoresques de Kritou Marottou et de Fyti, deux petites localités traditionnelles. La première est située sur un plateau aux jardins luxuriants, tandis qu'à Fyti l'église surplombe les ruelles qui s'enroulent autour d'une colline. Dans les deux villages, les maisons traditionnelles, en pierres de la région, comportent des arcades simples ou doubles. Les toitures des maisons les plus anciennes sont construites avec l'ancienne technique, utilisant des poutres et de la terre. Fyti se prête à la promenade, il offre une vue splendide sur les villages de Kritou Marottou, Kannaviou et Agios Dimitrianos à l'est. Sur la place se tient la taverne du village qui fait également office de cafétéria -



▲ Vue montagnaise avec le barrage de Kannaviou dominant l'arrière-plan.

lieu de rencontre des habitants. Ce bâtiment, vieux de 170 ans, abritait autrefois la première école du village. Quelques mètres plus loin, il y a un musée intéressant d'art populaire et de tissage. Rebroussez chemin vers la sortie

de Kannaviou. La route partant sur la gauche mène, au bout de six kilomètres, à Asprogia, un petit village viticole, à l'orée de la forêt dense de Pafos. De là, la route vous mène à la destination la plus importante de ce circuit, Pano Panagia.



▲ Paysage de vignes majestueuses, le long du circuit vers Panagia.

Après avoir grimpé quelques pentes abruptes, vous trouverez, à l'entrée du village de Pano Panagia, la **cave de Vouni Panagia** située à une altitude de 850 mètres. Cette cave, l'une des plus grandes de la région, utilise exclusive-

ment des cépages chypriotes. De ses terrasses, la vue panoramique couvre la région de Pafos dans son ensemble! Elle s'étend de la baie de Chrysochous au nord-ouest et de l'Akamas (sommet de Laona) à l'ouest, jusqu'à la mer près de



Les exceptions agréables

Connaissez-vous des règles sans exception ? Non, bien sûr. Il en est de même dans notre cas, selon les connaissances, la disposition et l'imagination de chacun, la règle qui veut que les vins rouges se boivent avec la viande et les vins blancs avec le poisson, admet de nombreuses exceptions. Et, naturellement, ces exceptions sont surtout dues au mode de cuisson. Donc, si



nous servons du poulet avec une sauce rouge épicée, il est difficile d'échapper à la règle. Mais si nous «nappons» le poulet d'une sauce blanche, simple et sans beaucoup de fioritures (des champignons par exemple), nous pouvons aisément l'accompagner d'un vin blanc riche qui a fermenté et vieilli en fût de chêne et offre, par conséquent, en bouche une structure plus dense et plus robuste. Au contraire, nous pouvons aussi accompagner le poisson d'un vin rouge léger à condition, d'une part, de choisir un poisson à chair grasse, tel que l'espadon, l'anguille, le saumon etc., et, d'autre part, de le relever d'épices lors de la cuisson.

l'aéroport de Pafos, au sud. Au nord-est, nous distinguons le monastère de Chrysorrogiatissa et, en arrière-plan, le célèbre coteau aux multiples vignobles, Vouni.

La cave de Vouni Panagia est abritée dans des bâtiments récents, qui comprennent également un restaurant. La visite guidée de la grande cave moderne et des autres installations est une expérience à ne pas manquer. La cave propose en outre des présentations multimédia ayant trait à la viticulture et à la vinification, ainsi qu'une dégustation de zivania, l'eau de vie locale. Lors de la dégustation accompagnée d'un plateau de fromages, l'amateur de vins peut déguster des vins provenant de vignobles familiaux et de raisins locaux sélectionnés, tels que les vins blancs Promara et Alina du cépage Xynistéri, mais aussi le vin rouge Plakota, aux arômes délicats et fruités, léger en bouche, idéal pour les mois d'été, puisque ses caractéristiques permettent

de le servir à des températures plus basses que la plupart des vins rouges. Outre les produits vinicoles, la boutique de la cave propose une gamme complète de produits traditionnels à base de raisins, tous fabriqués sur place). La cave produit également des vins qui mettent en valeur les cépages Spourtiko et Morokanella. La cave a planté plusieurs vignobles de cépage Giannoudi. Les premiers vins issus de ce cépage devraient bientôt apparaître sur le marché.

Le village de Pano Panagia, un grand village pittoresque aux maisons traditionnelles en pierre, construites à flanc de coteau, se trouve à moins d'un kilomètre. C'est le centre de la région de Vouni Panagia-Ampelitis, il propose plusieurs gîtes ruraux. Les vignobles de la région comprennent plus de vingt-cinq cépages.

A deux kilomètres du village, sur votre droite, se dresse le monastère de Chrysorrogiatissa, fondé en 1152. Il est



▲ Vue de Pano Panagia avec toute la beauté des montagnes qui l'entourent.

ouvert aux visiteurs. Le monastère a été rénové à la suite d'un incendie qui l'a détruit en grande partie en 1967, épargnant heureusement l'église datant de 1770. Au sous-sol du monastère, vous pouvez visiter le vieux chai, la cuve du pressoir encastrée dans le bâtiment, des jarres et des tonneaux. La cave du monastère, dénommée **cave Chryssorrogia**, se trouve cent mètres plus bas, au milieu des vergers et des vignes; elle n'est visitable que sur rendez-vous. Vous pouvez cependant acheter ses vins dans la petite boutique du monastère. Le monastère produit le vin rouge sec Agios Elias, issu des cépages locaux Mavro, Ophthalmos et Maratheftico ainsi que le vin blanc sec Agios Andronikos, issu du cépage Xynistéri de la région.

Non loin de là, sur la route menant au village de Statos-Agios Fotios, vous verrez sur votre droite la **cave Kolios**. Il s'agit d'une exploitation moderne,

juchée sur une falaise d'où l'on peut admirer une vue panoramique sur toute la vallée de l'Ezousa, au bord des vignobles qui poussent sur la pente de Vouni, à une altitude d'environ mille mètres. Les raisins qu'elle utilise proviennent en grande partie de ses propres vignobles.

La cave comprend un restaurant, petit mais charmant, où l'on ne peut déjeuner que sur réservation (fermé le dimanche). Dans la cave souterraine une source, découverte lors de la construction du bâtiment, a été transformée en une belle fontaine. La cave propose une riche palette de vins de qualité. Ne manquez pas de déguster le vin Agios Fotios – issu de cépages chypriotes (Mavro, Maratheftico), le Maratheftico, un vin imprégné de la terre de Statos-Agios Fotios, le Shiraz, l'un des meilleurs de l'île et le Cabernet Sauvignon remarquable lui aussi. Le Persefoni est un Xynistéri indescriptible, haut de gamme! Les amateurs de rosé peuvent également déguster l'excellent Cornetto.

Au centre du village, à cent mètres de la place, se trouve la **cave** dénommée **Makkas**. Il s'agit d'une exploitation viticole abritée pour le moment dans la maison paternelle du propriétaire, M. Andreas Psaras, qui produit des vins de qualité. Elle dispose d'un espace de dégustation à l'intérieur de la maison, devant le chai, uniquement visitable sur rendez-vous. Nous vous suggérons de goûter l'excellent Maratheftico qui se prête bien au vieillissement, issu du cépage local du même nom, mais aussi le rouge Shiraz, le rosé Rodostafylo (Lefkada, Maratheftico) et, naturellement, le Xynistéri.

Un peu avant la sortie du village vous

▼ Le monastère de Chryssorrogiatissa, qui possède sa propre cave.





▲ Vieux chai au sous-sol du monastère de Chrysorrogiatissa.

rencontrez la **cave Avakas**, sur la gauche de la route, à une altitude de 900 mètres. Cette cave, installée dans un bâtiment neuf, est dotée d'un équipement à la pointe de la technologie. Les visiteurs peuvent choisir entre 9 variétés différentes de vins, produits principalement à partir de cépages endémiques et les goûter dans l'espace de dégustation. Les vins les plus prisés sont l'Avakas (blanc sec produit à partir du Xynistéri), l'Agia Moni (vin rouge sec) et le Kornilios (vin rouge demi-sec produit à partir de Maratheftico, Mavro local, Ofthalmo et Mattaro).

Un peu plus bas, vous arriverez au croisement menant à droite au village de Choulou. A gauche, vous entrez dans le village de Statos-Agios Fotios, le plus élevé de la région de Pafos. Cette localité a été construite au début de 1970, en vue d'accueillir les habitants de deux villages, ceux de Statos et ceux d'Agios Fotios, dont le terrain avait subi un affaissement. Le village aux maisons espacées, ornées de beaux jardins, est construit sur un plateau à l'orée de la forêt. Dans le

Centre communal se tiennent un café et une taverne.

A partir de Statos-Agios Fotios vous pouvez choisir deux itinéraires. Vers le sud, en direction de Pentalia ou vers l'ouest en direction de Choulou. Si vous vous dirigez vers le sud, à un kilomètre environ à l'extérieur de Statos-Agios Fotios, prenez à gauche la route secondaire effectuant un virage à 180°, qui mène à Koilineia et Galataria. La route passe au milieu de vignobles denses, d'innombrables amandiers et d'une multitude de chênes et de cyprès, pour arriver au charmant village de Koilineia.

Au centre de ce village pittoresque



▲ Le monastère d'Agia Moni est considéré comme l'un des plus anciens de Chypre.

vous trouverez la **cave Shoufas**, une petite cave familiale qui a hérité de connaissances viticoles ancestrales. Le grand-père, Costas Philippou, est un vigneron chevronné. Vous pouvez déguster ici des vins issus de cépages traditionnels de la région, tels le vin rouge sec Maratheftico et le vin blanc



▲ Chapelle d'Agios Nicolaos à Galataria.

sec Xynistéri, issus des cépages du même nom.

La route descend ensuite jusqu'à Galataria, à une courte distance.

En rebroussant chemin, à l'endroit où vous avez pris un virage à 180°, vous trouverez sur votre gauche la route qui mène à Pentalia et continue vers Amargeti, un magnifique village accroché sur un versant verdoyant à droite de la route. Il possède plusieurs maisons en pierre rénovées, ainsi que des cafés et des tavernes. Tout près de l'église, au centre du village, vous découvrirez la **cave Kalamos**, où vous pourrez déguster des vins issus de cépages locaux et étrangers, cultivés dans des vignobles familiaux en associa-

tion avec des raisins provenant de vignobles sélectionnés. Goûtez le vin rouge Agia Sotira, sec ou demi-doux, provenant du cépage Mataro, et le Livades, sec ou demi-doux, issu du cépage Xynistéri, ainsi que la Zivania vieillie dans les fûts de chêne de M. Nikos Ignatiou, le propriétaire de la cave. La dégustation, accompagnée d'un plateau de fromages et de fruits secs, est payante pour les groupes organisés de visiteurs.

Au départ d'Amargeti, un itinéraire splendide vous mène à Lemona. Si vous restez sur la route initiale, vous rencontrerez plus bas le hameau Eledio, pratiquement rattaché à son voisin du sud, Axilou. De là, la distance jusqu'à

Agia Varvara, à proximité de l'autoroute et de la mer, est d'environ dix kilomètres.

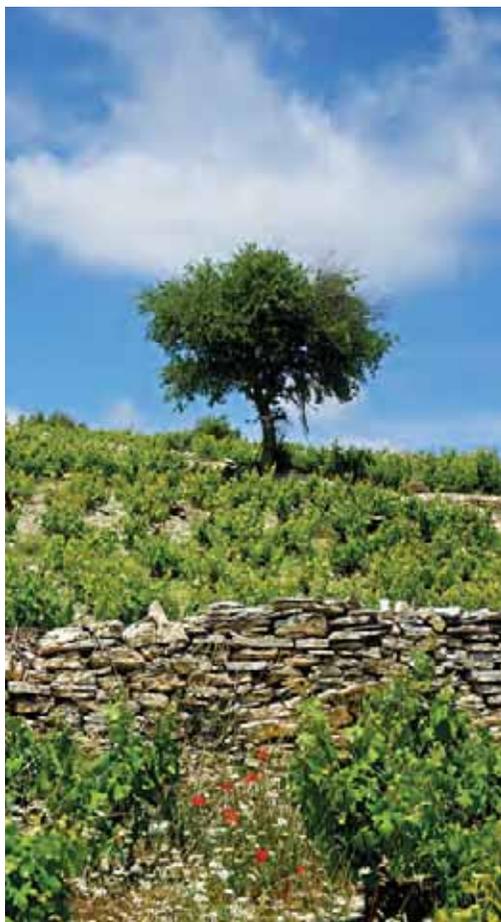
Si, en quittant Statos-Agios Fotios, vous avez choisi de prendre la route vers l'ouest en direction de Choulou, vous parcourrez cinq kilomètres d'une beauté naturelle époustouflante, unique peut-être à Chypre. La route descend au milieu de vignobles, de bergeries, de pâturages et de pentes abruptes. Entre les murets de pierres sèches séculaires poussent des arbrisseaux sauvages et des arbres forestiers épars.

Arrivée à Choulou, un village pittoresque aux nombreuses maisons traditionnelles en pierre. Le grand nombre de maisons à deux étages témoigne de la prospérité du village naguère. Au centre, à côté de l'église et de la mosquée lui faisant face, vous trouverez des cafés, des tavernes et de vieux villageois, toujours disposés à vous raconter les légendes et les histoires de la région. Le visiteur ressentira une brise médiévale en se promenant dans les ruelles et les champs où s'est déroulé le drame d'Arodafnousa, la fille qui vola le cœur de Rigas (le roi), provoquant ainsi la colère de la Rigena (reine), qui y vivait dans une tour n'existant plus. Des histoires qui vous font voyager dans le temps, à l'époque des Francs, lorsque la région était le fief d'un chevalier dénommé Choulou, d'où provient le nom de Choulou. Coïncidence étrange, le village voisin, Lemona, porte le même nom que celui d'une ville du Pays basque espagnol.

Vous atteindrez Lemona dès que vous aurez tourné à gauche à la sortie de Choulou, les deux villages étant pra-

tiquement joints. Lemona est une petite localité au caractère traditionnel. On y trouve de nombreuses maisons en pierre – certaines rénovées, certaines conservées en très bon état et d'autres en ruines. La route menant à la **cave Tsangarides**, immédiatement après l'église du village, traverse une étendue verdoyante, le long de la rive orientale de la rivière Ezousa, recouverte de vignobles, d'oliviers et de chênes.

Dans cette cave moderne, située dans un nouveau bâtiment au caractère cependant traditionnel, vous pouvez



▲ Innombrables vignobles tout le long du circuit.

déguster (et acheter) des vins provenant de vignobles de la région. Le jeune propriétaire, Angelos Tsangarides, qui a hérité l'art de de viticulture de son grand-père, est fier de ses vins. Goutez les vins rouges secs Mataro et Cabernet Sauvignon, produits à partir des cépages étrangers du même nom. La cave a investi dans la création de cultures biologiques et dans la production de vins à partir de ces cultures spécifiques.

Quittez Lemona en rebrousant chemin, puis dirigez-vous à gauche vers le village de Letymvou. A l'entrée du village, le visiteur peut se désaltérer à la fontaine en pierre, sur la place ombragée de noyers. La plupart des maisons sont dotées de beaux jardins et de treilles traditionnelles. En juillet se déroule à Letymvou le festival du "Rési", un plat traditionnel chypriote, à base de grains de blé cuits dans du bouillon de viande, comme du riz. On offrait le rési aux nombreux invités lors des festivités du mariage.

Au bout de deux kilomètres environ, tournez à gauche pour arriver à Kallepeia. Le centre du village et la place de l'église ont été rénovés. Tsada, par où vous êtes passés au début de ce parcours, n'est qu'à une courte distance, et la route descendante vous ramènera bientôt au point de départ à Pafos.

Quelle que soit la route que vous choisirez pour la deuxième partie du circuit, la distance totale ne dépasse pas cent kilomètres. Tout au long du circuit, de nombreux endroits se prêtent à une petite pause, ce qui vous permettra de déguster des vins remarquables en toute sécurité.

Caves à vin

Les visites guidées de toutes les caves se font principalement en grec et en anglais.

Cave Tsalapatis

Polemi

Tél.: 26 938101, 99 624929

Fax: 26 320091

E-mail: tsalapati@cytanet.com.cy

Cave Ezousa

Kannaviou

Tél.: 70 008844, 99 415909

Fax: 26 732525

E-mail: ezousa@cytanet.com.cy

Cave Vouni Panayia

Panagia

Tél.: 26 722770, 26 722878, 99 453138

Fax: 26 722879

Site web: www.vounipanayiawinery.com

E-mail: info@vounipanayiawinery.com

Cave Kolios

Statos-Agios Fotios

Tél.: 26 724090, 99 479330

Fax: 26 953435

E-mail: kolios@cypruswines.com

Cave Avacas

Statos-Agios Fotios

Tél.: 26 945792, 99 632562

Fax: 26 220909

E-mail: avacasw@cytanet.com.cy

Cave Chrysoroyia

Panagia

Tél.: 99 626642, 26 942263

Fax: 26 942263

E-mail: royiawines@hotmail.com

Cave Chr. Tsangarides

Lemona

Tél.: 26 722277, 26 963789, 99863205
 Fax: 26 722766
 Site web: www.tsangarideswinery.com
 E-mail: info@tsangarideswinery.com

Cave Shoufas

Koilineia

Tél.: 99 447424, 99 435436, 22 442744
 Fax: 22 442733, 26 935846
 Site web: www.shoufas.com
 E-mail: shoufas@shoufas.com

Cave Kalamos

Amargeti

Tél.: 26 723224, 99 519268, 99 450568
 Fax: 26 723223
 E-mail: kalamos.winery@gmail.com

Cave Makkas

Statos-Agios Fotios

Tél.: 77 772221, 22 531014, 22 465364,
 97 770772
 Fax: 22 531014
 Site web: www.makkaswinery.com.cy
 E-mail: info@makkaswinery.com.cy

Tavernes/Restaurants

Phiti Village

Tél.: 26 732540, 99 138573
 Fyti

Pefkos

Tél.: 99 460523
 Fyti

To Konatdjn Tis Kalepias

Tél.: 26 642368, 99 677744
 Archevêque Kyprianou Kallepeia

Taverne Letymbou

Tél.: 99 510393
 Letymvou

Taverne Elia

Tél.: 99 469378
 Polemi

Spring of Life for Ever

Tél.: 99 771592
 Amargeti

Cedar Valley Restaurant

Tél.: 99 464586
 Panagia

Taverne Green Leaf

Tél.: 99 352032
 Panagia

-
- Il est indispensable de prendre contact avec le propriétaire avant de visiter une cave.
 - De nombreux villages offrent des possibilités d'hébergement dans des gîtes ruraux et d'autres types d'hébergement. Pour de plus amples renseignements : www.agrotourism.com.cy et www.visitcyprus.com
-



Les cépages de l'île

Cépages blancs

● **Xynistéri** Le plus important cépage blanc indigène de Chypre, à partir duquel est produite la grande majorité des vins blancs chypriotes. Il donne des vins clairs, avec une bonne intensité aromatique, simples et agréables, s'il est vinifié dans les conditions appropriées. Il vieillit mal.

● **Chardonnay** Le cépage blanc le plus célèbre au monde se devait d'être présent dans l'île. Originaire de Bourgogne, en France, il s'est répandu dans le monde entier, en raison de sa capacité à s'adapter facilement à une variété de types de sols et de climats. Il donne à l'île des vins blancs agréables et frais, mais aussi des vins complexes, fermentés et mûris en fûts de chêne.

● **Sauvignon Blanc** Les premiers vins élaborés à partir de l'unique cépage Sauvignon blanc sont apparus dans les Pays de la Loire, en France, où sont produits des vins nerveux et aromatiques, à l'acidité soutenue et au nez de fruits jaunes et d'herbes. A Chypre, on cultive de petites étendues de ce cépage qui sert à produire un petit nombre de vins blancs.

● **Sémillon** C'est à partir de ce cépage que l'on produit les vins doux de Bordeaux. A Chypre, il participe avec le Xynistéri indigène à la vinification de vins blancs ayant plus de corps et des arômes plus intenses que les vins issus uniquement du Xynistéri.

● **Muscat d'Alexandrie** Certains producteurs de l'île le vinifient en vue de produire des vins secs ou doux. D'autres l'associent au Xynistéri, élaborant ainsi un mélange plus particulier.

● **Promara ou Morokanella** Cépage blanc rare, à grosses grappes compactes et à gros grains. Son nom explique sa précocité. Il résiste très bien à la sécheresse et aux sols calcaires qui caractérisent les vignobles chypriotes. Il possède des «précurseurs» aromatiques que l'on

peut exprimer dans le vin en utilisant des pratiques de vinification appropriées, ce qui donne des vins caractérisés par des arômes exotiques et citronnés.

● **Spourtiko** Il s'agit d'un cépage précoce, au cycle de croissance très bref. Ses grappes sont peu serrées, de taille moyenne, avec de gros grains de couleur jaune d'or. Ce cépage semble contribuer à la bonne floraison du Maratheftico, mais il a le caractère d'un cépage à arôme «neutre» et, de ce fait, l'arôme de fleurs présent dans ses vins est exclusivement dû à sa fermentation alcoolique.

Cépages rouges

● **Mavro** Le cépage endémique de Chypre le plus cultivé, couvrant environ 60% du vignoble chypriote. Raisin à capacité moyenne, qui donne des vins de table ordinaires, destinés à être consommés à court terme, à la robe moyenne, faibles en acidité, aux arômes délicats et au goût léger. Ces dernières années, des efforts systématiques sont déployés en vue de le remplacer par des cépages internationaux, tels les Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot, Mataro, Grenache etc.

● **Maratheftiko** Le cépage endémique de Chypre le plus dynamique, capable de donner des vins pleins révélant en bouche une puissance aromatique et vieillissant bien. Le Maratheftico représente la sommité des cépages de l'île. C'est le cépage le plus prometteur, bien que sa culture se limite pour l'instant à moins de 2% du vignoble chypriote.

● **Oftalmo** Un autre cépage local, cultivé sur de petites étendues dans l'île, principalement dans la région de Pitsilia, mais aussi dans certains villages de la région de Pafos. Il donne généralement des vins clairs, à l'arôme caractéristique, au corps fin et faibles en acidité, qu'il convient de consommer tant qu'ils sont jeunes.

● **Lefkada** Cépage originaire de l'île grecque

de Lefkada, également cultivé à Chypre depuis quelques décennies. Ses vins ont habituellement une robe rouge foncé, un arôme puissant et caractéristique et un goût légèrement âpre en bouche, en raison de ses tanins durs.

● **Cabernet Sauvignon** Le raisin noir le plus célèbre au monde est cultivé à Chypre depuis quelques décennies. Les vins Cabernet Sauvignon chypriotes ont en général une robe pourpre intense et des notes de mûre, de poivron vert, d'herbes et de cèdre, ainsi que des tanins puissants. Certains d'entre eux ont de bonnes possibilités de vieillissement.

● **Cabernet Franc** Cépage largement cultivé dans l'île. De par son arôme, il présente une note d'herbes plus prononcée et une note de fruits moins prononcée que le Cabernet Sauvignon. Du point de vue du goût, il a généralement moins de corps et une robe légèrement plus claire. Ses vins mûrissent plus vite que les vins Cabernet Sauvignon correspondants.

● **Merlot** On rencontre peu de vins de ce cépage à Chypre. Toutefois, les premières tentatives ne sont pas décevantes. L'expérience future acquise en matière de culture et de vinification de ce cépage permettra de tirer des conclusions plus fiables concernant sa possibilité de renforcer la variété de cépages du pays.

● **Syrah ou Shiraz** Le Shiraz se révèle être le plus dynamique et le plus prometteur des cépages étrangers importés à Chypre. Les vins produits à partir de ce cépage sont riches, au goût plein, et vieillissent bien. Ce cépage s'accommode bien avec le chêne, mais il donne cependant d'excellents vins lorsqu'il est vinifié jeune, sans avoir vieilli auparavant en fût de chêne. Il donne également de très bons résultats lorsqu'il est assemblé aux cépages Grenache et Mataro, qui existent dans l'île.

● **Mataro ou Mourvèdre** Cépage originaire d'Espagne, qui s'est très bien adapté aux sols et aux conditions climatiques de Chypre, donnant à l'île des vins remarquables, corpulents,

riches en tanins et en fruits, et présentant des possibilités de vieillissement. Le moment des vendanges est très important pour ce cépage car son rendement qualitatif diminue fortement lorsque les raisins ne sont pas complètement mûrs lors des vendanges.

● **Carignan** Dans les villages viticoles de Limassol et de la région de Paphos on cultive des centaines d'hectares de vignobles de ce cépage. Le vin provenant du cépage Carignan est « riche » en tout: acidité, tanins, robe et amertume. Cela le prive de la possibilité d'être consommé jeune et l'empêche, par ailleurs, de vieillir avec grâce.

● **Grenache** Le Grenache est un merveilleux cépage pour Chypre, puisqu'il s'est parfaitement adapté à l'écosystème de l'île. Les vins produits à partir de ce cépage peuvent être plus clairs et moins denses en arôme et en goût que ceux vinifiés à partir de cépage plus dynamiques et plus populaires (p.ex. Cabernet Sauvignon, Shiraz etc.). Ils sont cependant plus délicats et plus féminins, aux arômes fins et au tempérament particulier. Ce cépage donne des résultats meilleurs encore lorsqu'il est assemblé à des cépages tels que le Shiraz, le Mataro ou le Cabernet Sauvignon. Les rosés produits à partir de ce cépage sont de loin les meilleurs rencontrés à Chypre.

● **Yiannoudi** Il constitue la nouvelle perspective de l'œnologie chypriote pour l'élaboration de vins rouges locaux de qualité. Il présente de surprenantes caractéristiques de robe, comparables à celles des cépages nobles étrangers, et une impressionnante structure tanique de bonne qualité. Il développe des notes de buissons et de mûres sauvages de la campagne chypriote. Ce cépage offre des possibilités de production de vins polyvalents, couvrant ainsi toute la gamme de préférences du consommateur.



Circuit 3

Vallée de Diarizos

Pafos, Acheleia, Kouklia, Nikokleia, Choletria, Stavrokonnou, Kelokedara, Salamiou, Mesana, Arminou, Filousa, Agios Nikolaos, Praitori, Kedares, Agios Georgios, Mamonia, Fasoula.

A l'est de la ville de Pafos s'étendent trois vallées fertiles, celles de la rivière Ezousa, de la rivière Xeros et de la rivière Diarizos. Ce circuit monte dans le massif du Troodos en suivant les méandres de la rivière Diarizos, qu'il traverse à plusieurs reprises, et passe par 14 villages semi-montagneux, avec l'occasion de visiter deux caves, petites certes, mais intéressantes.

Caractéristiques générales

La vallée est située à l'ouest/sud-ouest du massif de Troodos ; on y trouve de nombreux types de biotopes, dans une région relativement petite. Bien que sa faune et sa flore n'aient pas été étudiées en détail, de nombreuses espèces endémiques protégées ou d'autres espèces importantes ont été répertoriées jusqu'à présent.

Climat: La région se caractérise par un climat relativement doux, assez froid en hiver et tempéré en été.

Sols: Ils sont le résultat des dépôts des rivières qui prennent leur source dans le



▲ Vignoble dans une vallée de la région.

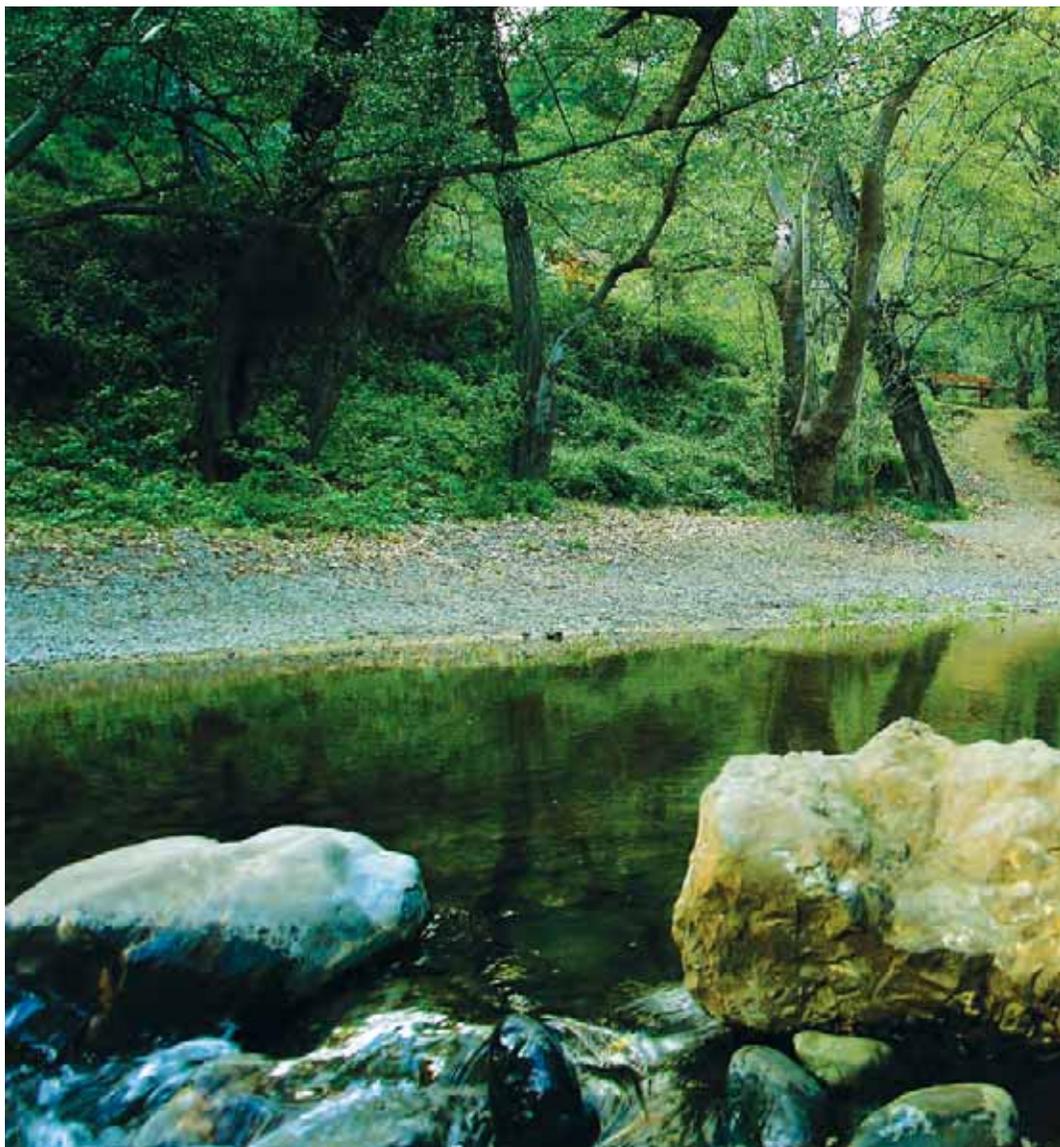
massif du Troodos. Dans la région, nous rencontrons également la zone de Mamonia, une concentration tectonique complexe de roches magmatiques, sédimentaires et métamorphiques, dont l'âge est estimé dater du

Trias moyen jusqu'au Crétacé supérieur (230-75 millions d'années).

Vignobles: Le parcours ne traverse pas de région de production de vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC). Toutefois, les vins produits ici sont des plus remarquables. Dans votre montée,

vous rencontrerez 18 cépages différents, dont le Mavro est le plus répandu.

Cépages rouges: Mavro, Ofthalmo, Maratheftico, Lefkada, Carignan, Mattaro, Oellade, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Alicante B., Grenache, Shiraz, Merlot.



▲ Le pont vénitien de Tzelefos, sur la rivière Diarizos.

Cépages blancs: Xynistéri, Palomino, Malaga, Chardonnay, Sultana

Le circuit

En partant du rond-point de l'autoroute de Pafos en direction de

Limassol, à l'est, passez après huit kilomètres sous l'autoroute et au-dessus de la rivière Xeros, qui descend du barrage d'Asprokremmos jusqu'à la mer. Vous verrez, sur votre gauche, la route secondaire menant au village de Nikokleia, que vous prendrez avant



d'arriver au pont. La route menant à Nikokleia se trouve sur la rive occidentale de la rivière Diarizos et grimpe le long de la vallée, loin du lit de la rivière. Peu après (quatre kilomètres) vous rencontrerez le village qui surplombe l'ancienne vallée de la rivière. A l'est, sur le versant opposé, se dresse le site antique de Palaipafos, l'actuel Kouklia, le centre de culte de la déesse chypriote Aphrodite.

En laissant derrière vous le village de Nikokleia, dirigez-vous vers le petit village de Choletria puis, en sortant du village par le nord, à une distance d'environ quatre kilomètres, vous arriverez à Stavrokonnou. Contrairement au précédent, ce petit village conserve largement son architecture traditionnelle. Le paysage entourant le village, du côté nord, présente les mêmes caractéristiques mais, à présent, la différence d'altitude commence à se faire ressentir, tandis que les vignobles deviennent plus denses. Kelokedara, à une altitude d'environ 700 mètres, est un hameau aux maisons traditionnelles. On y trouve aussi des exemples typiques de maisons "makrynarka", visibles depuis la route que vous suivez. Le nom de ces maisons provient de leur forme allongée. Si vous voyagez en 4x4, en prenant à gauche après Kelokedara, vous pouvez aller visiter le monastère de Panagia tou Sinti, à trois kilomètres environ à l'ouest du village, au fond de la vallée de Xeros, sur la rive opposée. La route continue de grimper vers le nord et révèle fréquemment une vue splendide sur la vallée de la rivière. Les versants, accessibles à certains endroits, creusés ailleurs de ravins profonds, sont couverts de vignes,





▲ Le monastère de Panagia tou Sinti au fond de la vallée de Xeros, près de Kelokedara.



▲ Promenade à dos d'âne dans la vallée de Xeros.

d'oliviers, de fermes et de pâturages à végétation basse, mais aussi de bosquets de cyprès, de pins et d'eucalyptus. Avant d'atteindre Salamiou, à mi-chemin environ entre les six kilomètres qui séparent les deux villages, la route vous permet d'admirer, d'une altitude de presque 700 mètres, une vue magnifique dans deux directions: sur votre gauche (à l'ouest) s'étend la vallée de Xeros et, sur votre droite, la vallée de Diarizos.

A l'extérieur du village de Salamiou vous trouverez un endroit avec des bancs, des tables et des abris, offrant

cette fois une vue sur la vallée de Xeros. Un peu plus bas, au carrefour avant le village et sur la gauche, une autre route secondaire non goudronnée conduit à Panagia tou Sindi. Sur la droite, une petite route rurale non goudronnée mène à la colline de Lagria et à la cave du même nom.

Cette colline qui surplombe le village de 40 à 50 mètres et couvre une surface de pratiquement un kilomètre carré, est recouverte de nombreux vignobles, tandis que des buissons, une végétation basse et des arbres clairsemés couvrent les endroits inaccessibles ou rocheux.

Les vignes sont plantées à différents niveaux, sur différentes inclinaisons et dans une position privilégiée bénéficiant de nombreuses heures d'ensoleillement. Malgré le manque d'irrigation et le sol rocailleux, les vignobles de Lagria –et de la région en général– produisent traditionnellement des vins de très bonne qualité.

La **cave Lakria** appartient à un groupe d'habitants de la communauté de Salamiou, dont les familles s'adonnent à la viticulture et à la viniculture depuis des générations. La cave ne produit que des quantités relativement faibles, bien qu'elle ait une capacité de production plus importante. Elle vise à élaborer des vins de qualité, en mettant en valeur la production locale, mais aussi la production de la région plus vaste. Elle produit quatre vins, un vin blanc sec issu du Xynistéri de la région, un vin rouge sec issu de cépages locaux et étrangers, un Cabernet Sauvignon et un rosé issu du cépage chypriote Ophthalmo. La visite guidée se termine dans une salle de dégustation, où l'on peut acheter les produits de la cave.



Salamiou est l'un des grands villages traditionnels de Chypre, habité en permanence depuis quatre à cinq mille ans. Il possède de nombreuses maisons classées, et encore plus de maisons rénovées. Vous les verrez en vous dirigeant vers l'église, tout près du centre du village avec sa fontaine rénovée et sa place bordée de cafés et de boutiques.

A Salamiou, près de la fontaine, faites un court arrêt pour admirer l'énorme «cyprés» majestueux, vieux de plus de sept cent cinquante ans et dédié à la Vierge Marie.

A proximité, dans une région plantée de vergers, de vignobles et de jardins, se dresse le monastère de Panagia Salamiotissa. De l'ancien complexe il ne subsiste que la petite nef, datant du milieu du XVI^e siècle. L'archimandrite Kyprianos (1788) mentionne Panagia Salamiotissa comme étant monastère actif, inscrit dans l'évêché de Pafos. Licône de la vierge Eleousa a survécu à toutes les catastrophes et attire chaque année de nombreux croyants.

La route, en direction du nord, mène rapidement (deux kilomètres) à Mesana,

Dégustation

N'oubliez pas que vous devez reprendre la route au volant de votre voiture et que le vin doit être bu avec modération. Si vous avez l'intention de visiter plusieurs caves, il est recommandé de ne pas avaler tout le vin que vous dégustez. Videz vos verres dans les seaux prévus à cet effet avant de passer au vin suivant. Si vous ne dégustez qu'un seul vin, allez-y sans crainte. Laissez le vin descendre jusqu'à votre estomac et savourez la petite ou grande sensation gustative qu'il laisse au palais, ce que nous appelons l'«arrière-goût».

un petit village pittoresque noyé dans la verdure à la lisière de la forêt de Troodos, au point culminant de notre parcours. Le circuit passe ensuite par Arminou et aboutit à Filousa et au village de Praitori, où vous trouverez la **cave Nelion**. Dans la cave, le visiteur peut bénéficier d'une visite guidée avant de déguster la gamme des vins produits par les vignerons propriétaires de la cave. Devant la cave, le visiteur peut également faire un tour dans les vignobles à partir desquels sont produits certains vins de la cave, tels le Mavro Moschato, un vin rouge doux issu de raisins surmûris. Le cave Nelion est l'une des seules à cultiver et à

produire du vin à partir de ce cépage rare à Chypre. En outre, dans la cave, le visiteur aura l'occasion de déguster le vin rouge sec issu du cépage chypriote Ofthalmo, qui représente une partie importante des vignobles de la cave. La gamme de produits de la cave comprend également la série 'imifos' se composant d'un vin blanc et d'un vin rosé sec, à base des cépages chypriotes Xynistéri et Maratheftico, respectivement.

Deux kilomètres après la cave, la route en direction du nord arrive au village d'Agios Nicolaos. Il s'agit d'un village pittoresque, relativement grand, dont les vignobles et les vergers s'étendent jusque dans la forêt. Le cône vert coiffant le minaret surplombe les toits.

La région est riche en ponts qui méritent d'être visités: à six kilomètres plus au nord, au milieu de la forêt, se trouvent le pont de Roudkias, enjambant la rivière Xeros (six kilomètres à l'ouest du pont médiéval de Tzelefos) et celui d'Elias, sur un affluent de la rivière Diarizos.

Retournez à Praitori en quittant Agios Nicolaos pour arriver, trois kilomètres plus loin, au village de Kedares, un autre village viticole pittoresque, noyé lui aussi dans la verdure.

La route passe ensuite près des rochers de Hasamboulia, une admirable étrangeté de la nature. Ces deux énormes blocs rocheux s'inclinent l'un vers l'autre, laissant un passage entre eux! Leur nom provient de celui de trois voleurs fugitifs du XIXe siècle, poursuivis par les autorités, qui y trouvèrent refuge.

A une distance de quatorze kilomètres du village de Kedares, vous



▲ Sulfuration traditionnelle de la vigne.



▲ Agios Nikolaos. Vignobles et vergers s'étendant jusqu'à la lisière de la forêt.



▲ Paysage forestier du circuit avec une riche végétation.

arriverez à la localité d'Agios Georgios, à un point particulièrement fertile de la vallée, au bord de la rivière. Le village de Mamonía, la prochaine étape, se trouve à trois-quatre kilomètres plus au nord. Cette région a donné son nom à une concentration tectonique complexe de roches, caractéristiques de la zone de Mamonía. Les roches du groupe de Diarizos sont ignées (lave) et sédimentaires (calcaires recristallisés).

Après la localité de Fasoula, retournez à Nikokleia qui propose des héberge-

ments agrotouristiques. C'est une base appropriée pour aller découvrir les sites archéologiques de Koukleia et du temple d'Aphrodite, le barrage d'Asprokremmos et le village abandonné de Souskiou, où des statuettes cruciformes de l'âge du Bronze ont été mises au jour. Non loin de là, il y a un important cimetière néolithique, où les fouilles archéologiques ont révélé des tombes intactes, dont les bijoux et autres objets personnels ont considérablement enrichi la collection du Musée de Chypre.

Caves à vin

Les visites guidées de toutes les caves se font principalement en grec et en anglais.

Cave Lakria

Tél.: 26 952411, 99 346990, 99 612719,
99 425273
Fax: 26 953435
E-mail: theos@cytanet.com.cy

Cave Nelion

Praitori

Tél.: 25 442445, 99 536550
Fax: 25 442442
E-mail: nelion@cytanet.com.cy
Facebook/Nelion winery

Tavernes / Restaurants

Taverne Vasilias Nikoklis

Tél.: 26 432211, 99 309279
Nikokleia

Taverne Stou Violari

Tél.: 26 442929, 99 632385
Agias Varvaras 1,
Salamiou

Pericles

Tél.: 99 467079
Nata

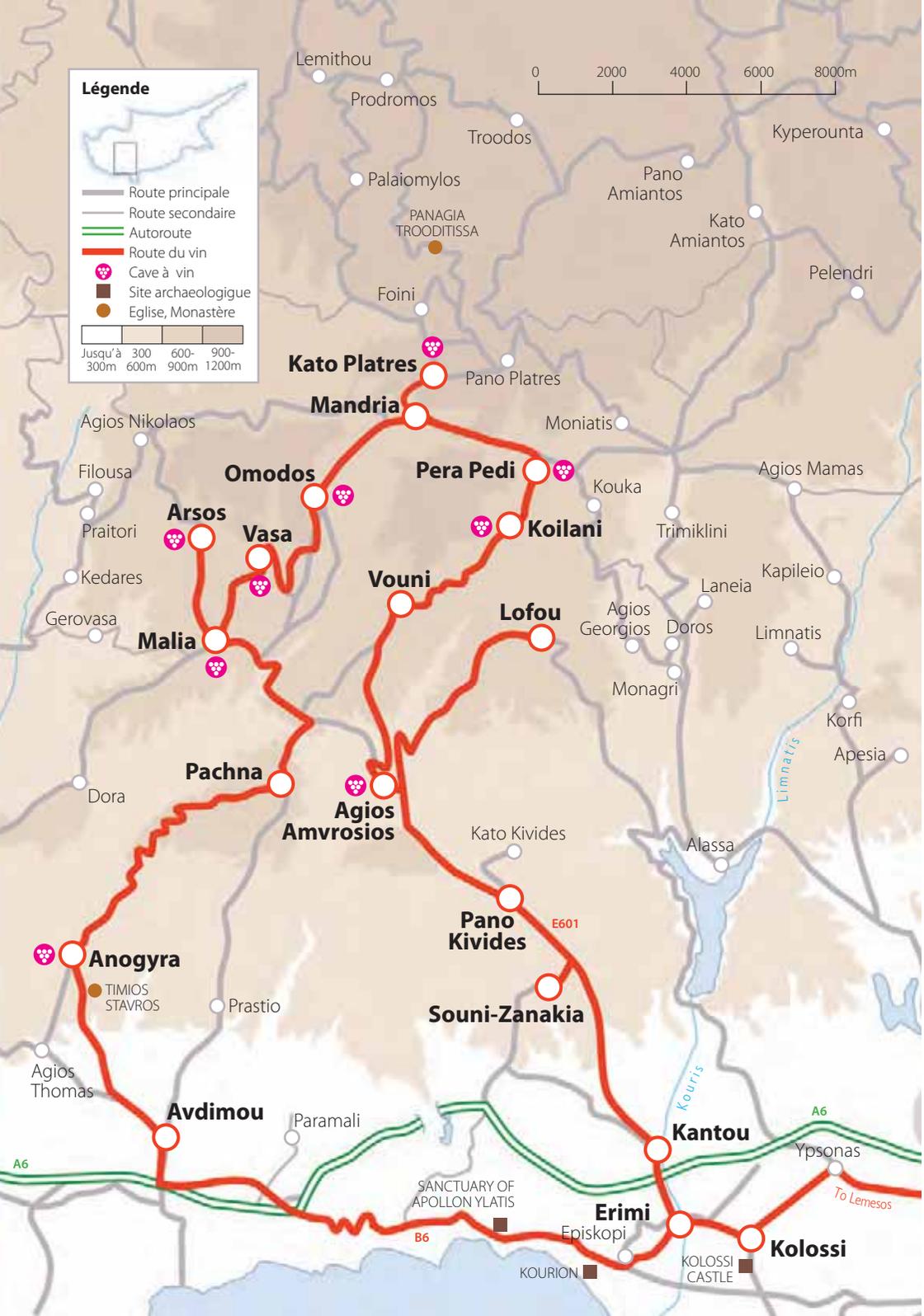
-
- Il est indispensable de prendre contact avec le propriétaire avant de visiter une cave.
 - De nombreux villages offrent des possibilités d'hébergement dans des gîtes ruraux et d'autres types d'hébergement.
- Pour de plus amples renseignements :
www.agrotourism.com.cy et
www.visitcyprus.com
-



Observez la robe

Versez le vin dans un verre à pied relativement grand, en veillant à ne pas dépasser un tiers de sa capacité. Tenez le verre devant un fond blanc, afin de pouvoir examiner nettement la robe du vin. Est-elle foncée ou pâle ? Est-elle épaisse ou fluide ? Est-elle claire ou trouble ? Est-elle jeune ou vieille ? Plus vous approfondissez vos connaissances en matière de vin, plus vous pourrez tirer de conclusions de l'examen de la robe. Vous apprendrez que les vins foncés sont aussi les plus riches en arômes et en goûts, tout comme vous apprendrez que les vins qui glissent le long des parois du verre, paraissant épais, sont généralement plus corsés et plus pleins en bouche que ceux qui paraissent plus fluides. Enfin, vous vous rendrez compte que la robe jaune clair ou jaune-verdâtre que possèdent la plupart des vins blancs lorsqu'ils sont jeunes, prend avec le temps une couleur jaune plus foncée jusqu'à dorée intense, tandis que la robe pourpre qu'«arborent» les vins rouges dans la phase de leur jeunesse, se transforme en robe rouge brique au fur et à mesure qu'ils vieillissent.

Légende



Circuit 4

Krasochoria de Lemesos

Lemesos (Limassol), Kolossi, Erimi, Kantou, Souni-Zanakia, Pano Kivides, Agios Amvrosios, Lofou, Vouni, Koilani, Pera Pedi, Mandria, Kato Platres, Omodos, Vasa, Malia, Arsos, Pachna, Anogyra, Avdimou.

Cette splendide région viticole comprend vingt villages pittoresques qui ornent les versants septentrionaux du massif du Troodos. Les caves éparpillées tout le long du circuit récompensent généreusement, chacune à sa façon, les visiteurs recherchant une expérience vinicole unique et raffinée.

Caractéristiques générales

Le circuit traverse une région traditionnellement viticole sur les versants sud du massif du Troodos, parsemée de villages viticoles, qui se distingue par ses nombreuses espèces remarquables de flore et de faune. La géologie de la région présente un intérêt mondial, puisqu'elle constitue un complexe ophiolitique qui s'est formé il y a 90 millions d'années, à 8000 mètres sous le niveau de la mer.

Les conditions géographiques et climatiques qui règnent dans la région favorisent la croissance des deux principaux cépages indigènes, le Mavro et le Xynistéri. Le long du circuit, vous



▲ Chaque cour avec sa propre vigne, à Koilani.

rencontrerez 16 caves visitables.

Climat: L'altitude de la région s'élève jusqu'à 1100 m. Par conséquent, les hivers sont froids et les étés plus frais.

Sols: Ils sont, pour la plupart, caillou-

teux avec de grandes pentes généralement douces. Ils conviennent bien à la culture de cépages vinifiables.

Vignobles: Les vingt villages situés le long du circuit appartiennent à la quatrième région de vins à appellation d'origine contrôlée (ACO). On y cultive 23 cépages différents.

Cépages rouges: Mavro, Ophthalmos, Maratheftico, Carignan, Mattaro, Oellade, Cabernet Sauvignon, Cabernet

Franc, Alicante B., Grenache, Shiraz, Merlot, Lefkada.

Cépages blancs: Xynistéri, Palomino, Malvasia L., Malvasia G., Sauvignon blanc, Riesling, Sémillon, Chardonnay, Malaga.

Le circuit

En partant de Lemesos par l'autoroute A6, vers l'ouest, prenez la



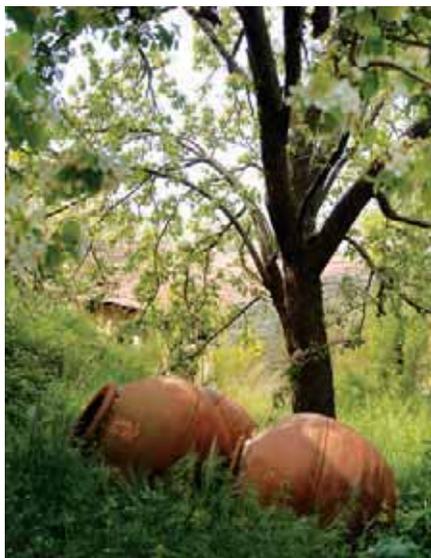
▲ Le Musée du vin de Chypre à Erimi.

sortie vers Kolossi. Nous vous recommandons d'aller visiter le château parfaitement préservé, qui date de la période des Croisés. La tradition raconte que le vin le plus célèbre de Chypre, la Koumandaria, doit son nom aux chevaliers qui y stationnaient et dont le fief s'appelait «Grande Commanderie». De là, le vin local qu'ils aimaient tant était exporté dans toutes les cours royales et ecclésiastiques d'Europe.



A la sortie d'Erimi, deux kilomètres plus loin, vous trouverez sur votre gauche le Musée du vin de Chypre, qui a de quoi satisfaire tous les œnophiles. Abrité dans un beau manoir rural à deux étages, le musée du vin vous fera voyager dans l'histoire de la vitivinicul-ture à Chypre. Le riche matériel photo-graphique et les présentations audiovisuelles, ainsi que les jarres et les vases anciens, les coupes médiévales, les documents anciens et les instruments qui y sont exposés englobent tous les aspects de la vitiviniculture.

Laissant Erimi derrière vous, tournez à droite en direction de la montagne. Après le village de Kantou, vous atteindrez les localités de Souni et de Zanadzia ou Zanakia. En poursuivant votre montée, vous verrez apparaître une pinède puis, dans la vallée, le premier village qui marque la limite de la zone viticole, Pano Kivides. A une distance de 4 kilomètres, le deuxième village de la route du vin, Agios Amvrosios est entouré de reliefs spectaculaires qui associent des collines élevées et des ravins. Au centre du village, un café traditionnel accueille le visiteur avec une terrasse aménagée sur la crête d'en face. Sur la route principale, la **cave Gaia Oinotechniki** fera le plaisir des œnophiles. Utilisant principalement des raisins de sa propre culture, elle est la seule à produire des vins issus de la viticulture biologique. Le rosé biologique Oenanthi issu du cépage Grenache vaut la peine d'être goûté, tout comme l'Ambelida, un vin populaire à la robe jaune pâle et à l'arôme délicat, élaboré à partir du cépage local Xynistéri.



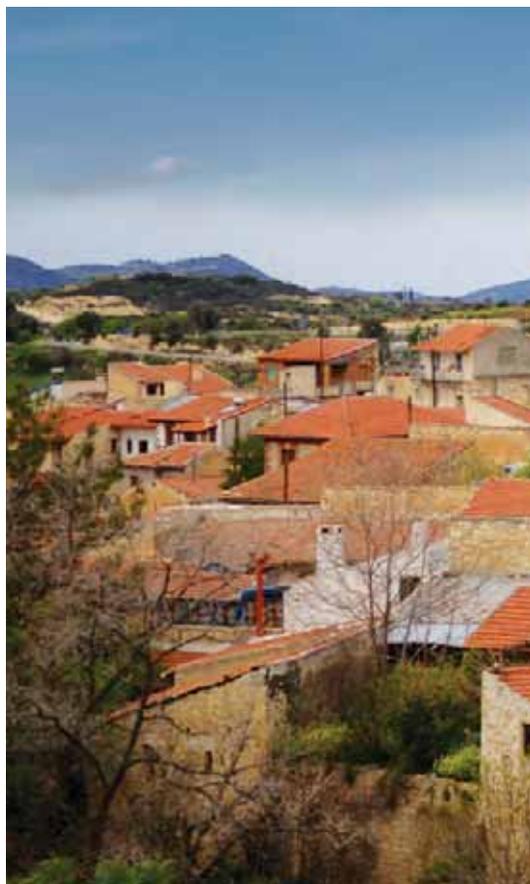
▲ Jarres traditionnelles à Lofou.

A trois kilomètres au sud du village se trouve la belle chapelle d'Agia Elisabet, construite au XVI^e siècle sur les fondations d'une église plus ancienne. Cette magnifique petite église est un vrai bijou, un trésor inestimable pour le village. C'est une basilique à une nef, dotée d'un toit de tuiles à double pente.

Avant de reprendre la route, il est intéressant de visiter aussi la **cave Zambartas**. Akis Zambartas, propriétaire de la cave, a été pendant de longues années le directeur de KEO, ce qui lui a permis d'acquérir une expérience précieuse dans ce domaine. Son fils, Marcos, a suivi des études d'œnologie en Australie, en France et en Nouvelle Zélande, d'où il a rapporté de nouvelles idées et de nouvelles approches. Les deux œnologues se spécialisent dans la vinification de cépages autochtones et traditionnels chypriotes, tels le

Xynistéri, le Maratheftico et le Lefkada. Le rosé issu de l'assemblage de cépages Lefkada et Cabernet Franc est le porte-drapeau de la cave. Tout aussi remarquables, le Maratheftico et le Shiraz-Lefkada, valent la peine d'être dégustés, mais aussi conservés pendant quelques années dans votre cave.

Nous nous rendons ensuite à Vouni, en suivant un itinéraire très agréable. Les maisons ont conservé l'architecture traditionnelle des villages semi-montagneux, caractérisée par une utilisation intensive de la pierre et la présence de petites cours intérieures. Prêt du centre



du village, une superbe terrasse de pique-nique, construite sur le tournant d'un versant, offre une vue panoramique. La montagne descend brusquement, tandis que trois grands arbres poussant côte à côte - un eucalyptus, un cyprès et un platane - proposent leur ombre. Non loin de là, vous pouvez visiter le **Centre œnologique de Vouni**, sur rendez-vous.

Vouni est l'un des plus anciens villages viticoles de Chypre, très réputé pour ses raisins de qualité. C'était autrefois un centre viticole régional, qui attirait de nombreux travailleurs venant

d'autres régions à l'époque des vendanges. Le cépage local Mavro domine, mais de nombreux nouveaux vignobles ont été plantés avec des cépages étrangers tels que le Cabernet Sauvignon et le Grenache. Outre son attrait viticole, Vouni possède aussi d'autres sites intéressants, notamment de belles églises anciennes.

La route menant vers la prochaine étape, Koilani, serpente entre les vignobles à perte de vue, sur les pentes et les plateaux, tandis que les sommets du Troodos se dressent fièrement à l'horizon.



▲ Vouni se distingue par son architecture traditionnelle remarquable.



▲ Moments de détente dans un café à Koilani, noyé dans la verdure.

Mais, avant d'arriver au village, vous rencontrerez l'un des producteurs les plus dynamiques, l'œnologue Sophocles Vlassides - un homme jeune et persévérant dans la recherche de la qualité œnologique - de la **cave Vlassides**. La nouvelle cave, récemment achevée, du constitue un véritable bijou au cœur monde vinicole de Chypre, un exemple de ce que peut réussir un homme animé d'un amour et d'une grande passion pour la vigne et le vin. Son Shiraz est le vin-ambassadeur de l'exploitation, il a ses amateurs fanatiques et sa demande augmente constamment. Certes, son Cabernet Sauvignon n'a rien à lui envier; au contraire, il est souvent plus complexe et vieillit mieux. Ils figurent tous deux parmi les plus grands vins rouges de l'île. Le Xynistéri a également excellé dans les concours internationaux et mérite d'être goûté.

Quatre kilomètres plus loin vous

entrez dans Koilani, niché parmi les versants richement recouverts de vignobles. Ce superbe village est en fait le centre de la région viticole de Limasol, puisqu'il se trouve au pied du sommet Afames. C'est l'une des plus grandes communautés viticoles et il n'y a rien de surprenant à ce que vous rencontriez deux autres caves ici. La **cave Agia Mavri**, anciennement connue sous le nom de cave de Koilani, fondée en 1983, est la première cave régionale avec celle de Chryssorogiatissa et représente dorénavant un des hauts lieux de vinification de l'île. C'est ici qu'est produit l'un des plus grands vins de Chypre, le Moscato, un vin blanc doux, apparu pour la première fois en 2004, qui présente une robe dorée intense et des arômes explosifs, denses et raffinés, complétés par une bouche épaisse et grasse, à l'équilibre exemplaire. Ce vin a été récompensé à maintes reprises lors



▲ Ruelle en pente caractéristique, aux diverses couleurs, à Koilani.



▲ Au milieu d'une splendide nature vierge, Koilani est le centre des villages viticoles de Lemesos.

de concours internationaux.

Quelques mètres plus bas, sur la route menant au village, vous trouverez la **cave Erimoudes**. Costas Erimoudes, fidèle aux traditions familiales, a créé cette petite cave moderne privée avec amour et passion. Les vins produits à partir des vignobles privés dans la région, réputée pour sa riche tradition vinicole, sont dotés d'une personnalité bien distincte, d'un aspect humble et imposant, d'une fraîcheur intense et d'un arôme délicat. La plupart des vins portent des noms provenant de la famille du propriétaire. Tous les vins qu'il produit valent la peine d'être dégustés: «Constantino» Cabernet Sauvignon, «Erimoudes» Shiraz, «Nikolina» & «Miltiades» vins rouges, «Athina» vin blanc, «Lucy» vin rosé, ainsi que le «Moscato».

Le vin et ses dérivés ne sont pas les seuls produits de la vigne à déguster à Koilani, il ne faut pas manquer de goûter le palouzes. Chaque année, le premier dimanche d'octobre, se déroule le festival Afamia, où le palouzes est offert gratuitement. L'architecture du village, tout en restant traditionnelle, avec des ruelles étroites et des maisons en pierre (vous verrez, dans beaucoup d'entre elles, les jarres surdimensionnées utilisées naguère pour la fermentation du vin) donne une touche particulière avec l'utilisation du chaulage de couleur indigo sur de nombreux murs! Le village possède un petit musée viticole, en cours de rénovation, et un musée ecclésiastique renfermant le crâne d'Agia Mavri, sainte patronne du village.

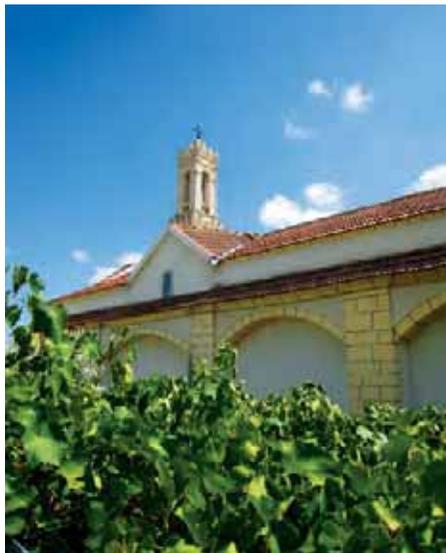
En vous dirigeant vers Pera Pedi, la prochaine étape du circuit, vous rencon-

trerez, à côté de la chapelle d'Agia Mavri, un platane géant qui déploie fièrement ses branches dans tous les sens. Pera Pedi est également connu pour ses vignes et ses pommes. C'est là que se trouve la **cave Constantinou** du propriétaire très dynamique, Costas Constantinou. La cave hypermoderne dispose d'un endroit spécialement aménagé pour la dégustation de vins et propose des visites guidées de ses installations. De sa gamme de vins, il est intéressant de goûter le vin sec Angioklima (il existe aussi en demi-sec), l'un des meilleurs Xynistéri de Chypre. Le rosé demi-sec Levanta, issu des cépages Grenache, Syrah et Cabernet Sauvignon, est également remarquable, tout comme le vin rouge Veloudo issu des cépages Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cabernet Sauvignon.

La route principale, en direction du nord-est, atteint après six kilomètres le village de Mandria, niché à une altitude relativement élevée de 900 mètres. Il bénéficie ainsi d'une pluviosité annuelle forte, ce qui permet aux raisins de mûrir plus aisément, pour donner un goût particulier aux vins qui en sont issus. Les principaux cépages cultivés ici sont le Mavro et le Xynistéri. La **cave M.**

Antoniades se trouve à une courte

distance du centre du village. Comme dans d'autres chais familiaux, les outils traditionnels du métier ont été conservés et leur usage est expliqué aux visiteurs. Le premier étage de la cave donne sur un balcon. Un endroit idéal pour les dégustations! La vue est



▲ Vignes à côté de l'église Agios Georgios à Mandria.

grandiose. Tout près de là, une butte isolée vous invite à vous asseoir sur un banc à l'ombre de l'unique pin se dressant sur son sommet. Vous pouvez déguster ici le vin rouge Castellani, mais



Comment déguster le vin

Le vin cache en lui le labeur et les angoisses de toute une récolte. Chaque vin a son propre caractère, sa texture particulière, des arômes et des senteurs qui correspondent à son type. C'est pourquoi nous ne l'avalons pas immédiatement. Nous l'observons, le humons et le faisons tourner en bouche pendant quelques secondes avant de le boire ou de le cracher.



Lisez l'étiquette

L'étiquette est la carte d'identité du vin. Une lecture attentive de l'étiquette placée sur le devant et, le cas échéant, de l'étiquette à l'arrière de la bouteille, nous renseigne sur de nombreux éléments importants le concernant : le millésime, le pays et la région d'origine, le ou les cépages utilisés, le nom du producteur, le degré d'alcool et bien d'autres informations de moindre importance.

aussi le vin blanc sec du même nom.

A une altitude de plus de mille mètres, vous atteindrez Kato Platres, un village d'une beauté sans pareil, offrant une vue panoramique. Tout près de son église – dédiée à Saint Dimitrios – se trouve la belle **cave Lambouris**. L'exploitation produit du vin depuis 1989 et se distingue par son Seaside dream – un vin blanc sec, uniquement issu du Xynistéri, aux arômes simples et purs et léger en bouche – ainsi que le seul vin Kasher produit à Chypre. Le Ya' in Kafrisin, ou vin de Chypre, est un excellent vin rouge sec, équilibré et rond qui représente pleinement la bonne réputation dont jouissaient les vins chypriotes à l'époque de l'Ancien Testament et que le prophète David louait dans ses hymnes.

Deux kilomètres plus loin, perchée à une altitude de 1200 mètres, se trouve Platres, la célèbre station de montagne. En entendant son nom, on se souvient des vers du poète grec Georgios Seferis, lauréat du prix Nobel de littérature, qui s'y est rendu en 1953 et a écrit le poème Eleni, comprenant le célèbre vers « Les rossignols nous vous laisseront pas dormir à Platres ». Platres se prête aux randonnées pédestres sur les sentiers près des chutes de Caledonian et de

Milloméri et cyclistes, sur les diverses pistes cyclables. Le centre culturel de la communauté, qui porte le nom du poète précité, est approprié pour l'organisation d'une grande variété de manifestations et de conférences. Station de montagne réputée, le village possède des hôtels, des restaurants et des tavernes.

Le voyage continue, en rebrousant chemin jusqu'à Mandria, puis en descendant vers Omodos, au nord-ouest. Cependant, avant d'y arriver, vous rencontrerez la **cave Zenon**, une petite exploitation familiale produisant un nombre restreint de bouteilles numérotées. Elle produit cinq types de vin issus de cépages chypriotes (Mavro, Ophthalmos, Maratheftico et Xynistéri) ainsi que trois autres types issus d'autres cépages (Cabernet Sauvignon, Shiraz, Mataro). Elle produit également sa propre zivania embouteillée. La cave possède un petit musée où sont exposés des objets qu'utilisaient les générations précédentes pour la culture de la vigne et la production de vin. Ainsi, le visiteur peut bénéficier d'une visite guidée en observant des ustensiles agricoles de quatre générations, et déguster tous les vins ainsi que la zivania et le jus de raisin concentré, l'epsima.

A cent mètres de là environ, vous verrez la **cave Olympus** qui appartient à ETKO. ETKO (Société de vins chypriotes), fondée en 1844 par la famille Hadjipavlou, est la plus ancienne cave de Chypre, dotée d'une longue tradition et d'une grande expérience en matière de vinification. La cave Olympus, l'une des plus grandes caves régionales, produit une riche palette de vins. Nous vous recommandons de goûter le Cabernet Sauvignon rosé, le Ktima Hadjipavlou Xynistéri, produits à partir des vignobles appartenant à la cave, mais aussi le Ktima Hadjipavlou Maratheftico.

En regagnant la route principale vers Omodos, à une distance d'environ cent mètres, tournez à droite vers Agios Nikolaos, pour arriver à la **cave Profitis**

Ilias sur la droite. Fondée en 2009, elle exploite actuellement une riche récolte provenant de 130 décares (1 décare équivaut à 1000 mètres carrés) de vignes lui appartenant. Les frères Athinodoros et Haris Athinodorou produisent une gamme de neuf vins, sous le nom de Ktima Gerolemo. Trois vins blancs, un rosé, trois vins rouges et deux vins doux. Ne manquez pas de goûter le rosé, issu du cépage indigène Maratheftico, le vin rouge sec issu du même cépage, ainsi qu'un vin provenant de raisins séchés au soleil du cépage Muscat d'Alexandrie. La cave produit également une petite quantité de zivania.

Etape suivante dans un village impressionnant, Omodos, construit sur la rive occidentale de la rivière Ha

Prenez une gorgée

Enfin! Le moment est venu de boire le vin. Prenez une petite gorgée en bouche. Attention! Ne l'avalez pas immédiatement, laissez-lui du temps. Faites-le circuler dans votre bouche pour imprégner vos papilles. Votre langue dispose de capteurs dédiés à la perception des quatre saveurs – le sucré, l'acide, le salé et l'amer. La saveur sucrée se trouve à l'avant de la langue, c'est pourquoi elle est rapidement perçue, l'acide se trouve un peu plus en arrière, sur les côtés de la langue et l'amère est située à l'arrière, c'est pourquoi elle est perçue lorsque l'on avale. Quant à la saveur salée, c'est une saveur rarement présente dans un vin. Le grand secret du goût est cependant caché à l'arrière de la bouche, dans une cavité qui fait en réalité partie du nez. Vous voyez, ce que nous appelons saveur est en fait, dans une grande mesure, un arôme, puisque la cavité buccale communique avec le centre olfactif, auquel sont transmis tous les signaux aromatiques. Conservez donc le vin en bouche et essayez en même temps d'aspirer un filet d'air (par la bouche), ce qui a pour effet d'aider les arômes à se manifester plus intensément. Faites de légers mouvements de la bouche lors de la mastication, laissez le vin couvrir toute la bouche de la langue, des dents et des gencives, avant d'émettre votre verdict final. Vous plaît-il ou pas?



Potami, à une altitude moyenne de 810 mètres, entouré de hauts pics. Sa pluviosité annuelle moyenne est également élevée (780 millimètres), de sorte que son sol convient parfaitement, non seulement aux vignes, mais aussi à une grande variété d'arbres fruitiers, tels les pommiers, les pruniers, les abricotiers, les pêchers, les grenadiers et les poiriers. La place centrale, qui tire son nom du monastère de Timios Stavros (la Sainte-Croix), est de nos jours un séduisant amalgame de bâtiments rénovés, de cafés, de restaurants et de boutiques vendant des produits traditionnels. Selon la tradition, le monastère de Timios Stavros renferme un fragment de la corde avec laquelle les soldats ont

attaché le Christ. Dans les bâtiments du monastère, vous pouvez visiter le musée des icônes, le musée d'art populaire et le Centre de Conservation de la dentelle d'Omodos. Ne manquez pas d'aller voir le pressoir rénové, au centre du village.

En quittant l'accueillant Omodos, nous retournons sur la Ε601 (Erimi-Limassol) et arriverons rapidement à la **cave Linos**, qui produit une gamme complète de vins, à partir de cépages locaux aussi bien qu'étrangers. Ses produits proviennent des vignobles privés mais aussi de vignobles loués, sous les soins et la surveillance de la famille du propriétaire, M. Herodotos Herodotou. Le vin blanc sec Linos issu de Xynistéri, le plus remarquable de la cave,



▲ Le village historique d'Omodos, destination très populaire pour des milliers de visiteurs chaque année.



▲ Dentelle finement travaillée d'Omodos.

est idéal comme vin de table quotidien. La cave donne sur une vue splendide vers l'est, la crête calcaire d'Afames avec ses célèbres vignobles, et, plus bas, le lieu dénommé Koupetra, où se trouvait vraisemblablement le royaume antique que mentionne Vincenzos Kornaros dans son œuvre Erotokritos.

En suivant la E601 vers le sud, à quatre kilomètres environ d'Omodos, bifurquez à droite et descendez vers Vasa. La route traverse un paysage montagneux aux vignobles aménagés sur des terrasses délimitées par des

pierres, et plantés même sur des pentes raides.

Vasa est un village traditionnel de vigneron, avec de nombreuses maisons en pierre rénovées à présent. A l'entrée du village, en bas à gauche, il est intéressant d'aller visiter l'église ancienne d'Agios Georgios. La **cave Argyrides** vous attend un peu plus bas à droite. Le bâtiment rénové fonctionne en tant que cave depuis quatre générations. Le perfectionniste Pambos Argyrides a réaménagé le bâtiment et agrandi la cave, en l'équipant de machines ultra-modernes, tout en conservant son caractère avec un enthousiasme louable. De nos jours, ses deux filles et sa femme poursuivent son œuvre admirable.

L'œnophile peut y voir une exposition des pièces de musée – d'authentiques outils agricoles, d'énormes jarres en terre cuite, des paniers en osier etc.- et s'informer sur les méthodes traditionnelles de viticulture et de viniculture. La cave produit d'excellents vins, provenant uniquement de ses propres vignobles et en quantités limitées. Les plus éminents



Faites tourner le vin et humez-le

En faisant tourner le vin dans son verre, vous libérez ses arômes et augmentez au maximum le plaisir qu'il vous apporte. Après la rotation du vin dans un verre à pied, approchez lentement votre nez du bord supérieur du verre et essayez de détecter l'intensité, la finesse, la complexité et la sorte d'arômes du vin. Répétez ce geste à plusieurs reprises, jusqu'à ce que vous ayez l'impression d'avoir perçu clairement tous les signaux aromatiques du vin. Ce n'est qu'après une familiarisation progressive de votre nez avec les sortes d'arômes présents dans les différents types de vin que vous arrivez à créer une réserve de souvenirs aromatiques que vous ferez ressurgir chaque fois que vous dégusterez un nouveau vin.



▲ Vasa, un village traditionnel de vigneron, aux nombreuses maisons en pierre rénovées.

sont les excellents vins rouges secs Mourvèdre (issus du cépage du même nom), le Merlot-Cabernet et, le plus impressionnant peut-être de tous, le Chardonnay blanc de même que le Maratheftico, un vin rouge de classe internationale, qui peut vieillir de nombreuses années en bouteille.

Dans le village, vous trouverez des cafés et des tavernes. Le Musée d'art populaire expose de nombreux objets et fournit des informations sur la tradition viticole et vinicole. Souvenez-vous qu'autrefois chaque maison du village était aussi un chai. Une promenade au sommet de la colline qui domine au centre de la localité vous mènera au centre culturel et de conférences exemplaire du village, à côté des

bâtiments rénovés qui abritent l'école. Le village possède un musée de l'éducation et un musée dédié à la zivania.

La route de Vasa à Malia, typiquement rurale (elle suit un trajet parallèle à la Ε601), traverse une myriade de vignobles sur le versant occidental de la vallée de Ha Potami, dans un parcours d'une beauté exceptionnelle.

Malia est l'un des villages viticoles qui conservent leur caractère intact. Un peu moins développé du point de vue touristique qu'Omodos et Vasa, il invite l'œnophile à le découvrir. On peut y visiter notamment la **cave Ktima KEO**, l'une des plus grandes exploitations régionales de l'île. Elle a été rénovée dans les années 90, mais son histoire a commencé en 1927. Le domaine de 50 décares qui l'entoure est planté de ses propres vignobles de cépages indigènes aussi bien qu'étrangers. La cave produit tous les vins de la famille KEO. Les plus intéressants sont ceux qui portent son nom: le séduisant Ktima KEO rosé, issu d'un assemblage de Cabernet Sauvignon et de Sauvignon blanc, le vin blanc du même nom (Chardonnay, Xynistéri), sans oublier les vins rouges Cabernet Sauvignon, Lefkada et Shiraz, Merlot.

Quatre kilomètres après Malia une route arrive au village d'Arso. Construit de façon traditionnelle, en pierre locale soigneusement taillée, sur le versant oriental de la vallée, il est noyé dans la verdure en raison de son altitude. Son sol n'est pas exclusivement calcaire, le visiteur remarquera donc la forte présence des conifères autour des maisons et des vignobles. Pour vous rendre à la **cave Nikoletino**, ouverte

aux visiteurs, suivez la route qui passe à l'extérieur du village, à droite en direction de Pafos, où vous la verrez tout près, sur le versant occidental en face du village. Ses terrasses permettent d'admirer la localité et les vignobles l'entourant, jusqu'au fond de la vallée et sur les versants opposés. La cave utilise des raisins provenant de vignobles locaux pour produire ses vins. Goûtez son Xynistéri.

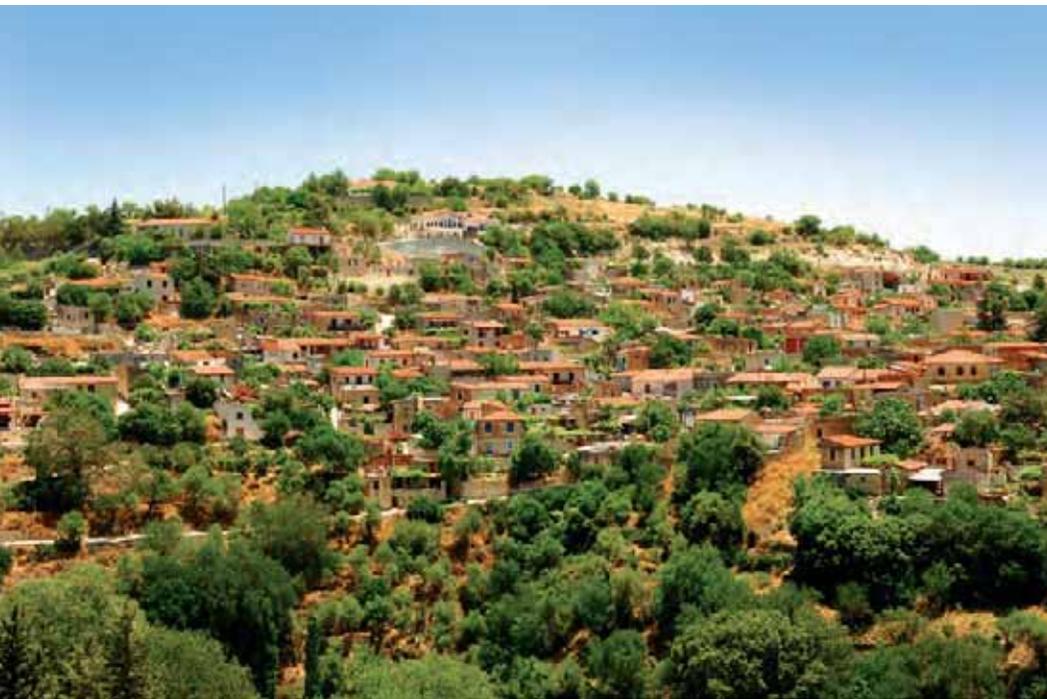
Arsos, réputé pour ses vignes et son vin, était jadis un grand village prospère, comme en témoignent ses maisons, mais aussi l'ancien marché rénové au centre du village, en face de l'église, où se tient actuellement une taverne. Le village possède un musée d'art populaire dans une belle demeure classée. Les tavernes du village offrent au visiteur des possibilités uniques de se délecter de



▲ Autrefois, Arsos était un grand village prospère.

délices culinaires.

En quittant Arsos, retournez à Malia et prenez ensuite la direction sud-est



▲ Construit sur la pente de la montagne Laona, Arsos bénéficie d'un climat frais et sec en été.



▲ Cour pavée avec jarres à vin traditionnelles à Anogyra.

pour descendre vers la prochaine étape, Pachna. Ce grand village est aujourd'hui l'un des centres régionaux de la région. Les routes autour de Pachna traversent des vignobles denses. La route menant à Anogyra, sept kilomètres plus loin, serpente au milieu de vignobles parsemés d'oliviers et de nombreux caroubiers, la marque déposée, pourrions-nous dire, du village.

A Anogyra vous trouverez des cafés, des tavernes, des auberges, un parc à

thème consacré aux olives, le Musée du Pastelli (une friandise à base de caroubes) et d'autres industries intéressantes.

Dans le village, la **cave Nicolaidis**, est dirigée par M. Nicos Nicolaidis, qui a marié le savoir traditionnel de la famille en vitiviniculture avec les connaissances acquises lors de ses études en œnologie. Les raisins des vignobles familiaux sont assemblés et vinifiés avec des méthodes modernes. La cave produit des vins issus

de cépages indigènes et étrangers, tels les vins blancs Xynistéri, Moscato (un muscat doux), Chardonnay Livadi et le Sauvignon Blanc. Le rosé Aphrodino vaut lui aussi la peine d'être goûté. La gamme des vins rouges comprend le Rouge Nicolaïdes, le Syrah Nicolaïdes et le Conte Nicolas.

A la sortie d'Anogyra, la route descend brusquement pour vous pour conduire à l'entrée de la petite vallée d'Avdimou. Le village d'Avdimou est situé tout près de l'autoroute, à mi-distance entre Limassol et Pafos. Il a connu un certain développement, tout en conservant également des éléments traditionnels. Non loin du village, vous parviendrez à la belle plage isolée d'Avdimou.

Les œnophiles se trouvant à Limassol ont par ailleurs la possibilité d'aller visiter le **Domaine Hadjiantonas** à Parekkli-sia, à cinq minutes du centre de la ville.

Les racines de cette exploitation remontent au début du siècle dernier, lorsque l'arrière-grand-père de Doros Hadjiantonas, le propriétaire actuel, fonda une cave à Péra Pédi. La production de vin s'est transmise de génération en génération, mais a été interrompue en 1978. Vingt-et-un ans plus tard, le jeune Doros a décidé de faire revivre l'entreprise familiale en créant une cave moderne. La production de la cave se base sur les raisins provenant de ses propres vignobles aussi bien que de vignobles d'autres vigneronns de la région de Parekkli-sia, de Pera Pedi et de Pachna. Goûtez le Chardonnay, qui fermente et mûrit pendant près de six mois en fût de chêne, ainsi que le Shiraz. Le vin doux

semi-pétillant issu du cépage Moscato est également intéressant.

Caves à vin

Les visites guidées de toutes les caves se font principalement en grec et en anglais.

Cave Ayia Mavri

Koilani

Tél.: 25 470225, 25 370777, 99 491649, 99 341535
Fax: 25365233
Site web: www.ayiamavri.com
E-mail: ayiamavri@cytanet.com.cy

Cave Lambouris

Kato Platres

Tél.: 25 422525, 99 440048
Fax: 25 422525
Site web: www.lambouri.com
E-mail: wig@lambouri.com

Cave M. Antoniadès

Mandria

Tél.: 25 384121, 25 422638, 99 824475
Fax: 25 384121
Site web: www.antoniadesswinery.com
E-mail: info@antoniadesswinery.com

Cave Zenon

Omodos

Tél.: 25 423555, 99 492979
Fax: 25 423110

Cave Nikolettino

Arsos

Tél.: 25 723700, 99 437137
Fax: 25 397977
Site web: www.nikolettino.com
E-mail: info@nikolettino.com

Cave Argyrides**Vasa**

Tél.: 25 945999, 99 588848
 Fax: 25 734744
 Site web: www.vasawinery.com
 E-mail: pargyrides@cytanet.com.cy

Ktima KEO**Malia**

Tél.: 25 942131, 99 692295
 Fax: 25 573429
 Site web: www.keo.com.cy
 E-mail: keo@keogroup.com

Cave Linos**Omodos**

Tél.: 25 422700, 99 672104
 Fax: 25 421354
 Site web: www.linoswines.com
 E-mail: linoswinery@cytanet.com.cy

Cave Nikolaides**Anogyra**

Tél.: 25 221709, 99 649655
 Fax: 25 221709
 Site web: www.nicolaideswinery.com
 E-mail: nicos@nicolaideswinery.com

Cave Profitis Ilias**Omodos**

Tél.: 99 667903, 99 696031, 25 422122
 Site web: www.ktimagerolemo.com
 E-mail: peliawinery@cytanet.com.cy

Cave Zambartas**Agios Amvrosios**

Tél.: 25 942424, 99 300166
 Fax: 25 943424
 Site web: www.zambartaswineries.com
 E-mail: a.zambartas@zambartaswineries.com

Cave Erimoudes**Koilani**

Tél.: 25 470669, 99 625826
 Fax: 25 339090
 E-mail: info@anthrazit-cy.com

Cave Constantinou**Pera Pedi**

Tél.: 25 433770, 99 681341
 Fax: 25 387120
 E-mail: constantinouwinery@cytanet.com.cy

Cave Vlasides**Koilani**

Tél.: 25 471482, 99 441574
 Fax: 25 355593
 Site web: www.vlassideswinery.com
 E-mail: mail@vlassideswinery.com

Cave Olympus**Omodos**

Tél.: 25 573391, 25 422380
 Fax: 25 573338
 Site web: www.etkowines.com
 E-mail: sales@etkowines.com

Domaine Hadjiantonas**Parekklesia**

Tél.: 25 991199, 99 553351, 99 636904
 Fax: 25 991075
 Site web: www.hadjiantonas.com.cy
 E-mail: info@hadjiantonas.com.cy

Tavernes / Restaurants**Taverne Lofou**

Tél.: 25 470202, 99 468151
 Rue Tsintouri,
Lofou
 E-mail: admi@lofou-agrovino.com

Restaurant Ariadne

Tél.: 25 942185
Vasa Koilaniou

Stou Kyr Yianni

Tél.: 25 422100, 99 308555
 Linou 15, **Omodos**
 E-mail: info@omodosvillagecottage.com

Restaurant Skylight

Tél.: 25 422244
 Rue Phaneromenis,
Pano Platres
 E-mail: info@skylight.com.cy

Taverne Agora

Tél.: 25 943223, 99 888856
 1, Place Apostolos Philippos,
Arsos

Taverne Pyrkos

Tél.: 25 942655, 99 491455
Vasa Koilaniou
 E-mail: info@pyrkostavern.com

Taverne I Orea Ellas

Tél.: 25 944328
 Elladas 3,
Vouni
 E-mail: ellas@cytanet.com.cy

Restaurant To Vouniotiko

Tél.: 25 942057, 99 316979
 Route Agios Amvrosios - Vouni,
Vouni
 E-mail: vouniotiko@hotmail.com

Restaurant Ktima Hadjiantonas

Tél.: 25 991199, 99 633424
Pareklisia
 E-mail: info@hadjiantonas.com.cy

Taverne Themistocles

Tél.: 25 422649, 99 405297, 99 605463
 Panagias Halkidikis 39,
Omodos

Restaurant To Panorma tis Annas

Tél.: 99 437137, 99 661891
Arsos
 E-mail: info@nikolettino.com

Restaurant Agrino

(Gîte Apokryfo)
 Tél.: 25 813777, 25 813776, 96 475530
Lofou
 E-mail: info@apokryfo.com

Restaurant To Anoi

Tél.: 25 422900, 99 652679
Platres

Taverne Elaionas

Tél.: 25 932948, 99 688871
 Ellinikon 1,
Episkopi

Restaurant Xenios K. Roti

Tél.: 96 512775
Koilani

Mezedes tis Marias

(Korineo)
 Tél.: 99 825253, 99 608196
Koilani

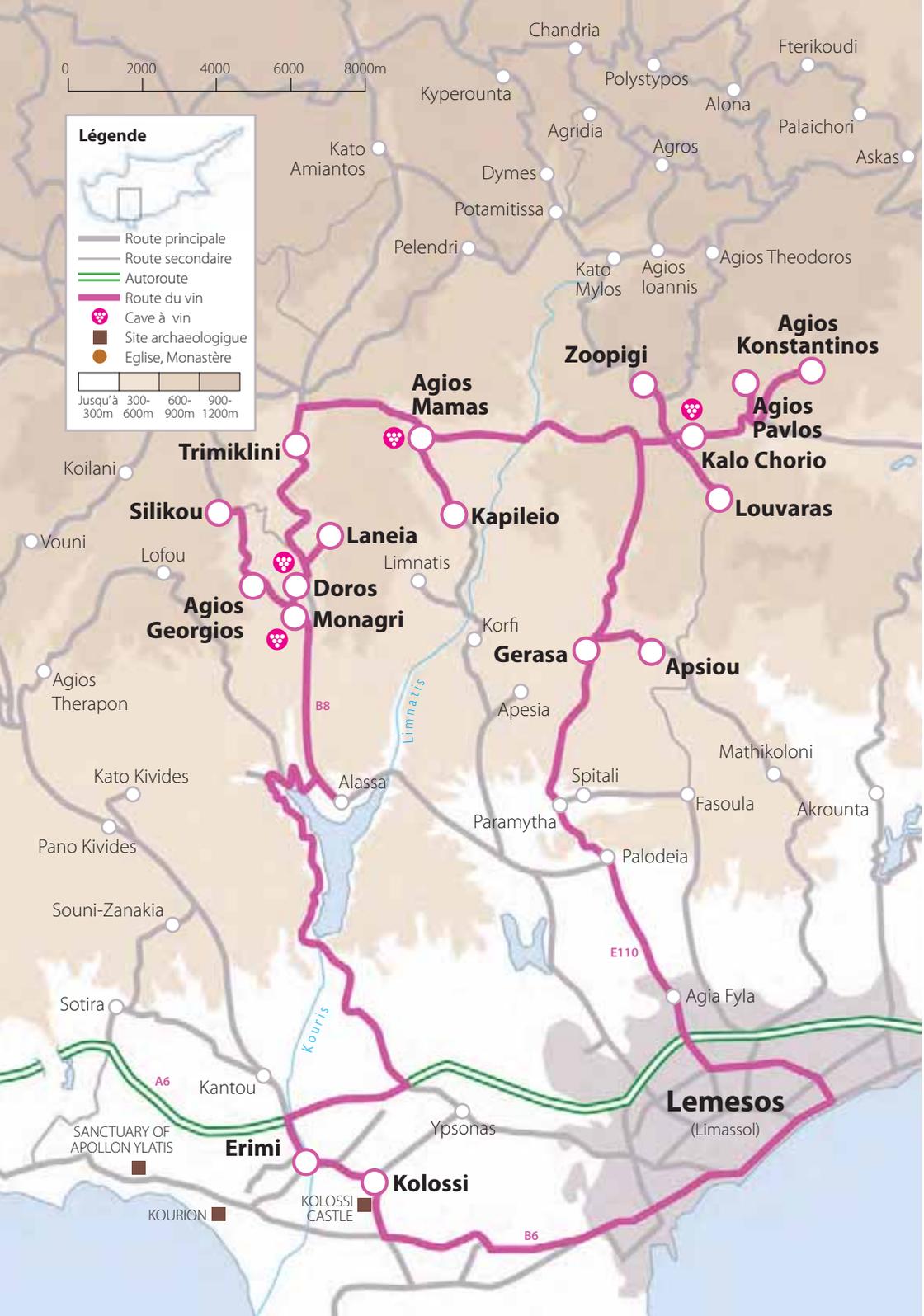
-
- Il est indispensable de prendre contact avec le propriétaire avant de visiter une cave.
 - De nombreux villages offrent des possibilités d'hébergement dans des gîtes ruraux et d'autres types d'hébergement. Pour de plus amples renseignements : www.agrotourism.com.cy et www.visitcyprus.com
-



Légende

- Route principale
- Route secondaire
- Autoroute
- Route du vin
- Cave à vin
- Site archéologique
- Eglise, Monastère

| | | | |
|--------------|----------|----------|-----------|
| Jusqu'à 300m | 300-600m | 600-900m | 900-1200m |
|--------------|----------|----------|-----------|



Circuit 5

Commandaria

Lemosos (Limassol), Kolossi, Erimi, Monagri, Agios Georgios, Silikou, Doros, Laneia, Trimilkini, Agios Mamas, Kapileio, Zoopigi, Kalo Chorio, Agios Pavlos, Agios Konstantinos, Louvaras, Gerasa, Apsiou.

Ce circuit est consacré au vin particulier produit dans la région, la Koumandaria. Les quatorze villages qui le produisent sont tous situés à une altitude de 500-900 mètres. Ils sont entourés de vignobles de cépages locaux Mavro et Xynistéri - au milieu d'une végétation de buissons, sauvage et basse, et d'une forêt clairsemée.



▲ Raisins séchés au soleil pour la production de Koumandaria.

La première étape, le village de Kolossi, se distingue par son château datant de l'époque des Croisés, où les chevaliers de l'Ordre de Saint-Jean qui y stationnaient, ont élaboré ce vin unique et moelleux de la région. Ils lui ont donné le nom qu'il porte fièrement jusqu'à ce jour. Certains chercheurs prétendent qu'il s'agit du vin Nama de l'Antiquité. Hésiode mentionne ce vin de Chypre au Xe siècle avant J-C., dans son œuvre «Les Travaux et les Jours».

Caractéristiques générales

Cette région présente un intérêt particulier en raison de la richesse de sa flore et de sa faune, des monuments historico-archéologiques et du plus grand barrage de Chypre: le barrage de Kourri, qui transforme progressivement la région en l'un des plus importants hydrobiotopes d'une grande valeur écologique. La région autour du barrage se prête en outre à des promenades écologiques, au sport et à la sensibilisation à l'environnement.

Le long du parcours, vous rencontrez deux caves visitables.

Climat: Les 14 villages produisant la Koumandaria sont situés à une altitude de 500-900 mètres. La région est divisée en deux zones du point de vue de l'édaphologie, une zone calcaire et une zone volcanique/sablonneuse. Ces zones aux précipitations restreintes présentent des conditions de sécheresse, puisque les vignobles ne sont pas arrosés et se contentent de l'eau de la pluie. Ces conditions, les températures élevées, le fort ensoleillement et la faible humidité durant les mois d'été, l'altitude par rapport au niveau de la mer, le sol et le mode spécifique de transformation du raisin donnent à la Koumandaria un goût et un arôme particuliers.

Sols: Contrairement à d'autres régions vinicoles, la région comporte de nombreux sols peu profonds, avec des pentes plus abruptes et des taux relativement plus élevés de carbonate de calcium. De ce fait, la production de vin par hectare est moins importante que dans la région de Pafos.

Vignobles: Tous les villages de ce circuit appartiennent à la région de production de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Koumandaria». Naturellement, la plupart des vignobles sont plantés de cépages Mavro et Xynistéri.

Cépages rouges: Mavro.

Cépages blancs: Xynistéri.

Le circuit

Bien que ce circuit vous mène vers le nord, partez vers l'ouest et faites un

premier arrêt à Kolossi, à une distance de quatorze kilomètres environ de Limassol, en empruntant la route départementale B6. Kolossi est situé dans une vallée fertile qui a nourri ses habitants pendant des siècles. Cette région à l'histoire séculaire est souvent mentionnée dans les journaux de voyageurs au Moyen Âge. Ses riches plantations de cannes à sucre, de vignes et de coton (entre autres) en ont fait un centre naturel de pouvoir des nobles francs. Le château, construit au XIII^e siècle, servit de base de contrôle aux chevaliers de l'Ordre des Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem, dont le fief s'étendait sur une vaste région autour du château de Kolossi. Le château fut transformé en centre administratif connu sous le nom de «Grande Commanderie», qui donna finalement son nom au vin local, devenu célèbre sous le nom de Koumandaria.

Ce vin est un produit d'Appellation d'origine contrôlée, puisque ses caractéristiques – sa douceur, sa saveur unique, son arôme exceptionnel – ne peuvent être obtenus que dans les conditions spécifiques à la région : la vinification à partir du Xynistéri local, mais aussi du Mavro local, provenant de vignobles arides des versants sud du Troodos, en association avec la méthode de production traditionnelle, inchangée, de la Koumandaria. Les raisins sont séchés au soleil pendant 5 à 20 jours, en fonction des conditions météorologiques, immédiatement après les vendanges, après quoi le vin subit un vieillissement d'au moins deux ans conformément à la méthode «Mana» (on retire un tiers environ du vin vieilli du fût et on le



▲ La tradition veut que la Koumandaria doive son nom à la Grande Commanderie des chevaliers de l'Ordre de Saint-Jean qui avait son siège au château de Kolossi.

remplace par du vin frais).

Après un petit trajet vers l'ouest sur la B6, vous arrivez à Erimi où l'on peut visiter, depuis 2004, le «Musée du vin de Chypre», dans un splendide manoir rural en pierre à deux étages, près du lit de la rivière Kouris. Avant d'être transformé en

musée, il était habité par la famille de la compositrice chypriote Anastasia Guy. L'exposition occupe le premier étage, tandis qu'une dégustation de vin est offerte au rez-de-chaussée. Les riches collections datant de différentes époques, les représentations visuelles



▲ Le Musée du vin de Chypre est abrité dans un manoir à deux étages, dans le village d'Erimi.

ainsi que la projection de dix minutes avec accompagnement musical composé par la propriétaire du bâtiment en font un endroit unique. En quittant Erimi, après avoir traversé le petit pont, prenez l'autoroute Limassol – Pafos vers l'est, en direction de Limassol, puis tournez à la sortie vers Troodos pour prendre la B8 qui monte vers le nord. La route vous mènera au barrage de Kouris sur votre gauche - le plus grand de l'île - et, sur la colline sur votre droite, au village d'Alassa.

En continuant de monter, vous arriverez, à une altitude de 450 mètres, à Monagri, un village viticole traditionnel

où il est intéressant d'aller visiter la petite église de l'Archange Michel et, tout près du village, le couvent de Panagia tis Amasgou. Le village propose des produits traditionnels artisanaux. En contrebas du village, en face de l'église Agios Georgios, se trouve la **cave Menargos** (qui fonctionne depuis 1987, poursuivant une longue tradition familiale), de Nicos Aristeïdou. En plus de la Koumandaria du même nom, élaborée de façon traditionnelle, il produit également une série d'autres vins secs, blancs, rosés et rouges, dont il est recommandé de goûter le vin blanc Elli, exclusivement issu de Xynistéri, ainsi

que l'Alexandrinos, vinifié à partir de raisins séchés au soleil, qui est issu du cépage Muscat d'Alexandrie.

En reprenant la route vers le nord-ouest, vous atteindrez, 50 mètres plus haut, le village d'Agios Georgios. Sur son sol calcaire, idéal pour la viticulture, poussent des vignobles spécifiquement destinés à la production de la Koumandaria. La route continue de grimper puis, à une altitude de 650 mètres, apparaît le village de Silikou. L'œnophile peut y explorer les pressoirs à vin traditionnels (linos), aujourd'hui abandonnés, et les fontaines du village. Bien que la région soit semi-montagneuse, le village est entouré de champs plats au sol fertile, propice à la culture des arbres fruitiers. Silikou est connu depuis toujours pour sa production d'excellents raisins secs.

Retournez ensuite à Agios Georgios et, de là, à Monagri, où, en tournant à gauche, vous entrerez bientôt dans le village de Doros. Les distances entre ces trois localités ne dépassent pas un kilomètre et demi. Construits sur des plateaux, sur les rives de la rivière Mesa Potamos, ces villages sont caractéristiques de la partie occidentale de la région productrice de la Koumandaria. Promenez-vous dans les ruelles pavées de Doros ou prenez un café sur la place réaménagée du Centre des jeunes, près de la nouvelle église, avant de vous rendre à la **cave Panagiotis Karseras**, juste à côté de l'église Agios Epifanios (XVIe s.). Sa Koumandaria est des plus remarquables. La cave fonctionne depuis dix ans dans les locaux utilisés autrefois pour la réception et le tri des raisins. Elle

utilise des raisins provenant de la production sélectionnée de vigneron de la région alentour et de ses propres vignobles.

Rebroussez chemin jusqu'à la jonction, d'où vous suivrez une trajectoire en ligne droite pour prendre la B8 en direction de Laneia. Ce charmant



▲ Monagri. Un autre village viticole traditionnel.

village conserve son architecture traditionnelle pratiquement intacte, présentant un intérêt tout particulier. Vous pouvez y voir le pressoir traditionnel, bien restauré. Le village possède de nombreux cafés-restaurants ainsi que des magasins où le visiteur peut acheter du soutzoukos fait maison, des vins, de la zivania et, naturellement, de la



▲ Ruelle pavée noyée dans la verdure dans le ravissant village de Laneia.

Koumandaria. Magnifiquement restauré, c'est un endroit privilégié où les résidents permanents – dont de nombreux artistes – comprennent un grand nombre d'étrangers. Ne manquez pas de visiter les ateliers de peinture du village où vous accueillent les artistes.

Retour à nouveau sur la B8, tournez à droite vers Trimiklini pour arriver, deux kilomètres plus loin, dans la localité d'Agios Mamas, à une altitude de 600 mètres. Ici, la Koumandaria est produite par la Société coopérative de crédit, qui fournit le vin de base, et la **cave Revecca**, qui a créé parallèlement un musée traditionnel dans une maison rurale rénovée. La production de Koumandaria se fait à partir d'un vin de base provenant de la société vinicole locale ainsi que d'autres producteurs de la région de la Koumandaria. Outre la Koumandaria Revecca, deux autres vins secs sont produits en très faibles quantités à partir de cépages locaux de la région, principalement le Mavro et le Xynistéri. Avant de partir, goûtez aussi la zivania, également produite en petites quantités.

Continuez dans la même direction, les forêts s'épaississent et les pentes se

font plus raides et vous arriverez bientôt au petit village de Kapilio, construit sur une seule colline, qui surplombe la vallée de la rivière Limnati (aussi connu sous le nom d'Ampelikos). Le nom du village en dit long sur son histoire (en effet, kapilio signifie endroit où on vend du vin). Les sept pressoirs du village faisaient également office de tavernes pour les gens de passage, qui transportaient leur production à l'aller et leurs provisions au retour.

En retournant à Agios Mamas, à 500 après l'entrée du village, tournez à gauche vers le village de Kalo Chorio. Ici, la prudence s'impose puisque le bitume alterne avec un chemin de terre et que vous passerez à côté d'une carrière. Kalo Chorio est l'un des plus importants centres de production de Koumandaria sur l'île.

Cinq cents mètres plus loin, vers l'est, vous verrez sur votre droite l'église d'Agios Georgios et, sur votre gauche, les bâtiments de la **Société Coopérative Viticole**, ainsi que la cave du même nom. La production de la cave provient exclusivement de vignobles des villages voisins et se caractérise par une saveur particulièrement subtile. Vous pourrez y

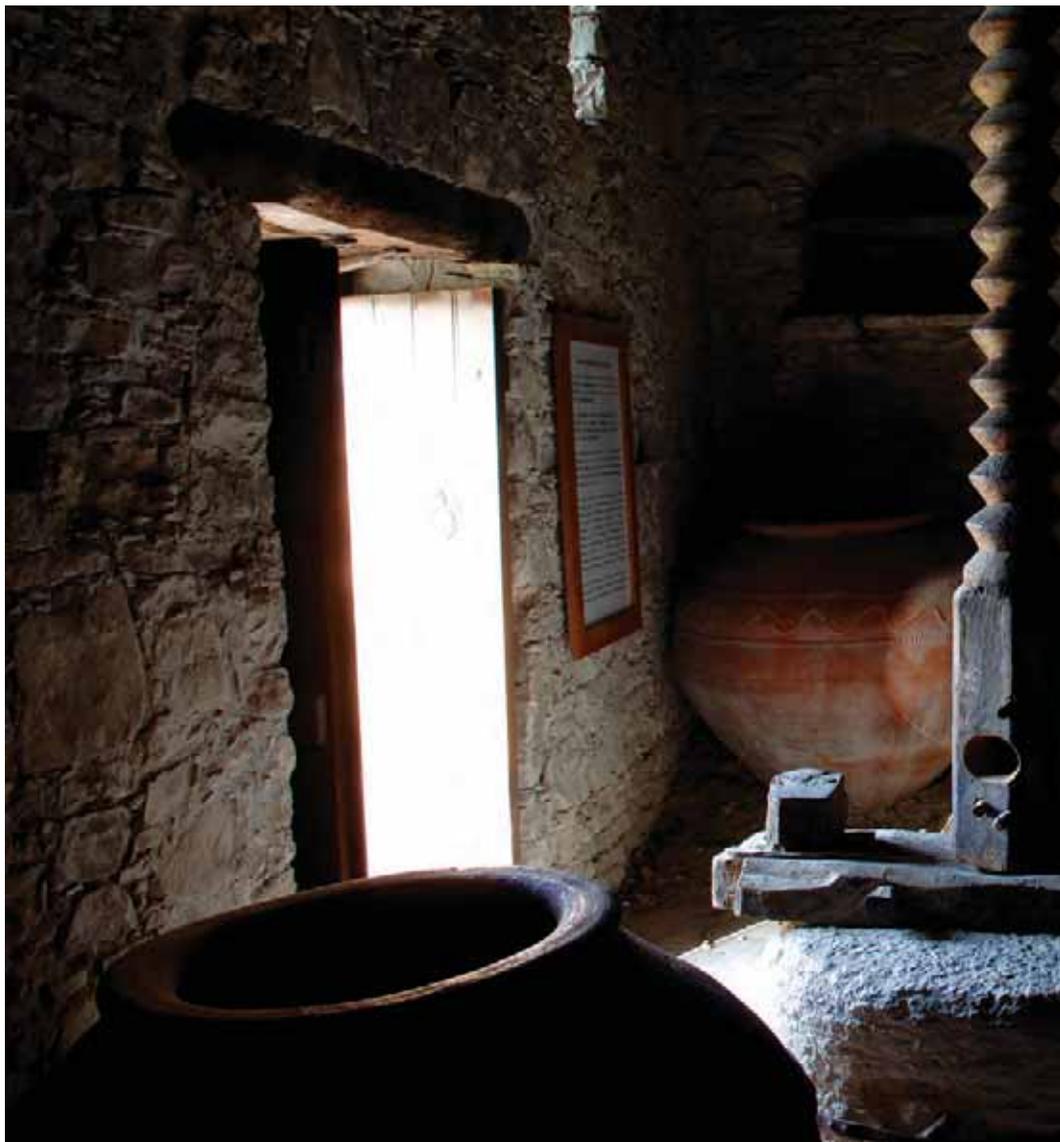


Vins de dessert

Les vins de dessert, qui doivent leur douceur au sucre des raisins non fermentés et non pas à l'ajout de sucre, comme on peut le croire à tort, peuvent accompagner idéalement de nombreux mets sucrés en fin de repas. On peut même les servir seuls, à la fin d'un repas, à la place d'un dessert. Un petit verre de Koumandaria ou de Moscato peut aisément constituer l'apothéose finale d'une brillante soirée gastronomique.

apprendre tout ce qui concerne ce vin ensorcelant, en regardant une présentation audiovisuelle fascinante de la production de la Koumandaria. Les visiteurs sont toujours les bienvenus pour une visite guidée en grec ou en anglais.

Dans le village suivant, Zoopigi, a été créé le Musée historique de la Koumandaria, qui présente une exposition permanente fondée sur un axe chronologique et thématique, développé dans quatre salles. Les visites se font sur réservation préalable.



▲ Pressoir à vin restauré et visitable, tel qu'il est conservé de nos jours à Laneia.

(Tél.: 99656288, Koumandaria street, 4565 Zoopigi, Limassol).

En poursuivant votre route vers l'est, vous rencontrerez, à une courte distance, les villages d'Agios Pavlos et d'Agios Konstantinos. Sur la place d'Agios Pavlos, vous pouvez voir un pressoir très

ancien et, à Agios Konstantinos, allez visiter une église à l'architecture originale, dédiée à Agios Konstantinos et Eléni, ainsi qu'un moulin à huile et la fontaine du village.

Le village suivant du circuit, Louvaras, est construit sur un plateau,





▲ Tout au long des circuits du vin, on trouve des gîtes ruraux offrant tous les confort.

exactement au-dessus du début de la vallée de la rivière Garyllis et entouré d'une forêt épaisse ponctuée par des pentes abruptes et de petits canyons. Près du village se dresse la petite église d'Agios Mamas, construite en 1455 et renfermant des fresques attribuées à Philippos Goul.

Les derniers villages, les plus bas de la région cut de la région de la Koumandaria, sont ceux d'Apsiou et de Gerasa. Bien qu'un chemin de terre, parallèle à la rivière, y mène, il est plus confortable de choisir de passer par le village de Kalo Chorio. De là, en descendant (à gauche)

vous arriverez après cinq kilomètres à Apsiou à droite et à Gerasa à gauche de la route. Le village d'Apsiou est construit sur un plateau fertile, au milieu d'une forêt clairsemée, au-dessus de la rivière Garyllis. Les vignes les plus cultivées à cette altitude (430 mètres) sont du cépage Mavro.

Lemosos est relativement proche de ces deux villages. Douze kilomètres plus au sud, et après avoir traversé les localités de Paramytha et Palodeia, vous arriverez à Agia Fyla puis sur l'autoroute, après avoir parcouru une distance totale d'un peu plus de cent kilomètres!

Caves à vin

Les visites guidées de toutes les caves se font principalement en grec et en anglais.

Société Coopérative Viticole

Kalo Chorio

Tél.: 25 542266, 99 534060

Cave Panayiotis Karseras

Doros

Tél.: 99 413238, 99 589325

Fax: 25 433885

Cave Menargos Winery

Monagri

Tél.: 25 433674, 99 478279

Fax: 25 433674

Site web: www.menargos.net

E-mail: info@menargos.net

Cave traditionnelle & Musée

Revecca

Agios Mamas

Tél.: 99 608333

Fax: 25 433433

Site web: www.revecca.com

E-mail: info@revecca.com

Tavernes / Restaurants

Taverne Raftis

Tél.: 25 774001

Michalaki Karaoli 16,

Palodeia

Restaurant Filitos

Tél.: 25 543344, 99608135

Gerasa

Platanos tis Laneias

Tél.: 25 434273

Laneaia

Taverne Laneia

Tél.: 25 432398, 99464759

Laneaia

-
- Il est indispensable de prendre contact avec le propriétaire avant de visiter une cave.
 - De nombreux villages offrent des possibilités d'hébergement dans des gîtes ruraux et d'autres types d'hébergement. Pour de plus amples renseignements : www.agrotourism.com.cy et www.visitcyprus.com
-

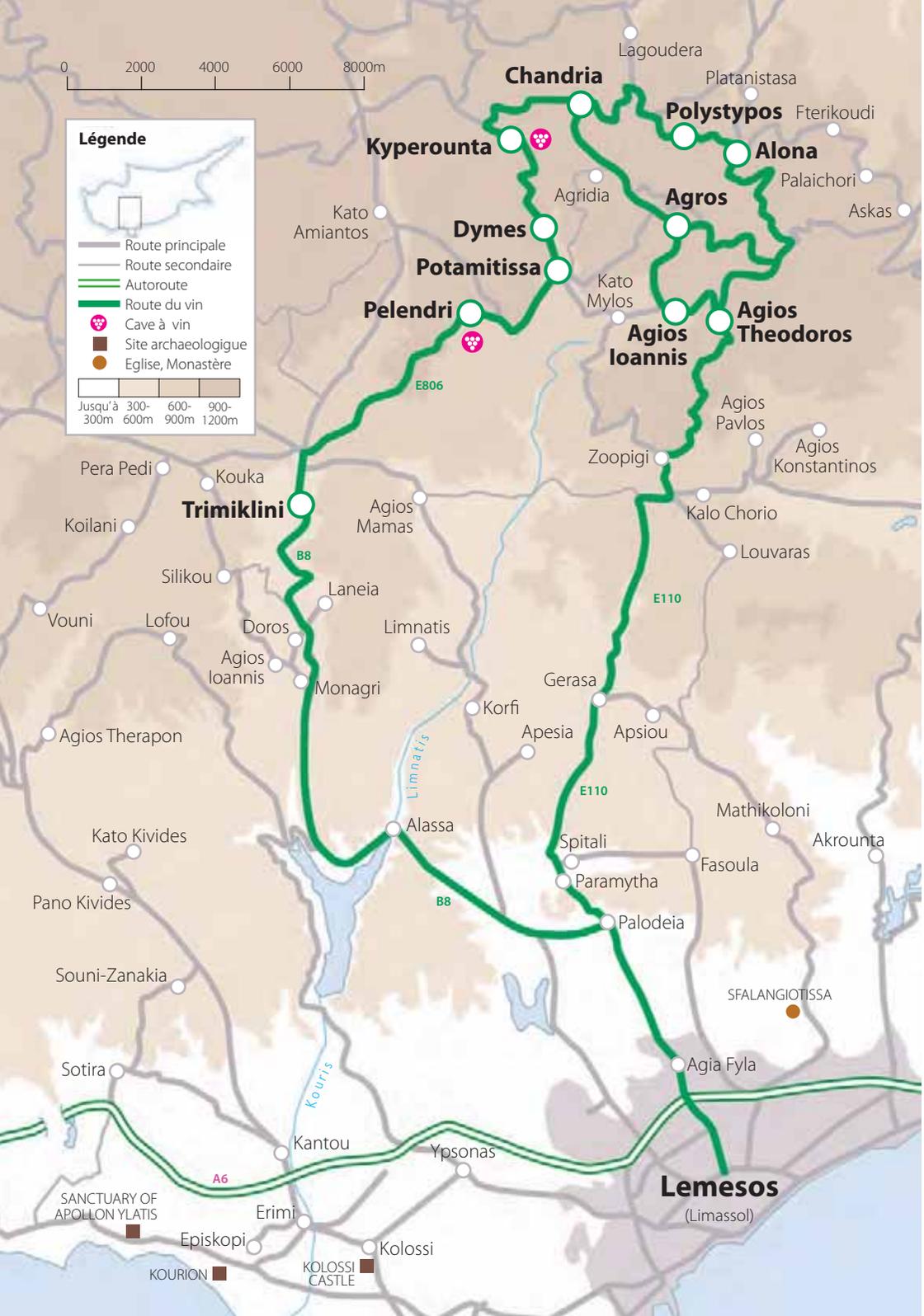




Légende

- Route principale
- Route secondaire
- Autoroute
- Route du vin
- Cave à vin
- Site archaéologique
- Eglise, Monastère

| | | | |
|--------------|----------|----------|-----------|
| Jusqu'à 300m | 300-600m | 600-900m | 900-1200m |
|--------------|----------|----------|-----------|



Circuit 6

Pitsilia

Lemesos (Limassol), Trimiklini, Pelendri, Potamitissa, Dymes, Kyperounta, Chandria, Polystypos, Alona, Agros, Agios Ioannis, Agios Theodoros.

Ce circuit traverse la région montagneuse qui s'étend à l'est du sommet le plus élevé du Troodos, la région de Pitsilia, très chantée dans la tradition populaire. Le touriste œnophile peut y visiter 11 villages. Trois sommets majestueux, le Mont Olympe à 1950 mètres, le Madari à 1600m et le Papoutsa à 1400m dominent les vignobles de la région de Pitsilia.

Dans ce paysage sauvage, chaque versant accessible – et donc cultivé – est un don de Dieu, et les habitants ont exploité la moindre parcelle: les amandiers, les oliviers, les noyers et les pommiers ornent chaque route et chaque jardin. Mais la plus belle image est celle des vignes sur fond de pinède. Leur fruit est vinifié par deux excellentes caves locales.

Caractéristiques générales

Pitsilia, l'une des régions montagneuses les plus complexes de Chypre, est entourée de quatre forêts: celles de Troodos à l'ouest, de Machairas à l'est, de la forêt «Adelfoi» au nord, et de la forêt de Limassol au sud. Elle a des sommets

élevés, le point culminant étant celui de Papoutsa à 1540 mètres. En raison de la pluviosité élevée, la végétation y est riche.

Climat: La région bénéficie d'un excel-



▲ Paysage de montagne idyllique à Kyperounta.

lent climat sec. En hiver, la température tombe en-dessous de zéro, parfois avec des gelées et de la neige dans les régions les plus élevées. L'été est doux et agréable.

Sols: La région est fortement montagneuse, mais les étendues de terre cultivées alternent harmonieusement avec les étendues de végétation sauvage et de forêts. Les sols sont généralement une couleur grise, aux propriétés mécaniques légères jusqu'à moyennes et à teneur élevée en sable.

Vignobles: 32 villages de la région font partie de la zone de production de vins d'appellation d'origine contrôlée «Pitsilia». En plus des cépages locaux Mavro et Xynistéri, on y cultive 11 autres cépages.

Cépages rouges: Othhalmo, Vamvakada (Maratheftico), Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Mattaro, Mavro, Shiraz, Lefkada, Giannoudi.

Cépages blancs: Xynistéri, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Malaga.

Le circuit

En partant de Limassol, sur l'autoroute A1, prenez la sortie B8 vers Troodos. La route ascendante vous mènera au barrage de Kouris, le plus grand à Chypre. En poursuivant votre route vers le nord, vous rencontrerez, au bout de dix kilomètres, le village de Trimiklini, où commence notre tour dans la région montagneuse de Pitsilia.

Le village présente un développe-

Les verres

Oubliez les verres à pied gravés, ils ne conviennent plus pour le service du vin. Le choix du verre approprié à chaque type de vin est primordial, afin de déguster et apprécier le vin à sa juste valeur. Les bons verres sont des verres à pied, en verre fin transparent ou en cristal. Ils ont un grand ballon légèrement oblong qui se resserre dans la partie haute (les lèvres du verre), pour concentrer le bouquet dans le verre en vue de faciliter et d'accélérer leur identification et, enfin, ils ont à chaque fois la bonne taille, en fonction du type de vin que nous servirons. Pour les vins rouges, nous préférons les verres en forme de tulipe qui leur permettent de s'oxygéner et de mieux exprimer leurs arômes, tandis que, pour les vins blancs nous choisissons des bal-



lons moins larges, de sorte à servir à chaque fois une quantité moindre de vin, évitant ainsi que le vin reste trop longtemps dans le verre et se réchauffe. Certes, nous ne remplissons toujours nos verres qu'à moitié, pour laisser toute la place aux arômes. Pour les champagnes et tous les vins mousseux, nous choisissons un verre de type «flûte», à long calice étroit, pour permettre aux bulles de se répandre et sublimer les arômes. Enfin, pour les vins doux, nous choisissons un verre plus petit, que nous ne remplissons qu'au tiers, puisque, d'une part, les vins de dessert se boivent toujours bien glacés (7°C-9°C) et que, d'autre part, ils sont servis en petites doses à la fin du repas, remplaçant ou accompagnant un dessert.

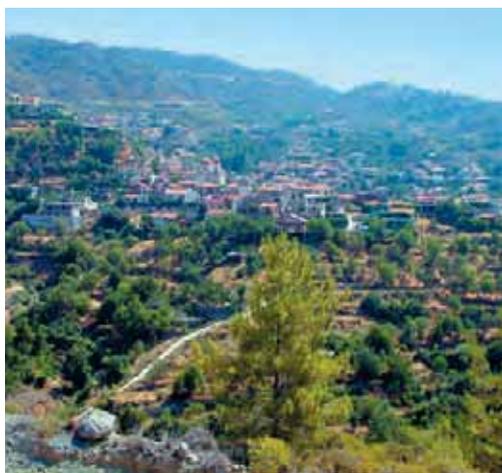
ment relatif, tout en conservant de nombreux éléments traditionnels, notamment dans son centre qui entoure le « passage » à savoir l'artère routière principale. Les boutiques et les cafés du village vous proposent un grand choix de produits locaux, notamment les célèbres fruits confits traditionnels, les délicieuses confitures, du miel du pays, des fruits frais et des fruits secs – sans que manquent, naturellement, les produits de la vigne, tels les raisins secs, le soutzoukos et le vin.

A la limite nord de Trimiklini, prenez à droite la E806 en direction de Pelendri. Un détour à gauche s'impose pour aller voir le plus grand pont double de l'île. La route vers Pelendri traverse une forêt d'arbousiers, de chênes dorés, de chênes des garrigues et de pistachiers lentisques. A environ cinq kilomètres du village, à gauche de la route et au milieu de la forêt, vous verrez la **cave Tsiakkas**. Le bâtiment en pierre de la cave, à l'architecture traditionnelle, surplombe le vignoble en amphithéâtre.

L'éventail de la production de la cave comprend des vins de qualité répondant à toutes les préférences des œnophiles. Les plus remarquables sont le Xynistéri, qui s'améliore continuellement, le Rodinos issu du cépage Grenache, l'un des meilleurs rosés du pays, ainsi que le Porfyros, un vin rouge honnête et séduisant. Le Cabernet Sauvignon, très bon vin lui aussi, montre qu'il s'améliore d'année en année. Les propriétaires de la cave parlent avec enthousiasme et fierté de leur travail et répondent volontiers aux questions des visiteurs. Les dégustations se font dans la boutique de la cave,

aménagée avec goût. Costas Tsiakkas et sa femme, Marina, sont également fiers de leur Koumandaria exceptionnelle, vendue exclusivement dans la cave. Ils s'efforcent de faire revivre, dans leur vignoble, le cépage chypriote oublié, le Giannoudi.

En rejoignant la E806, le circuit mène à Pelendri, un village relativement important, construit en forme d'amphithéâtre sur les coteaux dominant la vallée de la rivière Limnatis. Cette communauté active possède des tavernes, des cafés, une charcuterie



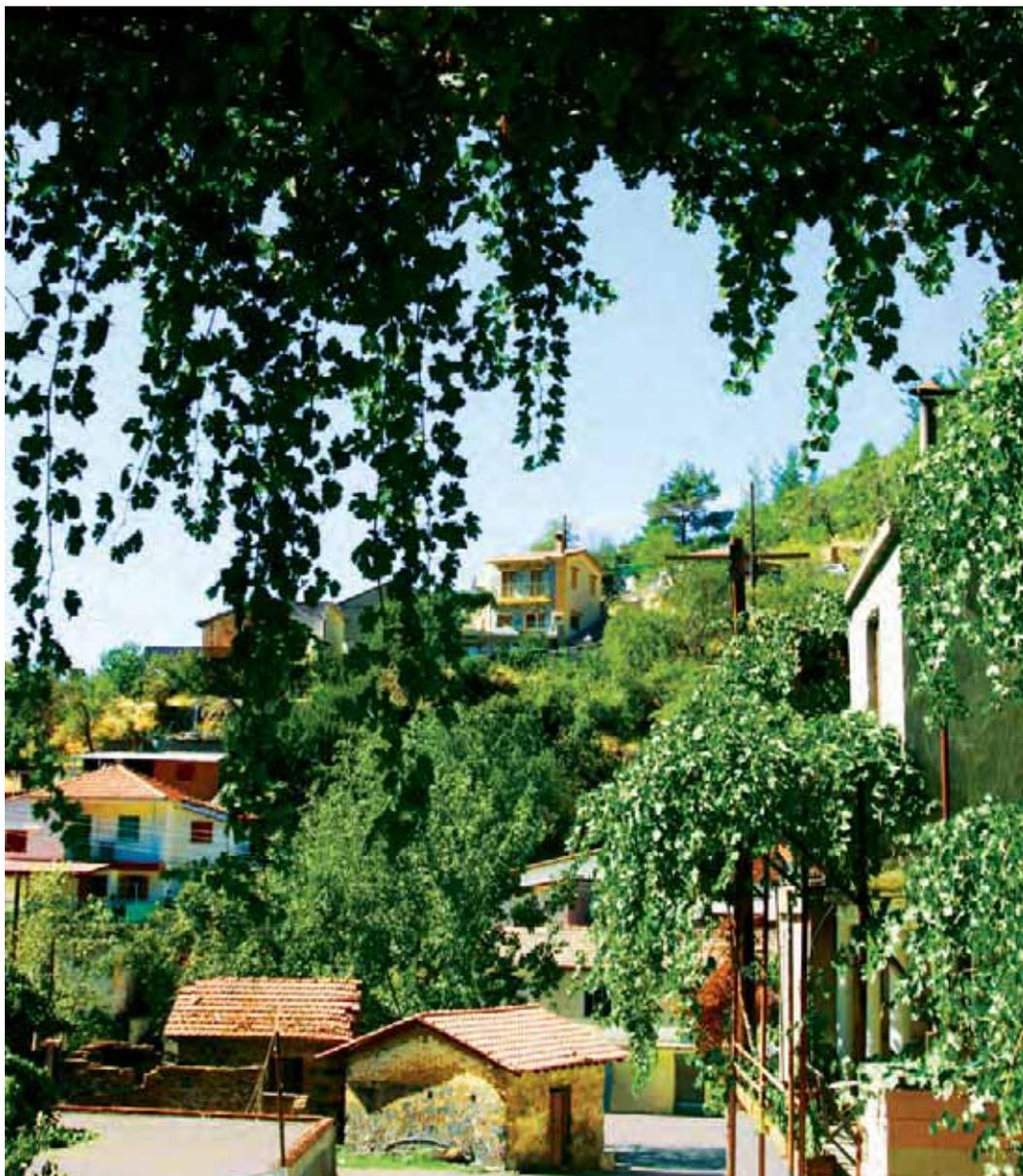
▲ Pelendri, un des plus grands villages de la région de Limassol.

et une boulangerie. Cela vaut la peine d'aller visiter l'église de Timios Stavros (de la Sainte-Croix) inscrite sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO, ornée de superbes fresques datant des XIIIe, XIIIe, XIVe et XVe siècles. La seconde église, celle de Panagia Katholiki, abrite d'importantes icônes portables ainsi que des fresques de style italo-byzantin.

En poursuivant votre route dans la même direction, vous arriverez, à une distance d'environ trois kilomètres, à la localité de Potamitissa, et ensuite la route traverse le village de Dymes, avant

d'aboutir quatre kilomètres plus tard à Kyperounta.

Kyperounta est l'un des plus grands centres régionaux de la région de Pitsilia, qui continue de se développer



▲ Potamitissa offre au visiteur une sérénité et un calme inhabituels.

et de prospérer. Autour du village, vous rencontrerez les vignobles les plus élevés d'Europe – comme s'en vantent les propriétaires de la **cave Kyperounta** située à la sortie du village, à l'est (à droite), en direction de Chandria.

Cette exploitation vinicole est installée dans un nouveau bâtiment, sur une pente offrant une vue imprenable sur le village verdoyant en contrebas. Les propriétaires de la société vinifient des raisins provenant de leurs propres vignobles, en association avec ceux d'autres vignobles locaux, en utilisant un équipement récent, des méthodes modernes, une haute expertise, mais aussi les connaissances en viticulture des plus anciens – si vous avez de la chance, vous y rencontrerez également Mme Fani, une vigneronne ayant un demi-siècle d'expérience! La gamme de produits n'est pas grande, mais les vins sont de qualité. Le Chardonnay est remarquable, tandis que le Petritis a renversé par son style et sa qualité l'image d'autrefois du cépage, qui voulait que les vins issus du Xynistéri ne soient pas capables de résister au temps. Le Cabernet Sauvignon et les Shyras de la cave sont également excellents.

La cave de Kyperounta a pour objectif de produire 300 000 à 400 000 bouteilles de vin de qualité par an.

Dans la même direction, tout près de la cave, vous atteindrez Chandria, à une altitude de 1300 mètres. Le mont Madari, 300 mètres plus haut, se dresse au nord du village.

Le village suivant, Lagoudera, est une localité pittoresque, construite en forme d'amphithéâtre sur le versant nord du



▲ Jarre traditionnelle dans une cave de Kyperounta.

Madari et conservant pleinement son caractère traditionnel. Au-dessus de Lagoudera, dans la direction nord-ouest vers Saranti, ne manquez pas d'aller visiter Panagia tou Araka, une église du XIIe siècle abritant de superbes fresques et à l'architecture mémorable - typique des églises de l'époque- maintenue en excellent état. L'église est inscrite sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO.

En quittant Lagoudera, la route en direction du sud vous mène au village suivant, Polystypos, à une altitude de 1150 mètres. Cette splendide localité est riche en amandiers, en noyers et en cerisiers, entourés de vignobles des cépages Mavro et Xynistéri.

Dirigez-vous ensuite vers l'est, vers

Alona, à quatre kilomètres de là. Juste avant l'entrée du village, à l'avant-dernier virage de la route, «se cache» sur votre gauche la «Fontaine des oiseaux». Il vaut mieux laisser la voiture et découvrir le

village à pied. Ses rues ombragées par les treilles et ses escaliers en pierre vous conduiront dans les quartiers traditionnels. Alona est également connu pour sa forêt de noisetiers.



▲ Chef-lieu de la région de Pitsilia, Kyperounta est le troisième village le plus élevé de l'île.

Agros est situé au sud-ouest d'Alona. La distance entre les deux villages ne dépasse pas quinze kilomètres. Durant la première partie du trajet, la route est rurale et traverse une région difficile-

ment accessible. Vous passerez ensuite au milieu d'un vignoble touffu de cépage Mavro. Prenez la Ego3 à droite pour arriver à Agros, un bourg important, sept kilomètres plus loin. Construit à une





▲ Quartier traditionnel dans le pittoresque village d'Alona.

altitude de 1200 mètres, Agros est situé au cœur - et est le cœur - de la région de Pitsilia. Il est agréable de s'y promener. Le village possède de nombreux magasins, cafétérias, restaurants et hôtels, ainsi qu'un centre sportif hypermoderne. Dans ses ruelles, le visiteur peut admirer des bâtiments de différentes époques architecturales, bien conservés, qui témoignent de l'histoire séculaire du village. Chaque maison a son jardin, chaque balcon a ses pots de fleurs. Les vergers et les vignes ne manquent pas, toujours en harmonie avec la forêt. A

Agros, vous pouvez visiter les ateliers de fabrication de charcuteries fumées locales, de fruits confits, de confitures et d'eau de rose qui font la célébrité du village et – pourquoi pas – en acheter! Allez voir l'hôtel d'Agros, les tavernes du village, la distillerie d'eau de rose et de zivania. Près de l'église, un musée est consacré au peintre chypriote Solomos Frangoulides.

La route, dorénavant en direction du sud, traverse après trois kilomètres le village pittoresque d'Agios Ioannis, construit en forme d'amphithéâtre, qui jouxte à l'est (à gauche) le village d'Agios Theodoros. C'est la dernière étape de notre circuit, avant de retourner à Limas-



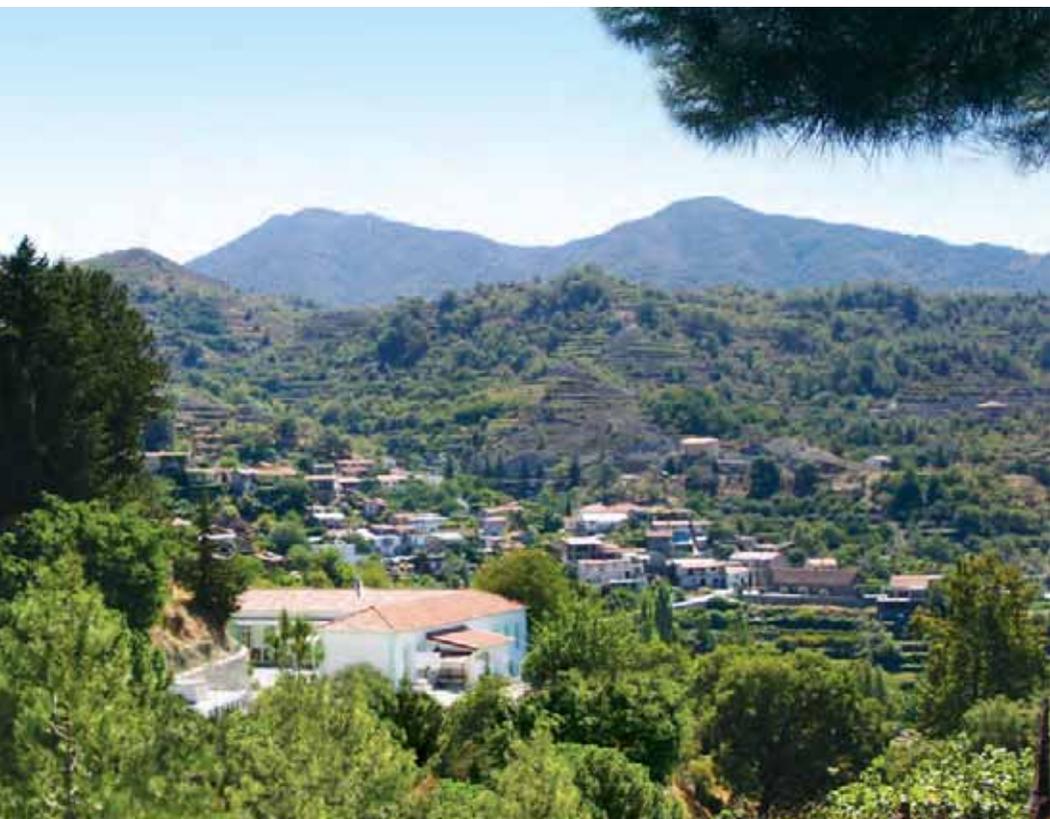
Zivania. La boisson dégustée en bonne compagnie

La Koumandaria n'est pas la seule à avoir été associée aux traditions et aux joies de Chypre, l'autre boisson «nationale» de l'île est la zivania! La zivania, dont les racines remontent à l'Antiquité, est une eau-de-vie distillée à base de raisin, à l'aspect incolore et à forte teneur en alcool. Le procédé de fabrication de la zivania est relativement simple. Après avoir foulé et éraflé les grappes pour en extraire le moût (destiné à la vinification), le marc et le moût qui restent sont portés à fermentation dans des cuves en acier inoxydable. Cette première fraction, constitue la «tête». La plus grande partie de l'alcool est ensuite distillée, avec l'ensemble des arômes désirés. Cette fraction s'appelle le «cœur». Puis vient la distillation des alcools supérieurs. Cette dernière fraction s'appelle la «queue». Une zivania de qualité signifie: distillation lente, températures basses et séparation appropriée du distillat en 3 fractions.



sol. On y trouve le plus grand vignoble du village, connu sous le nom de vignoble du Kapnistis, planté uniquement de

cépages chypriotes traditionnels. Noyé dans la verdure, «Eptalofos» (sept collines), comme s'appelait autrefois Agios



▲ Vue d'Agros, une station de montagne populaire qui attire chaque année de nombreux visiteurs.



▲ Treille sur la terrasse d'une résidence dans une ruelle ascendante d'Agios Ioannis.

Theodoros, puisqu'il s'étend sur sept collines, est un village au caractère unique.

Laissant derrière vous la région de Pitsilia, suivez la route qui descend au sud vers Zoopigi et traverse ensuite les villages de Gerasa et de Paramytha. Vous passerez ensuite par le village de Palodia avant d'achever un parcours inoubliable en traversant le faubourg nord de Lemesos, Agia Fyla. La longueur totale du circuit ne dépasse pas cent vingt kilomètres, mais sa beauté sauvage restera gravée dans vos cœurs.

Caves à vin

Les visites guidées de toutes les caves se font principalement en grec et en anglais.

Cave Kyperounta

Kyperounta

Tél.: 25 532043, 99 613362

Fax: 22 486526

Site web: www.ppgroup.com.cy

E-mail: minasmin@ppgroup.com.cy

Cave Tsiakkas

Pelendri

Tél.: 25 991080

Fax: 25 344683

Site web: www.tsiakkaswinery.com

E-mail: tsiakkaswinery@cytanet.com.cy

Tavernes / Restaurants

Restaurant Kyperia

Tél.: 99 681360, 99 358167

Deisis 66, **Kyperounta**

E-mail: kyperia_tavern@hotmail.com

Adventure Mountain Park

Tél.: 25 532730, 99 772177, 99 674126

Route Kyperounda-Spilia

Kyperounta

E-mail: info@adventuremountainpark.com

To Pezema

Tél.: 25 521046, 99 551381

Steliou Hadjipetri 50,

Agros

To Symposio

Tél.: 99 404348, 99 632285

Pelendri

Polydentri

Tél.: 99 406549

Pelendri

-
- Il est indispensable de prendre contact avec le propriétaire avant de visiter une cave.
 - De nombreux villages offrent des possibilités d'hébergement dans des gîtes ruraux et d'autres types d'hébergement. Pour de plus amples renseignements : www.agrotourism.com.cy et www.visitcyprus.com
-

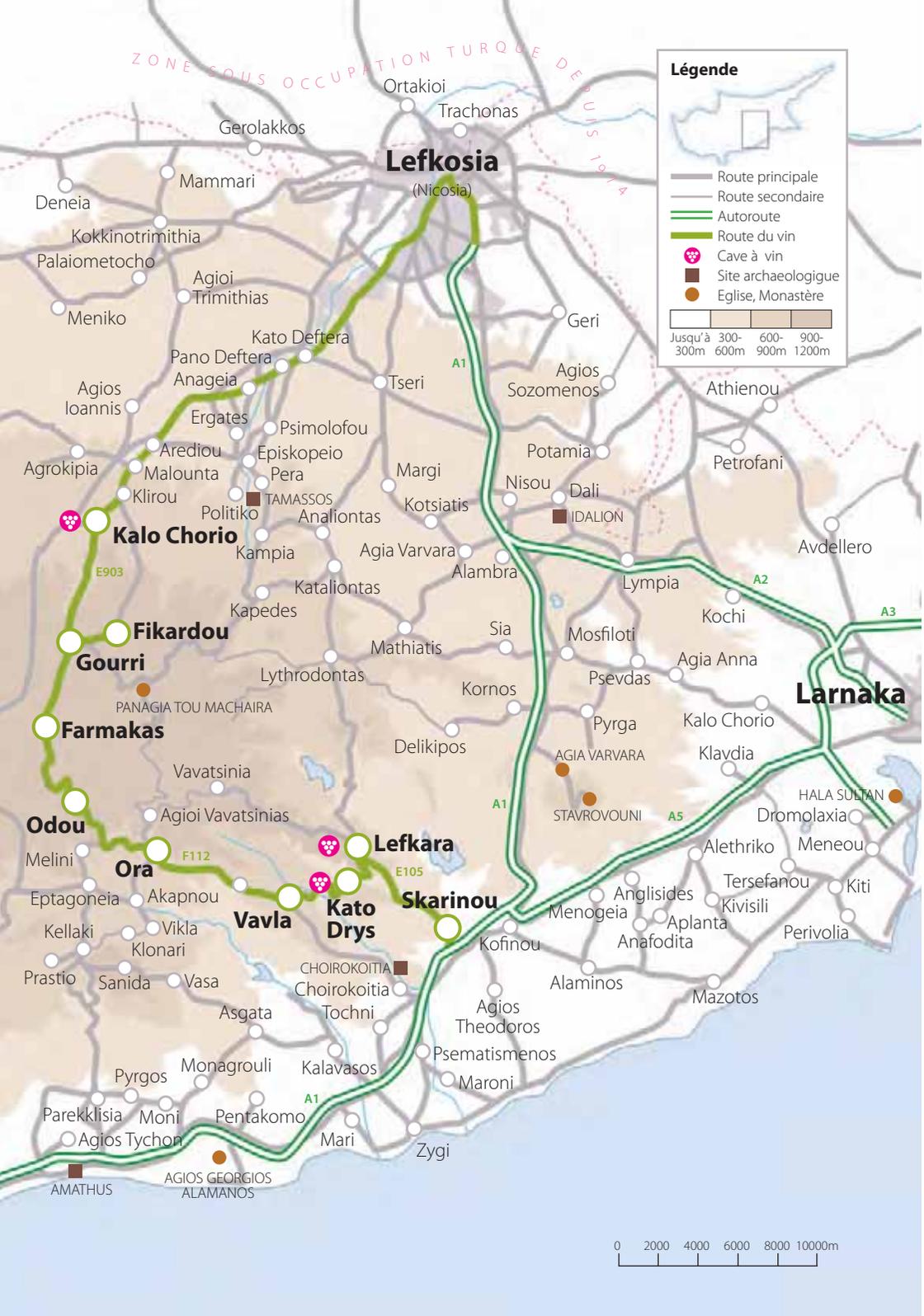


ZONE SOUS OCCUPATION TURQUE DEPUIS 1974

Légende

- Route principale
- Route secondaire
- Autoroute
- Route du vin
- Cave à vin
- Site archéologique
- Eglise, Monastère

| | | | |
|--------------|----------|----------|-----------|
| Jusqu'à 300m | 300-600m | 600-900m | 900-1200m |
|--------------|----------|----------|-----------|



Lefkosia
(Nicosia)

Kalo Chorio

Fikardou

Gourri

Farmakas

Odou

Ora

Vavla

Kato Drys

Skarinou

Larnaka

Lefkara

AMATHUS

AGIOS GEORGIOS ALAMANOS



Circuit 7

Région montagneuse

Larnaka-Lefkosia

Lefkosia (Nicosie), Skarinou, Lefkara, Kato Drys, Vavla, Ora, Odou, Farmakas, Gourri, Fikardou, Kalo Chorio.

Le circuit associe la région montagneuse de Larnaca et la région montagneuse de Nicosie et traverse dix villages, avec l'occasion de visiter trois caves, plusieurs petits musées et des restaurants. Bien que la région se trouve en dehors de la zone viticole, ses vigneronns actifs ont créé des vignobles de cépages Arrystiko, Malvasia Aromatica, Chardonnay et Maratheftico. Le circuit comprend une visite du village de Lefkara, très renommé pour sa dentelle et son argenterie, ainsi que du village de Fikardou, où se trouve l'un des plus anciens pressoirs de Chypre.

Caractéristiques générales

La géologie de la région présente un intérêt tout particulier, puisqu'elle associe les roches calcaires et les ophiolites. Les roches calcaires du complexe de Lefkara couvrent une grande étendue. Le relief prononcé de la région crée des pentes raides et des ravins profonds, où aboutit l'eau de pluie. Le circuit traverse la forêt de Machairas qui couvre une partie de la région de Nicosie et une partie de la région de Larnaca, à une altitude de 300

jusqu'à 1423 mètres (Kionia). Du point de vue géologique, elle appartient au complexe ophiolitique du Troodos. Les roches couvrant la région boisée sont ignées.

Climat: Climat doux à très faible humidité.

Sols: Ils associent des roches calcaires et des ophiolites à une altitude d'environ 100-1400 mètres.

Vignobles: Bien que la région se trouve en dehors de la zone viticole, ses



▲ Humeur nostalgique dans une ruelle du village du circuit.

vignerons actifs ont créé des vignobles robustes.

Cépages blancs: Arrystiko, Malvasia Aromatica, Chardonnay, Xynistéri, Sauvignon blanc

Cépages rouges: Maratheftico, Cabernet, Merlot.

Le circuit

Sur l'autoroute Lefkosia-Lemesos en direction de Lemesos, prenez la sortie E105 vers Skarinou, en direction du village de Vavatsinia. En passant par Skarinou, du côté gauche de la route, vous avez la possibilité de visiter le Centre d'information sur l'environnement de la région montagneuse de Larnaka, abritant une exposition permanente sur la flore et la géologie de la région. A côté du Centre d'information sur l'environnement, vous pouvez goûter du halloumi et du yaourt fraîchement préparés.

Dix minutes environ après la sortie du village de Skarinou et en direction de Lefkara, apparaît sur gauche le **Domaine Dafermou**. Il s'agit de la cave de M. Savvas Fakoukakis, qui a la possibilité d'accueillir diverses manifestations. L'architecture du bâtiment, caractérisée par des lignes simples et la façon dont elle s'est intégrée dans le paysage, présente un intérêt particulier pour le visiteur. Nous vous recommandons de goûter le Dafermou rouge et le Dafermou blanc. Le premier est un mélange des cépages étrangers Cabernet Sauvignon et Syrah, qui mûrissent pendant près de 12 mois dans des fûts de chêne. Le Dafermou blanc est issu d'un assem-

blage de cépages Chardonnay, Sauvignon Blanc et Asyrtiko. Les vignobles relativement récents entourant la cave comprennent les cépages Maratheftico, Sauvignon Blanc, Chardonnay et Asyrtiko.

Un kilomètre tout juste après le



domaine Dafermou, vous êtes accueillis à Pano Lefkara, construit à une altitude de 650 mètres. La vue à partir de Pano Lefkara est splendide. En descendant vers le centre du village, où il fait bon se promener et prendre un café, vous verrez l'école de Timios Stavros, un bâti-

ment de 1920 qui abrite l'école primaire de Lefkara. La promenade dans les ruelles pittoresques du village vous permettra d'admirer l'architecture traditionnelle de la région. Le village est réputé dans le monde entier pour sa dentelle, la célèbre "lefkaritika". Les œuvres des



▲ Lefkara est renommé pour sa dentelle et son orfèvrerie.

dentelières habiles de Lefkara représentaient autrefois pour les femmes la possibilité d'obtenir une certaine forme d'indépendance, puisqu'elles leur rapportaient un revenu décent. L'orfèvrerie est également une autre industrie florissante à Lefkara depuis de nombreuses décennies. Dans le village, les orfèvres travaillant l'argent fabriquent aujourd'hui des bagues, des petites cuillers, des vases sacrés, des lampes à

huile, des chérubins et des croix; ils argentent ou dorent par ailleurs des icônes et des évangiles. Lefkara propose de nombreux restaurants et tavernes où l'on peut déguster la délicieuse cuisine locale.

En quittant Lefkara, tournez à droite, vous arriverez après trois kilomètres au village de Kato Drys. A l'entrée du village, à droite se dresse l'énorme platane, planté par G. Kavetsis en 1907. L'arbre gigantesque ne vous accueille



▲ Ruelle pittoresque bordée de maisons traditionnelles à Lefkara.



▲ La légende raconte que Léonard de Vinci acheta à Lefkara une nappe d'autel en dentelle qu'il offrit à la cathédrale de Milan.

pas seulement avec sa fraîcheur, il vous invite aussi à savourer un café et à déguster les plats traditionnels du restaurant adjacent. Au centre du village, à côté du café traditionnel, une boutique artisanale fabrique et vend une grande variété de confitures. Non loin de là, vous trouverez le Musée d'art populaire de Kato Drys, abrité dans une maison traditionnelle qui appartient à Gabriel et Eleni Papachristoforou. La maison en pierre, excellent exemple de l'architecture locale du XIXe siècle, comprend cinq chambres au rez-de-chaussée et une chambre à l'étage supérieur, ainsi qu'une cour extérieure caractéristique. Un autre musée, le Musée rural de l'abeille, a ouvert ses portes en 2007 à Kato Drys. Il a pour but de présenter l'ancien mode de vie des habitants du village, leurs occupations quotidiennes et leurs activités diverses. Dans le petit magasin du musée, vous pouvez acheter des produits locaux.

En laissant Kato Drys derrière vous, continuez votre route vers Vavla où vous

verrez en contrebas sur votre gauche, au bout de trois kilomètres, le **Domaine Christoudia**. La famille Christoudia s'adonne à la viticulture et à la vinification depuis plus d'une décennie. La cave produit actuellement une gamme de huit vins. Deux vins blancs, l'un issu du cépage Xynistéri, l'autre issu du Muscat d'Alexandrie, également connu sous le nom de Malaga. Elle produit également un rosé, provenant exclusivement du cépage local Maratheftico et trois vins, rouges, l'Armonia, issu de plusieurs cépages, le Cabernet Sauvignon et le Maratheftico. La dernière création de la Cave, le vin rouge doux Erithros Glykis, est issue de raisins séchés au soleil des cépages Xynistéri et Mavro. Il ressemble à la Koumandaria, mais sans le vieil-



▲ Maison fleurie à Lefkara.

lissement oxydatif en fût de chêne et avec nettement plus de sucres résiduels. Ce vin vaut la peine d'être goûté, tout comme le Xynistéri et le Maratheftico. Nous vous recommandons également de goûter le soutzoukos (une friandise à base de jus de raisin et d'amandes ou de noix), produit dans l'exploitation. Parfumé, entièrement naturel (sans ajout de sucre), mou et avant tout savoureux! Goûtez le soutzoukos au goût de chocolat, le palouzé et sa propre liqueur conçue à partir de jus de raisin, de zivania et d'eau de source.

A Katy Drys se trouve le plus grand vignoble du district de Larnaka, d'une surface totale de 150 décares, planté des célèbres cépages Cabernet, Merlot,



▲ Quartier caractéristique à Kato Drys.

Températures de service

7°-9°C

Champagnes, vins mousseux, vins de dessert

8°-10°C

Vins blancs secs

10°-12°C

Vins blancs secs vieilliss en fût de chêne

10°-12°C

Vins rosés

12°-14°C

Vins rouges légers, et vins nouveaux

15°-16°C

Vins rouges de corpulence moyenne

16°-18°C

Vins rouges vieux et vieillis

Sauvignon et Chardonnay.

Quittez le domaine Christoudia et continuez votre route vers Vavla. C'est un village construit en pierre blanche de Lefkara, au caractère traditionnel prononcé. Il est intéressant de se promener sur le sentier de la nature, d'une longueur de sept kilomètres, partant du centre du village jusqu'à Panagia tis Agapis. A la sortie du village, sur la gauche, vous verrez le couvent d'Agios Minas qui se dresse au milieu d'une région couverte de plantations, près de la rivière Maronios. Les premiers témoignages écrits sur l'existence du couvent sont datés de 1562.

Après avoir visité Vavla, prenez à droite vers Ora et Odou. Au centre du village d'Ora domine la belle église d'Agia Marina, construite à la fin du XIXe siècle. La route continue de grimper en serpentant au milieu une végétation basse mais



▲ Le musée d'art populaire de Kato Drys, situé dans un bâtiment traditionnel.

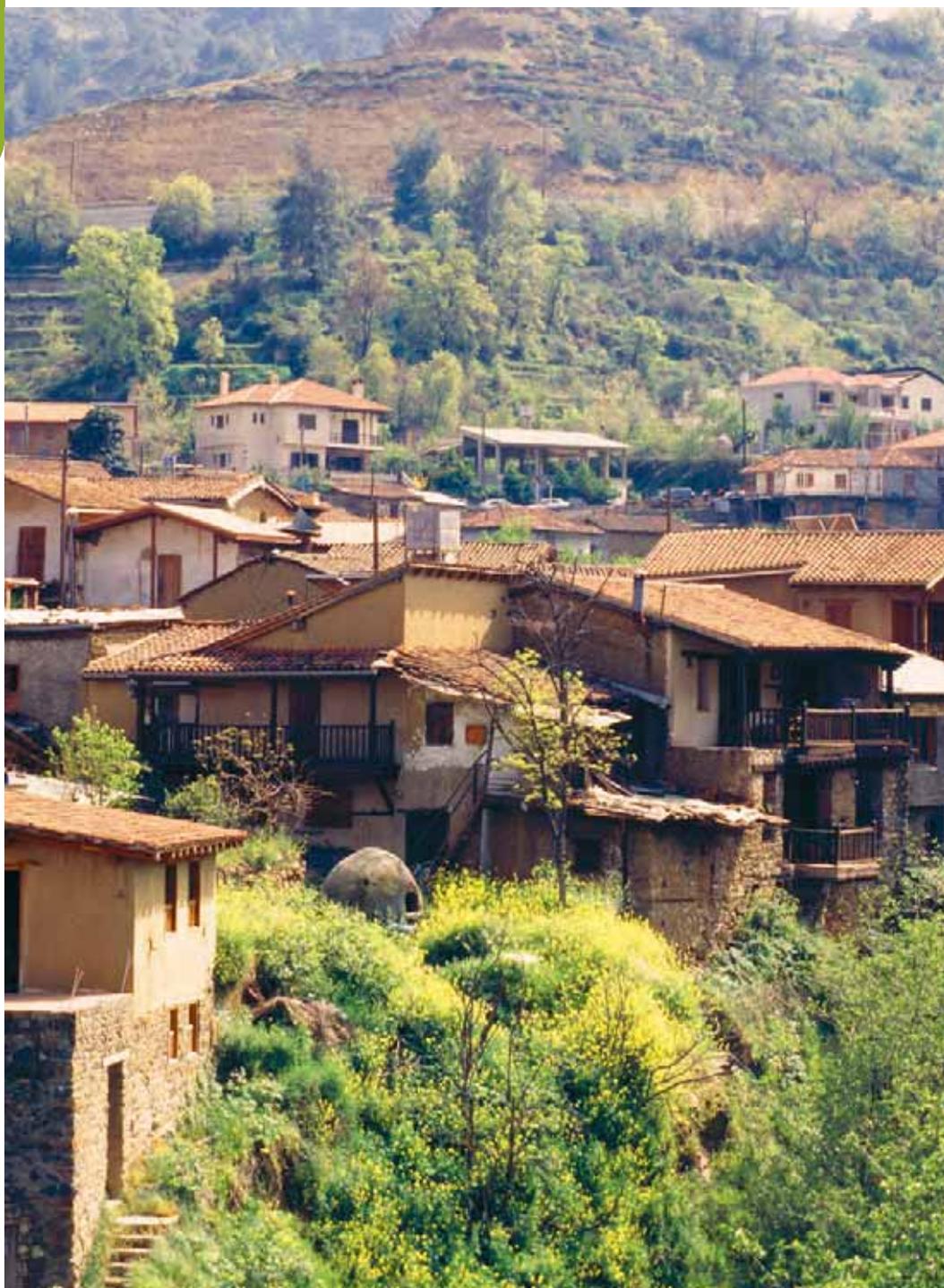
dense puis, après un brusque virage, apparaît Odou, construit en forme d'amphithéâtre sur un versant abrupt, bénéficiant cependant d'un horizon ouvert et dégagé. Les habitants de ce village s'occupent de la culture de légumes et d'apiculture.

Durant la montée jusqu'à Farmakas, les virages brusques se succèdent, mais la beauté du paysage compense le voyageur. Le village de Farmakas se dresse à une altitude de 970 mètres, sur un plateau bordant la forêt de Machairas. Dans le village, vous pouvez goûter les produits traditionnels de la petite industrie locale. Tournez à droite et suivez le panneau indiquant la direction

de Nicosie puis, après quelques kilomètres, tournez de nouveau à droite, pour atteindre Gouri.

À l'entrée du village, arrêtez-vous pour admirer la structure métallique tressée sur laquelle est suspendu un énorme plant de courge qui domine littéralement l'endroit, avec ses nombreuses courges pendant au-dessus de la rue principale. À droite et à gauche de la rue, des tavernes servent des plats locaux, mais sont aussi appropriées pour un petit-déjeuner ou un café. Dans le village, vous pouvez également visiter un centre de tissage et un musée local d'art populaire.

Quittez Gouri pour vous rendre à



▲ Le hameau de Fikardou est inscrit sur la liste du patrimoine mondial de UNESCO.

Fikardou, un village traditionnel à une distance de moins de dix minutes. En apercevant le village, vous constaterez immédiatement que vous vous trouvez dans un village où le temps s'est arrêté depuis des siècles. Pour le touriste œnophile, le vieux pressoir, dans la maison de Katsinioros qui abrite le musée rural, représente un intérêt particulier. Les maisons traditionnelles en briques de boue et en pierre dure non traitée de la région, les étroites ruelles pavées, les toits de tuiles, tous cachés dans un paysage naturel qui captive le regard, vous invitent à venir découvrir le village aujourd'hui abandonné par ses habitants. Les maisons de Katsinioros et d'Achilleas Dimitri, qui ont reçu le prix Europa Nostra, ont été transformées en musées. L'unique taverne du village vous invite à déguster des plats de la gastronomie chypriote.

Ensuite, retournez à Gourri et suivez les panneaux signalétiques en direction de Kalo Chorio Oreinis, puis, après l'avoir traversé, prenez à gauche au carrefour (à droite la route mène à Klirou) afin de suivre la route Palaichori-Nicosie.

En tournant à gauche, au bout de cinq-dix minutes pour rejoindre la route principale Nicosie-Palaichori en direction de Nicosie, vous verrez la **cave Aes Ambelis**, sur une petite colline sur la gauche. Créée il y a 20 ans, elle se distingue par sa salle caractéristique de couleur rouge qui abrite les cuves de fermentation en acier inoxydable.

M. Giorgos Trypatsas, propriétaire de la cave, produit une grande gamme de vins : l'Aes Ambelis blanc, issu des cépages Xynistéri et Sémillon, le Chardonnay,



▲ Pressoir traditionnel à Fikardou, un des plus vieux de Chypre.

un rosé fabriqué à partir de Lefkada et de Maratheftico, l'Aes Ambelis rouge (Cabernet Sauvignon, Grenache, Lefkada), les vins issus des cépages Shiraz, Cabernet Sauvignon et l'Omiros-Maratheftico, mais aussi un vin blanc doux issu de raisins séchés au soleil. Nous vous recommandons de goûter l'Aes Ambelis blanc, remarquable par sa fraîcheur et son bouquet particulier, ainsi que le rosé, qui figure parmi les deux-trois meilleurs rosés de l'île, mais aussi l'Omiros Maratheftico, qui se distingue par sa particularité aromatique et gustative.

Caves à vin

Les visites guidées de toutes les caves se font principalement en grec et en anglais.

Cave Aes Ambelis

Kalo Chorio Oreinis

Tél.: 99 651361, 99 812474

Fax: 22 818057

Site web: www.facebook.com/AesAmbelisWinery

E-mail: aesambelis@cytanet.com.cy

Domaine Christoudia

Kato Drys

Tél.: 99 034828, 99 813075

Fax: 24 342199

E-mail: ktima.christoudia@hotmail.com

Domaine Dafermou

Lefkara

Tél.: 70 008373, 99 635469

Fax: 22 491945

Site web: www.dafermou.com

E-mail: info@dafermou.com

Tavernes / Restaurants

Ktima Georgiades

Tél.: 99 620736

Palaios Stathmos, Skarinou

E-mail: pierisgeorgiadis@gmail.com

Archontiko Papadopoulou

Tél.: 22 531000

67 Arch. Makarios str.

Kornos

Periptero Lefkara

Tél.: 24 342211, 99 593196

Gregori Afxentiou 1

Pano Lefkara

Elia Restaurant

Tél.: 99 536637

Agiou Louka 41 Skarinou

To Spiti ton Anemon

Tél.: 24 342532

Irakli Strouthou

Pano Lefkara

E-mail: Panagiotisdimitriou@hotmail.com

Ayios Georgios

Tél.: 22 633755, 96 322105

Gregori Afxentiou 36

Gourri

To Koultouriariko

Tél.: 22 633455, 99 625695

Gregori Afxentiou 40A&B,

Gourri

Restaurant Rebecca

Tél.: 22 634140

Gestriou 1

Gourri

Yiannakos

Tél.: 22 633311

Fikardou

Restaurant Farmakas

Tél.: 22 642508, 97 725957

Agias Irinis 12

Farmakas

-
- Il est indispensable de prendre contact avec le propriétaire avant de visiter une cave.
 - De nombreux villages offrent des possibilités d'hébergement dans des gîtes ruraux et d'autres types d'hébergement. Pour de plus amples renseignements : www.agrotourism.com.cy et www.visitcyprus.com
-

Les 10 règles d'or pour servir un vin

- 1 On sert d'abord les vins blancs ensuite les rosés et à la fin les vins rouges.
- 2 Si on ne sert que du vin blanc, on commence par les plus simples et les plus légers puis on passe progressivement à des vins plus pleins, qui sont en général ceux qui ont fermenté et vieilli en fût de chêne.
- 3 On sert d'abord les vins jeunes et ensuite les vins vieux.
- 4 Les vins les moins bons se servent en premier, puis on sert progressivement les vins meilleurs, en fonction de leur niveau de qualité. Ainsi, d'une part, nous ne faisons d'injustice à aucun vin et, d'autre part, nous respectons scrupuleusement l'une des règles «sacrées» immuables du service, qui affirme que le vin que l'on boit ne doit jamais faire regretter celui qui a été servi précédemment.
- 5 Le champagne et tous les vins mousseux se servent en premier. A l'exception, naturellement, des champagnes et des vins mousseux doux, qui se boivent à la fin du repas comme vin de dessert.
- 6 Les vins liquoreux (Koumandaria, Muscat etc.) se boivent toujours en dernier, puisqu'ils sont l'épilogue parfait du repas.
- 7 On choisit des verres à pied et à calice assez large, en verre transparent ou en cristal (sans ciselures et sans couleur), pour les vins rouges corpulents, pour permettre au vin de mieux s'oxygéner et libérer ses arômes. Pour les vins blancs, on choisit des verres plus petits. On remplit les verres au tiers, en laissant assez d'espace vide pour la concentration des arômes.
- 8 Ne jamais mettre un vin au congélateur, la baisse brutale de température peut le détériorer.
- 9 Ne pas conserver les vins trop longtemps au réfrigérateur, ils peuvent acquérir une mauvaise odeur - celle de la longue réfrigération.
- 10 Toujours veiller à ce qu'il y ait un seau à glace sur la table, parce que le vin en bouteille mais aussi dans le verre, se réchauffe beaucoup plus vite qu'on ne le pense.



Bureaux d'information de l' OTC

Lefkosia

Aristokyprou 11, Laiki Geitonia
(à l'est de la Place Eleftheria)
CY1011 Lefkosia
Tél: 22 674264, Fax: 22 660778

Lemesos

Agiou Andreou 142,
CY 3036 Lemesos
Tél: 25 362756, Fax: 25 746596

Agiou Georgiou A/22
CY 4047 Lemesos (Limassol)
Potamos tis Germasogeias
(entrée est vers la plage de Dasoudi)
Tél: 25 323211, Fax: 25 313451

Port de Lemesos

P.O. Box 55605, CY3781 Lemesos
(Service assuré pour tous les bateaux
de croisière)
Tél: 25 571868, Fax: 25 560343

Larnaka

Plateia Vasileos Pavlou,
CY 6023 Larnaka
Tél: 24 654322, Fax: 24 653492

Aéroport international de Larnaka

CY 7130 Larnaka
Tél: 24 008368, Fax: 24 008369

Pafos

Agoras 8, CY 8010 Paphos
Tél: 26 932841, Fax: 26 953341

63A Poseidonos 63A,
CY 8042 Kato Pafos
Tél: 26 930521, Fax: 26 930519

Aéroport international de Pafos

Tél: 26 007368 (service assuré pour
tous les vols), Fax: 26 007369

Polis Chrysochous

Vasileos Stasioikou 2, CY 8820, Polis
Chrysochous
Tél: 26 322468, Fax: 26 321327

Agia Napa

Avenue Kryou Nerou 12,
CY 5330 Agia Napa
Tél: 23 721796, Fax: 23 724507

Paralimni-Protaras

Avenue Protaras 14., CY 5296 Paralimni
Tél: 23 832865, Fax: 23 832864

Pano Platres

CY 4820 Platres
Tél: 25 421316, Fax: 25 813080

Bureaux de l' OTC à l' étranger

Royaume-Uni

Londres

13 St. James's Square
(Cyprus Embassy Building)
SW1Y 4LB London, Royaume-Uni
E-mail: londonadmincto@btconnect.
com
Tél: +44 207 321 4183
Fax: +44 207 321 4166

France

Paris

23, Rue de Galilée
75116 Paris, France
E-mail: info@tourisme-chypre.fr
Tél: +33 142 614 249
Fax: +33 142 604 853

Allemagne

Berlin

Kurfürstendamm 182
D-10707 Berlin, Allemagne
E-mail: cto_berlin@t-online.de
Tél: +49 303 086 8312
Fax: +49 303 086 8308

Frankfort

Zeil 127
60313 Frankfurt, Allemagne
E-mail: ekavich@cto-fra.de,
info@cto-fra.de
Tél: +49 692 519 19
Fax: +49 692 502 88
Numéro de téléphone pour le marché
autrichien: 0800808013

Grèce**Athènes**

2 Xenophontos ave., 3e étage
10557 Athènes, Grèce
E-mail: cto-athens@cyta.gr
Tél: +30 210 3610178
+30 210 3610057
Fax: +30 210 3644798

Israël**Tel Aviv**

Top Tower, 14th Floor Dizengoff Centre
50 Dizengoff Street
64332 Tel Aviv, Israël
E-mail: cto@netvision.net.il
Tél: +972 352 574 42
Fax: +972 352 574 43

Italie**Milan**

Via Andrea Solari 13
20144 Milano, Italy
E-mail: info@turismocipro.it
Tél: +39 0258 319 835
Fax: +39 0258 303 375

Pays-Bas**Amsterdam**

Keizersgracht 424 II
1016 GC Amsterdam, Pays-Bas
E-mail: info.cyprus@kpnmail.nl
Tél: +31 206 244 358
Fax: +31 206 383 369

Pologne**Varsovie**

70 Jaroslawa Dabrowskiego Street
02-561 Varsovie, Pologne
E-mail: cto@cypr.pl
cypro3@cypr.pl
Tél: +48 228 279 036
Fax: +48 228 279 034

Fédération de Russie**Moscou**

Povarskaya Street 9
Building 2
121069 Moscou, Fédération de Russie
E-mail: ctomoscow@visitcyprus.com
Tél: +74 952 239 684

Fax: +74 995 750 319

Saint-Petersbourg

Furshatskaya Street 27
191123 Saint-Petersbourg,
Fédération de Russie
E-mail: spbcto@yandex.ru
Tél: +78 123 325 808
Fax: +78 123 325 809

Suède**Stockholm**

Cyperm Turistråd
Solna torg 19
17145 Solna
E-mail: Stockholm@visitcyprus.com
Tél: 08-10 50 25
Fax 08 10 64 14

Suisse**Zurich**

Gottfried Keller – Strasse 7
8001 Zurich, Suisse
E-mail: ctozurich@bluewin.ch
Tél: +41 (0) 44 262 33 03
Fax: +41 (0) 44 251 24 17

Ukraine**Kiev**

Vorovskogo Street 24
01054 Kiev, Ukraine
E-mail: CTOUkraine@visitcyprus.com
Tél: +380 444 996 454
Fax: +380 444 996 455

Texte: Giannos Konstantinou
Adaptation en Français: Dominique Tsouris
Design: Wings Design
Photographier: Charalambos Artemis,
CTO archive, Wings Design, Markus
Bassler, Nathanael Andreou, Elias
Lambrou, Cyprus Agrotourism Company
Impression: Lithoweb Ltd, 2015



UNION EUROPÉENNE



RÉPUBLIQUE DE CHYPRE

Lemesos Avenue 19, P.O. Box: 24535 CY
1390 Lefkosia (Nicosie) Chypre
Tél.: +357 22 691100, Fax: +357 22 331644
Email: cytour@visitcyprus.com

www.visitcyprus.com

Ce projet est financé par le
Fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER) de l'Union européenne.
L'Europe investit dans les zones rurales.

ISBN 978-9963-44-139-6