



ixsir

Product of Lebanon

  [ixsir.com](https://www.ixsir.com)

IXSIR - FICHE DESCRIPTIVE

Pays: Liban

Total area: 120 hectares

Sol: Argilo-calcaire, plaques de calcaire et d'argiles.

Encépagement: Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Cinsault, Caladoc, Merlot, Arinarnoa, Mourvèdre, Obaideh, Viognier, Muscat, Sauvignon Blanc, Chardonnay et Sémillon Blanc.

Récolte: Manuellement, en caisses de 18kg, avec une température de moins de 18°C

IXSIR siège social

Wines of Lebanon - Zouk Mosbeh

P.O Box 11-9666 Beirut, Lebanon

T +961 9 210023 **F** +961 9 211365

E info@ixsir.com

Président

Etienne Debbane

Directeur technique

Gabriel Rivero

Directeur d'export

Etienne Touzot

Directrice régionale d'export

Astir Watchi

Le nom IXSIR provient du mot arabe « iksir » qui signifie « élixir », terme commun à plusieurs langues faisant référence à la quintessence ou au principe le plus pur d'une substance, un philtre secret garantissant amour et jeunesse éternelle.

La vision d'IXSIR est celle de la valorisation des meilleurs terroirs du Liban dont certains ont souvent été oubliés. Cultivés dans le respect des principes du développement durable, les vignobles d'IXSIR s'étendent sur plusieurs montagnes du Liban de Batroun à Jezzine sur des sols calcaires et argilo-calcaires, et bénéficient des microclimats que le Liban offre. Les vignobles d'IXSIR sont parmi les plus élevés de l'hémisphère Nord et culminent à 1800 mètres d'altitude.

Les activités de vinification se font sur les collines de Batroun, dans une demeure libanaise traditionnelle du XVIIe siècle abritant une cave viticole moderne conçue dans le respect des principes de développement durable. Plusieurs fois reconnue pour ses pratiques écologiques, la cave d'IXSIR a été nommée par CNN comme étant l'un des bâtiments les plus écologiques dans le monde et a remporté le prix international Architizer A+ ainsi que les prix Good Green Design et Green Mind pour la région MENA.



NOS VIGNOBLES

Le Liban se situe sur la côte Est de la mer Méditerranée et compte les plus hautes montagnes du Moyen Orient. Au cours des 6500 ans passés, il a sans cesse été actif dans la production et le commerce du vin, le plaçant ainsi parmi l'un des plus anciens pays producteurs de vin.

Les vignobles d'IXSIR s'étendent du nord au sud du Liban et visent à promouvoir l'agriculture durable aidant ainsi plus de 250 familles d'agriculteurs locaux à demeurer sur leurs terres. IXSIR met en place des contrats d'achat des raisins à long terme avec les viticulteurs locaux leur proposant un prix plus élevé que le reste du marché, en marge d'une assistance technique et d'un contrôle strict de qualité. Cette approche de commerce équitable a été adoptée dans plusieurs régions traditionnellement connues pour la production de cultures illicites.

HALWA

Coordonnées

33° 36' 29. 0" N 36°.00'.04.8" E

Altitude

1400m

Sol

Argile, Calcaire

Cépages

Cabernet Sauvignon, Syrah, Carigan, Cinsault, Chardonnay, Sauvignon, Muscat et Merlot

AINATA

Coordonnées

34°.10'59.4" N 36°.05'.15 .2" E

Altitude

1800m

Sol

Argile avec plaques Calcaires

Cépages

Syrah, Cabernet Sauvignon et Caladoc

NIHA

Coordonnées

33°.52'.57.1" N 35°.58'.45 .3" E

Altitude

1200m

Sol

Marne-Calcaire

Cépage

Viognier

BECHOUAT

Coordonnées

34°.09'.00 .8" N 36°.08'.06. 3" E

Altitude

1100m

Sol

Argile graveleuse ferrallitique

Cépages

Arinarnoa, Cabernet Sauvignon, Syrah et Tempranillo

JEZZINE

Coordonnées

33° 33'.07.8" N 35° 35' 32.0" E

Altitude

950m

Sol

Argilo-Calcaire

Cépage

Syrah

LA CAVE

La cave d'Ixsir se situe sur les hauteurs de Batroun, au nord Liban, dans le village de Basbina à 400 mètres d'altitude.

Construite en sous-sol dans le respect de la durabilité, la cave a su maintenir intact le paysage de la région. On y accède en traversant l'entrée d'une demeure traditionnelle rénovée du XVIIIème siècle, symbole d'IXSIR. Cette maison abrite aujourd'hui le restaurant « Nicolas Audi à la maison d'Ixsir » offrant une cuisine Libanaise de tradition de différentes régions du Liban et revisitée par le Chef Nicolas Audi.

La cave est construite sur plusieurs niveaux favorisant ainsi un procédé de vinification par gravité et l'utilisation minimale d'un système de pompage, optimisant de cette manière l'écoulement naturel des raisins et des moûts tout au long du processus. Construite à 12 mètres sous terre, la cave bénéficie de l'isolation thermique du sol sans besoin de refroidissement mécanique. Des lucarnes zénithales maximisent le passage de la lumière naturelle à tous les étages.

La cave accueille les visiteurs tout au long de l'année même durant la période des vendanges. A l'occasion de visites guidées, les visiteurs pourront découvrir l'aspect écologique de la cave ainsi que les étapes de production du vin. Ils pourront également se promener dans le jardin au-dessus de la cave et y découvrir plus de 22 cépages différents, ce qui en fait un des plus grands toits verts du Liban.

Plusieurs fois récompensées pour ses pratiques écologiques, la cave d'IXSIR été nommée par CNN comme étant l'un des bâtiments les plus écologiques dans le monde et a remporté trois des prix internationaux d'architecture durable les plus prestigieux.



LES NOMS

IXSIR a été initiée en 2007 par Etienne Debbane, Hady Kahale et Gabriel Rivero, qui se sont plus tard joints au Groupe Debbane-Saikali. Ils ont été suivis par Carlos Ghosn et un groupe de collaborateurs du secteur bancaire et ont fondé l'entreprise en 2008.

Gabriel Rivero est le Directeur Technique d'IXSIR. Après avoir été œnologue chez Sociando Mallet dans le Médoc à Bordeaux pendant 10 ans, il a occupé le poste de Directeur Technique auprès d'un des principaux producteurs de vin lors de son arrivée au Liban et a ensuite lancé IXSIR avec le reste des fondateurs.

Hubert de Bouard, copropriétaire et viticulteur du célèbre Château Angélus, Premier Grand Cru Classé au classement des vins de Saint-Émilion, est consultant auprès d'IXSIR.

CARLOS GHOSN



ETIENNE DEBBANE



HUBERT DE BOUARD



GABRIEL RIVERO



LES VINS

EL IXSIR

ROUGE BLANC



IXSIR
GRANDE RESERVE

ROUGE BLANC ROSÉ



ALTITUDES
IXSIR

ROUGE BLANC ROSÉ



IXSIR
ARAK



LES NOTES

JAMESSUCKLING.COM

Altitudes Blanc 2014

91 Pts. – James Suckling

“Un blanc frais et vif aux arômes de pomme, de poire et d’ananas. Vin qui a du corps avec une acidité vive et présente. Long en bouche. Vinifié en cuves inox. Un assemblage de muscat, viognier, sauvignon blanc et sémillon. A boire jeune.”

91 Pts James Suckling

JAMESSUCKLING.COM

EL Blanc 2013

91 Pts. – James Suckling

“Un blanc fruité aux arômes et saveurs de crème, de pomme et de poire. Vin qui a du corps, frais et précis. Une belle minéralité lui confère sa texture. Assemblage de viognier et chardonnay.”

Decanter

Grande Reserve Red 2012



WINEENTHUSIAST
MAGAZINE

EL Rouge 2011

91 Pts. – Wine Enthusiast

92 Pts. – James Suckling

“Un vin rouge qui a du nerf, aux arômes de fruits mûrs et savoureux. Vin qui a du corps, raffiné et élégant. Belle texture tannique. Un juste équilibre entre tanins jeunes et fruits mûrs. Un assemblage de cabernet sauvignon, de syrah et de merlot. A boire vite ou à garder.”

92 Pts James Suckling

“Composé à 61% de syrah et 39% de cabernet sauvignon, ce vin dégage des arômes de mûres, de canneberge acidulée et de romarin. Les saveurs de cerises noires, fraises, bulbes de fenouil et muscade fondent en bouche avec un bel équilibre de fruits et d’épices enrobé de tannins souples. La finale épicée se caractérise par une explosion de griottes et une touche de menthe.”

91 Pts Wine Enthusiast

WINEENTHUSIAST
MAGAZINE

Grande Reserve 2010

91 Pts. – Wine Enthusiast

“Composé à 61% de syrah et 39% de cabernet sauvignon, ce vin dégage des arômes de mûres, de canneberge acidulée et de romarin. Les saveurs de cerises noires, fraises, bulbes de fenouil et muscade fondent en bouche avec un bel équilibre de fruits et d’épices enrobé de tannins souples. La finale épicée se caractérise par une explosion de griottes et une touche de menthe.”

91 Pts Wine Enthusiast

WINEENTHUSIAST
MAGAZINE

Altitudes Red 2010

90 Pts. – Wine Enthusiast

“Une attaque saline et iodée, avec des arômes de cerise noire, qui s’ouvre ensuite sur des saveurs de cerises noires, caramel, chocolat blanc, zest d’orange et pelure de pomme. Des tanins veloutés et une touche saline évoluent en milieu de bouche avec une finale mentholée et rafraichissante.”

90 Pts Wine Enthusiast

LES NOTES

Robert Parker
WINE ADVOCATE

“[...] IXSIR au Liban a fourni d'excellents vins de garde [...] Le vin ELRed 2011 a cependant volé la vedette. Il est merveilleux, peut-être le meilleur vin de bibliothèque de ce numéro. IXSIR est relativement nouvelle, mais c'est une cave à ne pas négliger [...]”

Le 28 février 2020 - Wine Advocate



EL Cuvee Xeme Anniversaire

93 Pts. // Mark Squires - Wine Advocate

“[...] finesse en milieu de bouche [...] un véritable pilier et une grande élégance. [...] Avec certainement une immense possibilité d'évolution et d'amélioration dans la cave, il doit s'embellir en vieillissant. [...]”



EL Red 2011

93 Pts. // Mark Squires - Wine Advocate
(Tasted in 2020)

“[...] La finale longue et captivante est impressionnante. Concentré, équilibré, long en finale et digne de l'âge, c'est un gagnant à tous les niveaux. [...]”



EL Red 2011

91 Pts. // Mark Squires - Wine Advocate
(Tasted in 2017)

“[...] Je pense vraiment que c'est le meilleur de l'édition 2011. Encore jeune, il devrait continuer à bien tenir pour la prochaine décennie. [...]”



EL Red 2012

92 Pts. // Mark Squires - Wine Advocate

“[...] très raffiné et sophistiqué. Élégant et d'une superbe finesse en milieu de bouche, il persiste à merveille en finale. [...] Il montre également de la complexité [...]”



EL Red 2014

92 Pts. // Mark Squires - Wine Advocate

“[...] très raffiné et sophistiqué. Élégant et d'une superbe finesse en milieu de bouche, il persiste à merveille en finale. [...] Il montre également de la complexité [...]”



EL White 2017

91 Pts. // Mark Squires - Wine Advocate

“[...] un blanc frais et élégant ayant une trace de délicatesse tout en restant persistant et vif. Traité magnifiquement dans du bois, il semble encore plus frais que les statistiques le suggèrent. [...]”

LES NOTES

EL IXSIR Rouge

Xeme Cuvee (NV)	Wine Advocate	93/100	
2009	JM Quarin	17/20	
2009	Wine Advocate	90/100	
2010	Wine Enthusiast	90/100	
2011	Wine Advocate	93/100	
2011	James Suckling	92/100	
2011	Wine Enthusiast	91/100	Editor's Choice
2012	Wine Advocate	92/100	
2013	Wine Advocate	90/100	
2014	Wine Advocate	92/100	
2015	Wine Advocate	90+/100	

EL IXSIR Blanc

2013	James Suckling	92/100	
2013	Wine Advocate	91/100	
2016	Wine Advocate	90/100	
2017	Wine Advocate	91/100	

IXSIR Grande Reserve Rouge

2008	JM Quarin	16.25/20	
2009	Robert Parker tweet		"A Lebanese beauty to look out for"
2009	Wine Enthusiast	91/100	
2009	Olivier Poussier		Coup de coeur
2009	Wine Award International	93/100	
2010	Wine Enthusiast	91/100	
2011	James Suckling	91/100	
2011	Wine Advocate	90/100	
2012	Wine Advocate	89+/100	
2012	Sommelier Wine Awards		Gold medal
2012	Wine Advocate	89+/100	
2013	Wine Advocate	89/100	

Altitudes IXSIR Rouge

2008	JM Quarin	86/100	
2009	Wine Enthusiast	91/100	
2009	Selections Mondiales des Vins Canada		Grand Or
2010	Wine Enthusiast	90/100	
2010	Decanter	91/100	
2011	Huffington Post - Tom Cannavan		Wine of the week
2011	Wine Advocate	87/100	

Altitudes IXSIR Blanc

2009	JM Quarin	83/100	
2010	Decanter		Five of the best from Lebanon
2011	Tim Atkin	90/100	
2013	Wine Enthusiast	89/100	
2014	James Suckling	91/100	





IXSIR

+961 9 223 350
info@ixsir.com