

# L'Industrie et le commerce de l'arack et du vin au Liban

De 1950 à nos jours

Les médecins du quinzième affirmaient que l'alcool  
« dissipe la mélancolie, réjouit le cœur purifie  
l'entendement et illumine l'esprit. Il aide à la digestion,  
prévient la cécité dissipe les défaillances du cœur,  
empêche le tremblement des mains, la rupture des gros  
vaisseaux et le ramollissement de la moelle »

« Alcool », *Nouveau Larousse Illustré*, Vol. 1, 1898, p. 169

« La pénicilline guérit les humains, mais c'est le vin qui les  
rend heureux. »

Flemming

# Deux questions

- En juin 1937 est promulguée une loi relative à la fabrication de l'arak favorisant la fabrication de ce produit à partir d'alcool de raisin et de la semence d'anis. Quelles sont les raisons qui ont poussé le législateur libanais à l'élaborer ?
- A la fin de la crise libanaise (octobre 1989) on ne recensait qu'un petit groupe (5 à 7 domaines) de producteurs de vins. Aujourd'hui on dénombre plus de cinquante entreprises. Comment expliquer cet intérêt subit pour le vin ?

Les réponses à ces questions résument en quelque sorte mon étude intitulée « L'industrie et le commerce de l'arack et du vin au Liban » qui décrit l'évolution du secteur vinicole au Liban de mars 1950 (date de la rupture de l'union douanière avec la Syrie) à nos jours, et qui sera divisée en trois parties: présentation générale du secteur du vin et des alcools au Liban, organisation et fonctionnement de la filière vitivinicole (vin et arack), recommandations pour l'amélioration l'industrie de l'arack et du vin (prospective).

# La fabrication de l'arack (cinq opérations successives)

- 1) La production d'un liquide sucré appelé **moût**
- 2) La transformation de ce liquide sucré en liquide contenant de l'alcool ; cette transformation s'appelle la **fermentation**.
- 3) L'extraction de l'alcool du liquide alcoolique obtenu ; elle se fait par la **distillation**.
- 4) La séparation de l'alcool pur des impuretés qui l'accompagnent ; cette opération s'appelle **rectification**
- 5) Le **vieillissement**

# Alambic traditionnel

(Source: <https://www.cobrelis.com/fr/alambics-par-capacite-36/alambics-10-litres.html>, consulté le 18 juin 2018)



# Distillation traditionnelle

(Source : <http://ballonsrouges.midiblogs.com/album/en-passant-par-la-charente/2293572657.html>, consulté le 18 juin 2018)

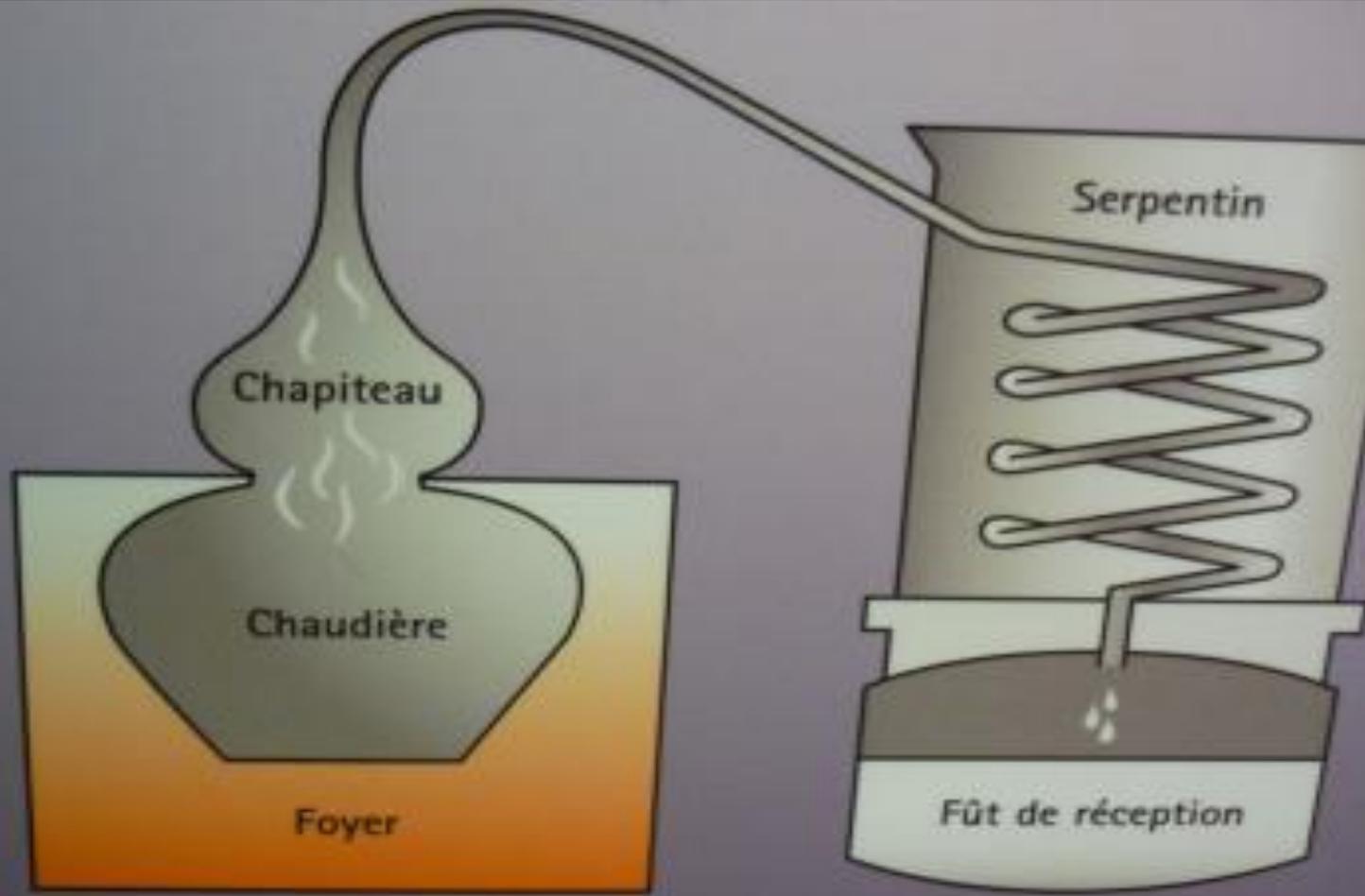
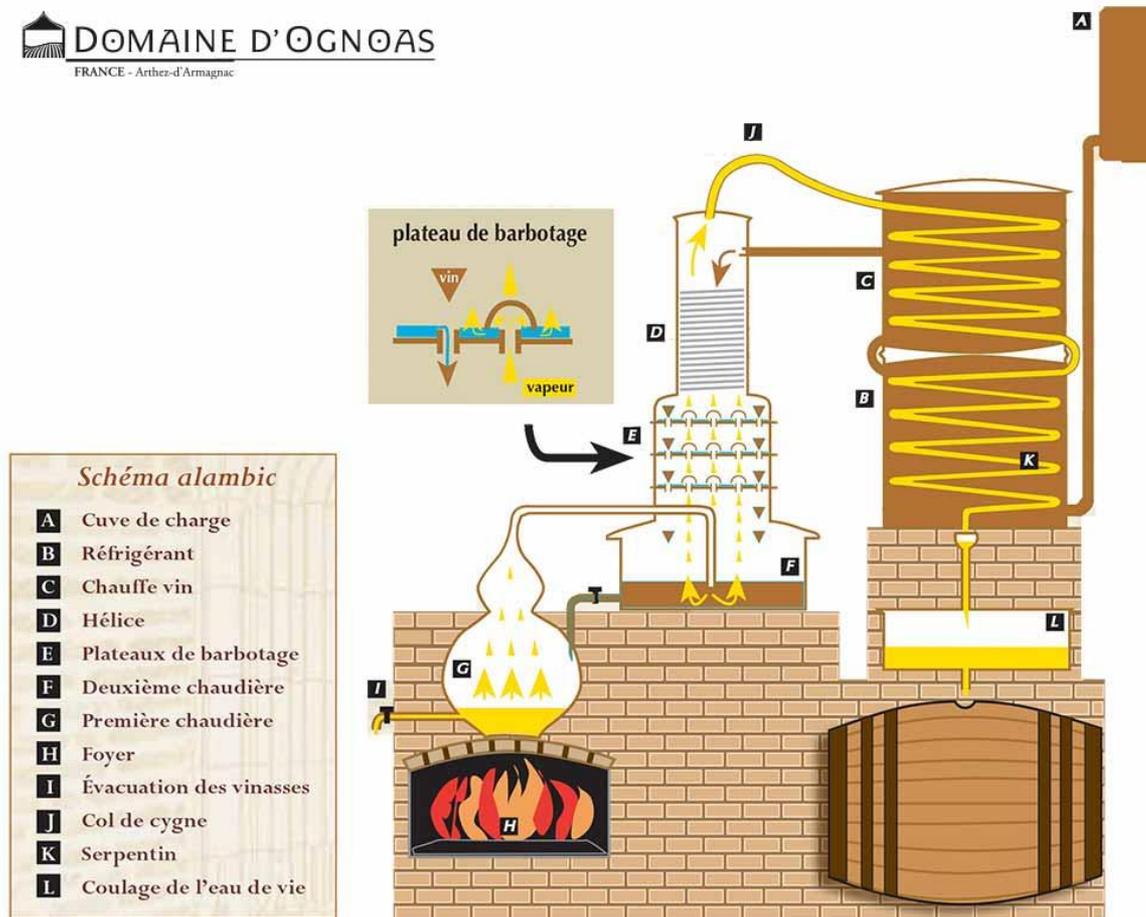


Schéma d'un alambic charentais.

*Plan of charentais still.*

# Alambic Armagnacais

(Sources <https://www.domaine-ognoas.com/en/distillation>, consulté le 18 juin 2018)



# La législation relative à l'arack

- 1) Loi ottomane du 8 août 1909 concernant « l'interdiction d'utiliser l'alcool pour la fabrication de boissons alcooliques et de livrer à la consommation des boissons spiritueuses sophistiquée »
- 2) La « loi relative à la fabrication de l'arack et à la réglementation de l'alcool d'industrie » de juin 1937
- 3) Le Décret N°1840 du 6 décembre 1999

Loi du 8 août 1909 concernant « l'interdiction d'utiliser l'alcool pour la fabrication de boissons alcooliques et de livrer à la consommation des boissons spiritueuses sophistiquée »

- L'article premier de la stipule : « Les alcools fabriqués avec des matières autres que le raisin et les produits de raisin ne seront employés que dans l'industrie. On ne pourra pas préparer des boissons avec les susdits alcools. ».
- Et l'article 2 affirme : « Est interdite l'introduction en Turquie des boissons spiritueuses contenant de l'alcool fabriqué avec des matières autres que le raisin ou ses dérivés et nuisibles à la santé. »

La « loi relative à la fabrication de l'arack et à la réglementation de l'alcool d'industrie » date de juin 1937

- L'article 1 de la loi stipule : « La dénomination "arack" est exclusivement réservée à l'alcool obtenu par la fermentation du raisin et distillé avec la semence d'anis »
- L'article 2 stipule : « Tout arack qui aurait été préparé autrement ou à partir d'autres substances sera considéré comme falsifié. »

# Causes de la promulgation de la loi de juin 1937

- 1) L'augmentation de la superficie du vignoble syrien
- 2) La concurrence des vins importés
- 3) La consommation croissante de la bière
- 4) Et, surtout, la naissance de l'alcool industriel.

# Le Décret N°1840 du 6 décembre 1999

- 1) En 1996, certains producteurs d'arack se regroupent au sein du « syndicat des producteurs des alcools, des vins et des boissons alcoolisées au Liban ». Leur objectif principal était de légaliser la production d'un arack « industriel ».
- 2) Le syndicat parvient à ses fins en décembre 1999, avec la promulgation du décret N° 1840 qui légalise la production, sur le territoire libanais, une boisson à base d'alcool industriel et d'arômes autres que l'anis (réglisse, fenouil, mastique) sous le nom d'arack.
- 3) Par contre, le décret interdit la mention « arack de raisin » pour un arack qui n'est pas fait à partir d'alcool de raisin.
- 4) Toutefois, selon la hiérarchie des normes qui veut qu'une loi prévaut sur un décret, la définition de la loi de 1937 du terme « arack » demeure, puisque cette loi n'a pas été abrogée ou amendée.

# Quatre catégories d'arack sur le marché

- 1) Première catégorie: L'arack de raisin fait avec de la semence d'anis c'est-à-dire conformément à la loi.
- 2) Deuxième catégorie : le «blended » mélange d'alcool de raisin distillé de manière traditionnelle et un alcool neutre de mélasse. Comme pour le whisky cet arack est apprécié par bon nombre de personnes qui le trouvent meilleur que l'arack de raisin.
- 3) Troisième catégorie : l'arack produit avec de l'alcool neutre et de l'anéthol (essence d'anis) : bien que de mauvais goût cet arack ne peut être nocif ou mauvais pour la santé car l'alcool neutre s'il enlève tout le bon goût à l'alcool il le dégage de toute les impuretés.
- 4) Quatrième catégorie : les « tords boyaux » produits avec l'on ne sait quel alcool et mélangé à froid (ala al-bared), c'est à dire sans distillation. Cet arack est dangereux pour la santé car l'alcool utilisé pour sa fabrication serait frelaté et donc contenant du méthanol substance qui pourrait causer la cécité si pris à grande dose.

# Solution

Il faudrait promulguer une nouvelle loi relative à la fabrication de l'arack qui préciserait le type d'alambics à employer pour la distillation à l'instar des eaux-de-vie de qualité françaises (cognac, armagnac et calvados), le type de cépages à utiliser, la durée de vieillissement...

# Le commerce

## Quelques chiffres

- 1) Recensement industriel de 1955: 52 firmes d'arack dont une employait plus de 25 personnes.
- 2) Recensement industriel de 1964: 54 firmes d'arack (11 à Beyrouth, 16 au Mont Liban et 4 dans la région de la Békaa) avec un personnel de 286 dont deux employant plus 25 employés .
- 3) Fin 1980: 100 marques d'arack : 45 Beyrouth, 39 Békaa, 64 Mont-Liban, 10 Liban-Nord, 1 Liban-Sud .
- 4) Aujourd'hui 100 marques avec quelques grande entreprises produisant souvent plusieurs marques d'arack : Château Musar (Musar , Château Musar ), Domaine Wardy (Ghantous & Abou Raad, Wardy, al-Najjar et al-Arrab), Kefraya (arack de Kefraya), Ksara (Ksarack) , Domaine des Tourelles (arack Brun avec deux gammes : ordinaire et réserve spéciale) , Fakra (six dont une sur le territoire libanais, Arack Fakra), Nader Distillerie (al-Amir, al-Assi, Baalbak) (el-Massaya), Massaya, (el-Massaya) Distillerie Abousleiman (arack al-Mijana , Cave Kouroum, (arack Kouroum), Al-Karram (arack al-Karram) , Al-Kasr (arack al-Kasr ) , Clos de Cana (arack Soukara) , arack Touma (Touma)...

# Quelques données

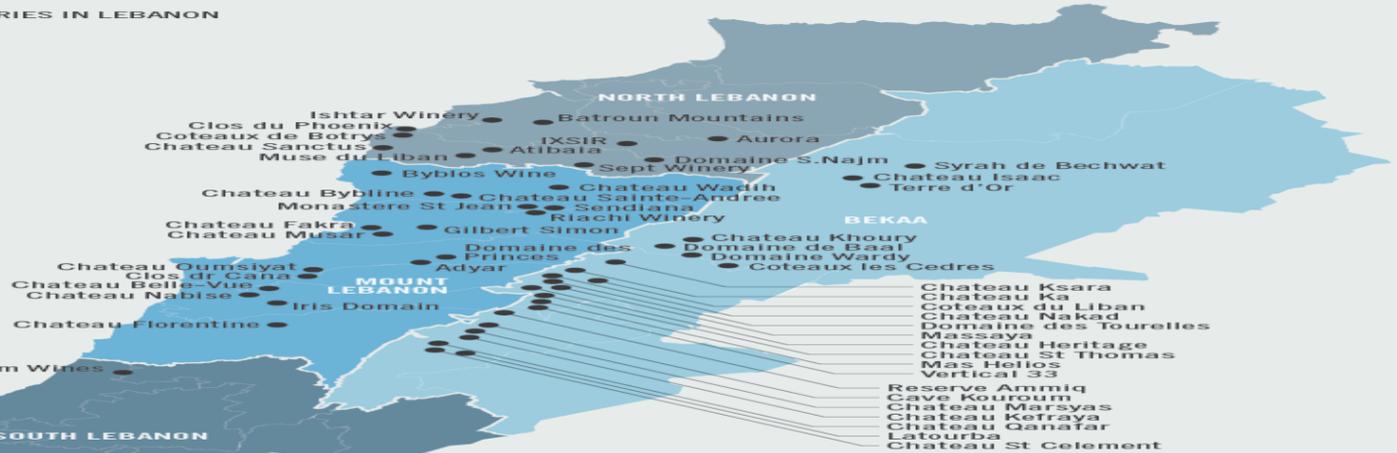
- 1) La production totale de raisin de cuve est 27 200 tonnes : 6 000 tonnes pour la production du vin et 21 200 tonnes de raisin pour la production d'arak, soit une production totale estimée de 3 800 000 bouteilles.
- 2) La multiplication des caves de vinification produisant du vin a entraîné la multiplication du nombre des producteurs d'arak. En effet, tous les vinificateurs réalisant du vin produisent également de l'arak, parfois pour distiller du vin de moindre qualité.
- 3) L'activité de production d'arak souffre d'un problème de mévente indéniable. Cette surproduction est estimée à près de 2 000 000 de bouteilles et est principalement la conséquence d'une baisse régulière de la consommation locale d'arak au profit de la bière, du whisky et du vin. En conséquence, un grand nombre des producteurs d'arak envisagent de diminuer cette activité au profit de la production de vin.

# Évolution du secteur vinicole

(Source : Bou Rahal (Nabila), "Of reds, whites and rosé", *Executive*, January 2018, <http://www.executive-magazine.com/industry-agriculture/of-reds-whites-and-rose>)

## WINE INDUSTRY IN LEBANON

### 1 MAP OF WINERIES IN LEBANON



### 2 DEVELOPMENT OF WINE INDUSTRY SINCE 1990



### 3 WINERIES BY AVERAGE ANNUAL PRODUCTION VOLUME

Rank	Winery	Region	Bottles (k)	Rank	Winery	Region	Bottles (k)
1	Chateau Ksara	Bekaa	2,500	26	Cave Du Monastere St Jean	Mount Leb	50
2	Chateau Kefraya	Bekaa	1,500	26	Chateau Khoury	Bekaa	50
3	Chateau Musar	Mount Leb	700	26	Muse du Liban	North	50
4	Chateau Florentine	Mount Leb	500	30	Coteaux de Botrys	North	40
5	Chateau Oumsiyat	Mount Leb	450	31	Chateau Belle-Vue	Mount Leb	20
6	Chateau St Thomas	Bekaa	450	32	Chateau Isaac	Bekaa	15
7	Cave Kouroum	Bekaa	400	32	Chateau Nabise	Mount Leb	15
7	Chateau Nakad	Bekaa	400	34	Chateau Sanctus	North	15
9	Domaine Wardy	Bekaa	350	34	Atibaia	North	12
10	Chateau Heritage	Bekaa	300	34	Domaine de Baal	Bekaa	12
10	Chateau Ka	Bekaa	300	34	Gilbert Simon	Mount Leb	12
10	Clos de Cana	Mount Leb	300	38	Aurora	North	10
10	IXSIR	North	300	38	Chateau Byblin	Mount Leb	10
10	Massaya	Bekaa	300	38	Clos du Phoenix	North	10
15	Chateau Fakra	Mount Leb	250	38	Reserve Ammiq	Bekaa	10
15	Domaine des Tourelles	Bekaa	250	38	Vertical 33	Bekaa	10
17	Chateau Barka	Bekaa	150	43	Chateau Sainte Andree	Mount Leb	8
18	Couvent Rouge	Bekaa	120	43	Chateau Wadih	North	8
19	Adyar	Mount Leb	90	43	Mas Hellos	Bekaa	8
19	Karam Winery	South	90	46	Sept Winery	North	7
21	Riachi Winery	Mount Leb	90	47	Domaine S.Najm	North	5
22	Chateau Marsyas	Bekaa	60	47	Iris Domain	Mount Leb	5
22	Coteaux du Liban	Bekaa	60	-	Domaine des Princes	Mount Leb	-
24	Latourba	Bekaa	60	-	Ishtar Winery	North	-
25	Chateau Qanafar	Bekaa	55	-	Syrah de bechwat	Bekaa	-
26	Batroun Mountains	North	50				

\*49 wineries excludes two wineries where date of first vintage was not available.  
 Source: 209 Lebanese Wine + additional research by Executive.

# Évolution

- 1989 : Sept dont Cinq principaux domaines (Ksara, 1857 – Domaine des Tourelles 1868 – Nakad, 1923 – Musar, 1930– Kefraya, 1979)
- 2010 : 29 entreprises (Békaa: 15, Batroun : 5, Mont-Liban : 7, Jezzine : 2)
- 2017: 50 entreprises (Békaa : 23 , dans le Mont Liban : 15, Liban-Nord 10, Liban-Sud : 2).

# Causes

- 1) Investissement affectif : attachement à la terre, passion pour le vin, retour aux racines...
- 2) Affaire de placement attirant des investisseurs complètement étrangers au monde du vin : PDG de Renault Carlos Ghosn (Ixsir), la famille Saadé (Château Marsiyas) spécialisée dans le domaine financier et touristique (Wild Discovery)...
- 3) Raisons sociales: doter la région d'un outil de développement en remplacement des cultures de haschich (Coopérative des coteaux d'Héliopolis), favoriser le retour des déplacés (Château Bellevue produit par la famille Saadeh à Bhamdoun)

# La superficie

- 1) 2000 : 2 000 hectares de raisins de cuve avec comme cépages principaux le Obeideh (en blanc) et le Cinsault (en rouge)
- 2) 2017: 3 000 hectares environ, avec comme introduction de cépages nobles (Cabernet Sauvignon, la Grenache, la Syrah, le Merlot et le Carignan en rouge, tandis que dans les blancs dominant Sauvignon Blanc et Viognier) au détriment de l'Obeideh réservé pour la fabrication de l'arack. Ainsi, les cépages dit «nobles» occupent une surface de plus en plus importante.

# Conduite de la vigne

- Les modes de conduite choisis par les viticulteurs pour la production de raisin de cuve destiné à l'élaboration de vin sont le gobelet (60 % de la surface) ou le palissage vertical (40 % de la surface).
- La conduite de la vigne en gobelet présente l'avantage d'être moins onéreuse à l'installation et de mieux résister à la neige. En revanche, les dégâts liés au vent peuvent être importants au Liban.
- La conduite avec palissage vertical permet une meilleure résistance au vent et une meilleure efficacité des traitements phytosanitaires

# Conduite de la vigne en Gobelet

(Source: <http://www.bordeaux-winecampus.com/blog/2015/11/04/palisser-oui-mais-pourquoi/> , consulté le 18 juin 2018)



# Palissage vertical

(Sources: <http://www.bordeaux-winecampus.com/blog/2015/11/04/palisser-oui-mais-pourquoi/> ; <http://institalavigne.blogspot.com/2012/03/attachage.html>, sites consultés le 18 juin 2018)



# Les organismes

- 1) L'Union Vinicole du Liban (UVL) : Officiellement créée en 1997, ses membres ont contribué à l'entrée du Liban à l'Organisation International de la Vigne et du Vin (OIV) en 1996, participant ainsi à la reconnaissance du Liban comme pays producteur de vin. L'UVL a également participé à l'élaboration de la loi sur le vin en 2000, a réalisé la Route des Vins (circuit de découverte des caves de vinifications) et a unifié les vinificateurs autour de l'enseigne des « vins libanais » lors des différents salons internationaux
- 2) L'Institut National de la Vigne et du Vin (INVV) : prévu par la loi 2000 et créé effectivement en mai 2013, il a pour but d'organiser le secteur viticole et vinicole libanais. Il lui est demandé de conduire des études pour l'ensemble de la filière vitivinicole, dans les domaines de la sélection végétale, de la viticulture, de la vinification et de la mise sur le marché des produits.

# Législation

- 1) L'arrêté N° 116 / LR (du H.C.) du 9 décembre 1938 sur les vins et vins mousseux (abrogé en 1983).
- 2) La loi numéro 216 du 29 juin 2000 relative « à la production, la fabrication, la vente et l'importation du vin ». Selon l'article 12, le vin gagne une appellation d'origine reconnue si ses caractéristiques se rattachent à l'origine des raisins, du lieu de macération et de la région reconnu.

# Quelques Chiffres

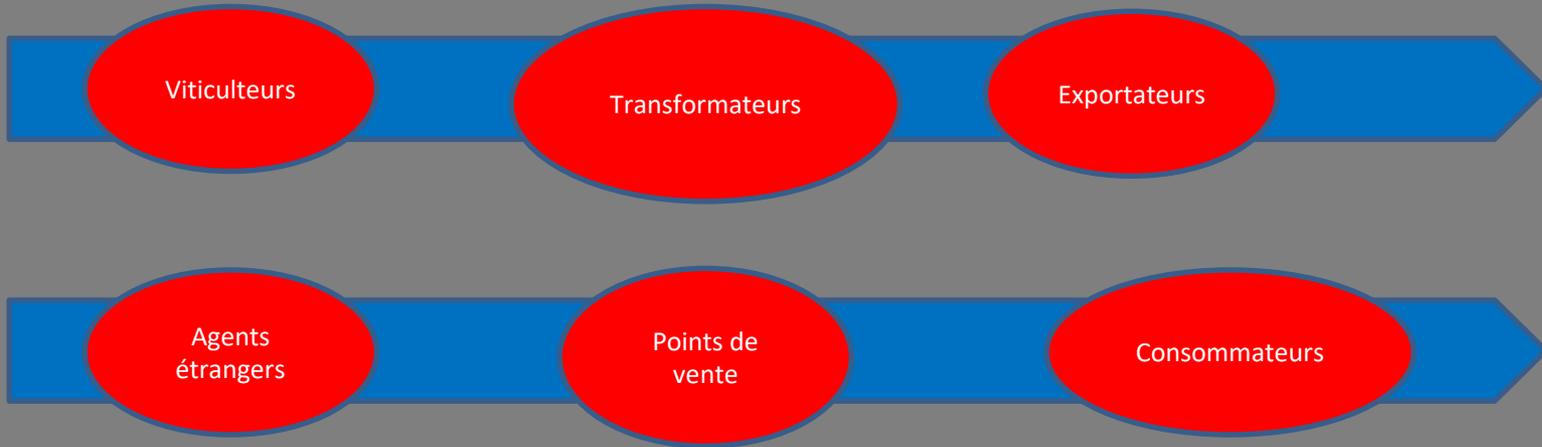
- 1) Les vins libanais ont connu une croissance de 11,9 % en moyenne par an contre seulement 5,8 % pour les vins étrangers.
- 2) En tout, il s'est écoulé en 2010 près de 3,6 millions de bouteilles de vin libanais sur le marché local. Ce qui représente un peu plus des trois quarts des ventes
- 3) En 2014, environ 8 millions de bouteilles ont été produites dont 2 millions exportées (12,64 millions de dollars), selon l'Union viticole du Liban (UVL).
- 4) Le Royaume-Uni représente son premier débouché avec 24 % de part de marché (3 millions de dollars) devant la France (18 %).

# Organisation de la filière vinicole

A noter qu'une structure peut regrouper plusieurs de ces activités. Par exemple, un vinificateur peut être à la fois viticulteur, transformateur et distributeur.



# Exportation



# Conclusion

- 1) A travers ce bref exposé nous avons noté un progrès qualitatif et quantitatif de l'industrie du vin alors que le secteur de l'arack accuse un déclin notoire à tous les niveaux.
- 2) Reste une question importante à soulever via une recherche quantitative (questionnaire), à savoir celle du comportement du consommateur.

# Bibliographie sélective

- BEL (Jean-Pierre), *Les paysages viticoles de la Békaa (Liban)*, Paris, Books on Demand, 2009.
- Rahhal (Nabila), "Of reds, whites and rosé", *Executive*, January 2018, <http://www.executive-magazine.com/industry-agriculture/of-reds-whites-and-rose>
- KARAM (Michael), *Wines of Lebanon*, Beirut, Saqi, 2005.
- KAZAN (Rudyard), *Histoire d'une industrie au temps du mandat français : la Distillerie Boutros Kazan et fils de Beyrouth*, Thèse de doctorat en Mondes arabe, musulman et sémitique, Université de Provence (Aix-Marseille I), Décembre 2009
- KHALIFÉ (Chantal), *Contribution à la mise au point de nouvelles normes pour l'arack au Liban*, Thèse en Pharmacie, Université Saint-Joseph, Beyrouth, Mai 1987.
- LE LAY (Guillaume) et THIBAUT (Roger), *La filière viticole au Liban. Analyse et propositions pour une évolution*, Bordeaux, ENITA, 2003
- ROSTAGNAT (Mélanie), « Arak. Le volume au détriment de la tradition? », *Le commerce du Levant*, Septembre 2010, pp. 60-72.
- ROZELIER (Muriel), *Zawaq Guide des vins du Liban*, Beyrouth, Tamyraz, 2012.
- SHAMS (Ryad Majeed), *The Wine and arack industry in Lebanon*, MBA thesis, American University of Beirut, May 1970.
- *Symposium international de Toulouse. Vins, vignes et vigneron : Passages, messages et métissages*, juin 2015, <http://blogs.univ-tlse2.fr/ininovarietas/files/2015/03/I2VSymposiumJune2015Plaquette18mai2015.pdf>, consulté le 3 juillet 2017