

1979 WINES

Science. Sustainability. Heritage



En 1979, un décret présidentiel a été publié établissant la catégorie «Retsina Appellation Traditionnelle».

En hommage à cette étape importante pour le vin grec, 1979WINES s'appuie sur la recherche scientifique pour éclairer les aspects méconnus de la retsina, couvrant tout le spectre, de la production à l'art de la déguster.

ELENI KECHRI

L'entreprise a été fondée par Eleni Kechri, ingénieure chimiste et œnologue, en prolongement naturel de sa carrière et de son expertise, consacrées au développement de nouveaux produits de la catégorie de la retsina. Elle est soutenue dans cette démarche par une équipe de collaborateurs, chacun apportant son expérience dans son domaine respectif, de la production à la communication et au marketing du vin.



RECHERCHE

Le moteur de la création et du développement de 1979WINES est la recherche scientifique. À travers ce processus, chaque millésime apporte une nouvelle découverte, et chaque découverte soulève une nouvelle question. Ainsi, la connaissance évolue en permanence, nous guidant dans la mise en valeur de chaque aspect qui rend la retsina unique au monde : son arôme, sa saveur, ses ingrédients, son histoire et sa culture.



NOTRE ENGAGEMENT

Chez 1979WINES, nous sommes pleinement conscients que nos activités ont un impact direct sur la société et l'environnement. C'est pourquoi, dès notre fondation, nous avons adopté des pratiques visant à réduire notre empreinte écologique tout en valorisant nos partenaires, convaincus que de petites actions simples, mises bout à bout, peuvent faire une grande différence.



LE VIGNOBLE

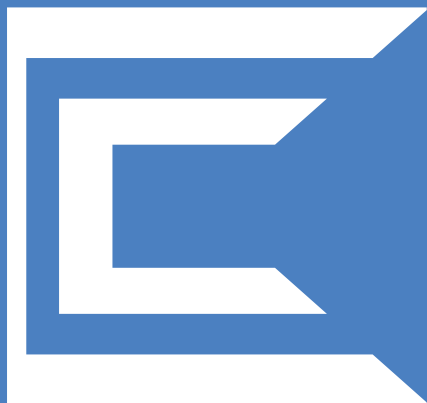
Nos vins proviennent de notre vignoble en monoparcelle situé à Gerakona, au point le plus élevé de la zone de Goumenissa. Le vignoble couvre 3,7 hectares, plantés exclusivement avec un clone sélectionné d'Assyrtiko. À une altitude de 250 mètres, l'Assyrtiko exprime le caractère de la région avec intensité et élégance. Nous travaillons nos vignes avec un profond respect de la terre, en maintenant de faibles rendements, environ 60 hl par hectare, grâce à des pratiques telles que la vendange en vert.

Notre objectif est la pureté, l'équilibre et une expression claire du cépage et de son terroir.



DURABILITÉ

La méthode conventionnelle de collecte de la résine pour la production de retsina implique l'utilisation d'une pâte à base d'acide sulfurique. Afin d'examiner dans quelle mesure la méthode de récolte de la résine influence le caractère de la retsina, nous avons, pour la première fois, élaboré un vin avec de la résine récoltée de manière durable. Le processus de recherche a confirmé ce que nos sens perçoivent : une résine collectée sans produits chimiques confère à la retsina une dimension nouvelle et unique.



KALLOS

Kallos dépasse la simple notion de beauté. Il traverse les sens pour être perçu par l'esprit humain comme l'harmonie entre le charme extérieur et les vertus intérieures.

Dans la retsina, le vigneron doit respecter et comprendre le lien entre la vigne et le pin, en capturant leurs qualités les plus fines et en les fusionnant dans un vin qui, par son goût et son arôme, incarne l'essence du paysage grec.

LES VINS

KALLOS

La retsina KALLOS est la première étiquette créée par 1979WINES pour mettre en lumière cette relation unique entre le raisin et la résine. Elle est le fruit d'un programme de recherche novateur qui, pour la première fois, a exploré la production de retsina à partir de résine récoltée de manière durable, sans recours à des produits chimiques.



KALLOS 2020 (Phos)

En 2020, nous avons entamé une recherche sur une nouvelle approche de la production de retsina : l'impact des méthodes de collecte de la résine sur la qualité du vin. Notre objectif était que cette recherche éclaire les paramètres de qualité d'une matière première fascinante, restée jusqu'alors largement inexplorée.

Dès la première année, les résultats ont été clairs : une résine récoltée de manière durable confère à la retsina des arômes rares, que l'on rencontre peu dans d'autres vins.



KALLOS

2020 [Phos]

Alcool: 13.3%

Sucre: 2.2 g/L

Acidité volatile: 0.41 g/L

Acidité totale: 5.8 g/L

pH: 3.20

Cépage: Assyrtiko issu de notre vignoble en monoparcelle situé dans la région de Gerakona, à Gouménissa. Rendement: 60hl/ha.

Résine: Résine de pins *Pinus halepensis*, récoltée de manière durable dans les forêts de Chalcidique, d'Eubée centrale et de Corinthe.

LES VINS

KALLOS 2021 (Archē)

L'année 2021 a été marquée par les grands incendies qui ont ravagé des dizaines de milliers d'hectares de forêts de pins. Et pourtant, au cœur des flammes, les pins avaient déjà semé au sol les graines de la régénération. Pour nous, cette catastrophe est devenue le point de départ d'une approche plus responsable envers tout ce qui soutient la vie.

Le millésime 2021 est dédié à la régénération – de la nature, de l'identité de la retsina et de notre propre relation avec ce qui nous relie à elle.





KALLOS

2021 [Archē]

Alcool: 13.5%

Sucre: 1.8 g/L

Acidité volatile: 0.40 g/L

Acidité totale: 6.1 g/L

pH: 3.19

Cépage: Assyrtiko issu de notre vignoble en monoparcelle situé dans la région de Gerakona, à Gouménissa. Rendement : 60 hl/ha.

Résine: Résine de pins *Pinus halepensis*, récoltée de manière durable dans les forêts grecs.

KALLOS 2022 (ousia)

Notre recherche scientifique a révélé une nouvelle dimension du terroir de la retsina: le microclimat de la résine. Les résines récoltées de manière durable présentent des variations significatives selon leur lieu d'origine. Cette découverte nous a permis de créer une série spécialisée de vins en petite production, dotés d'une complexité et d'arômes uniques, authentiquement liés à leur terroir d'origine.



KALLOS STERGIANO 2022 [Ousia]

Alcool: 13.6%

Sucre: 2.3 g/L

Acidité volatile: 0.38 g/L

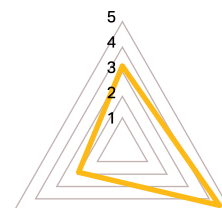
Acidité totale: 6.5 g/L

pH: 3.21

Cépage: Assyrtiko issu de notre vignoble en monoparcelle situé dans la région de Gerakona, à Gouménissa. Rendement: 60hl/ha.

Résine: Résine récoltée de manière durable, issue de pins *Pinus halepensis* situés à l'intérieur des terres, dans la région de Mégare, en Attique.

MASTIC DE CHIOS / CITRON VERT / IODE



HUILLEUX

GARRIGUE / PIERRE

Le caractère aromatique de la résine continentale



KALLOS THALASSINO 2022 [Ousia]

Alcool: 13.5%

Sucre: 2.1 g/L

Acidité volatile: 0.36 g/L

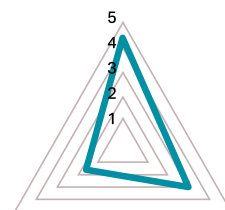
Acidité totale: 6.8 g/L

pH: 3.20

Cépage: Assyrtiko issu de notre vignoble en monoparcelle situé dans la région de Gerakona, à Gouménissa.
Rendement: 60hl/ha.

Résine: Résine récoltée de manière durable, issue de pins *Pinus halepensis* situés en bord de mer, dans la région d'Elani, sur la première péninsule de Chalcidique.

MASTIC DE CHIOS / CITRON VERT / IODE



HUILEUX

GARRIGUE / PIERRE

Le caractère aromatique de la résine maritime

KALLOS 2023 (Cosmos)

Le *cosmos* est l'ordre qui émerge d'une infinité de possibilités; l'équilibre qui naît lorsque les forces opposées de la nature se rencontrent ; la beauté qui découle de la sérénité de l'esprit.

Le millésime 2023 nous a confirmé que plus nous approfondissons la relation entre la résine et le raisin, plus nous nous rapprochons de l'expression de l'harmonie que renferme la retsina.

MICRO-VINIFICATIONS



KALLOS STERGIANO 2023 [Cosmos]

Alcool: 13.4%

Sucre: 3.5 g/L

Acidité volatile: 0.33 g/L

Acidité totale: 7.2 g/L

pH: 3.09

Cépage: Assyrtiko issu de notre vignoble en monoparcelle situé dans la région de Gerakona, à Gouménissa. Rendement : 60 hl/ha.

Résine: Résine récoltée de manière durable à partir de pins *Pinus halepensis* situés à l'intérieur des terres, dans la région de Mégare, en Attique.



KALLOS THALASSINO 2023 [Cosmos]

Alcool: 13.3%

Sucre: 3.2 g/L

Acidité volatile: 0.34 g/L

Acidité totale: 7.1 g/L

pH: 3.08

Cépage: Assyrtiko issu de notre vignoble en monoparcelle situé dans la région de Gerakona, à Gouménissa. Rendement : 60 hl/ha.

Résine: Résine récoltée de manière durable à partir de pins *Pinus halepensis* situés en bord de mer, dans la région d'Elani, en Chalcidique.

DISTINCTIONS ET RÉCOMPENSES

En 2025, 1979WINES a reçu une reconnaissance internationale majeure pour les vins KALLOS.

● **Le Kallos Thalassino 2022 Ousia** a été sélectionné pour la liste *Great Greek Wines 2025*, une plateforme de grand prestige créée par Yiannis Karakasis MW, qui met chaque année en lumière les meilleurs vins grecs, leur offrant visibilité et reconnaissance à l'international.



Trois vins ont obtenu d'excellentes notes de Julia Harding MW, senior editor de *JancisRobinson.com*:

- **Kallos Thalassino 2022 Ousia** – 18.5/20
- **Kallos Stergiano 2022 Ousia** – 18.5/20
- **Kallos 2020 Phos** – 17.5/20

Les notes attribuées à nos vins KALLOS Thalassino et KALLOS Stergiano sont les plus élevées jamais décernées à une Retsina, et figurent parmi les 30 meilleures notes jamais accordées à des vins grecs par cette plateforme de renommée mondiale.



18.5

JancisRobinson.com

Kallos Thalassino
2022 (Ousia)



18.5

JancisRobinson.com

Kallos Stergiano
2022 (Ousia)



17.5

JancisRobinson.com

Kallos
2020 (Phos)



1979WINES

Gerakona, Goumenissa
1979wines.gr
IG @1979wines