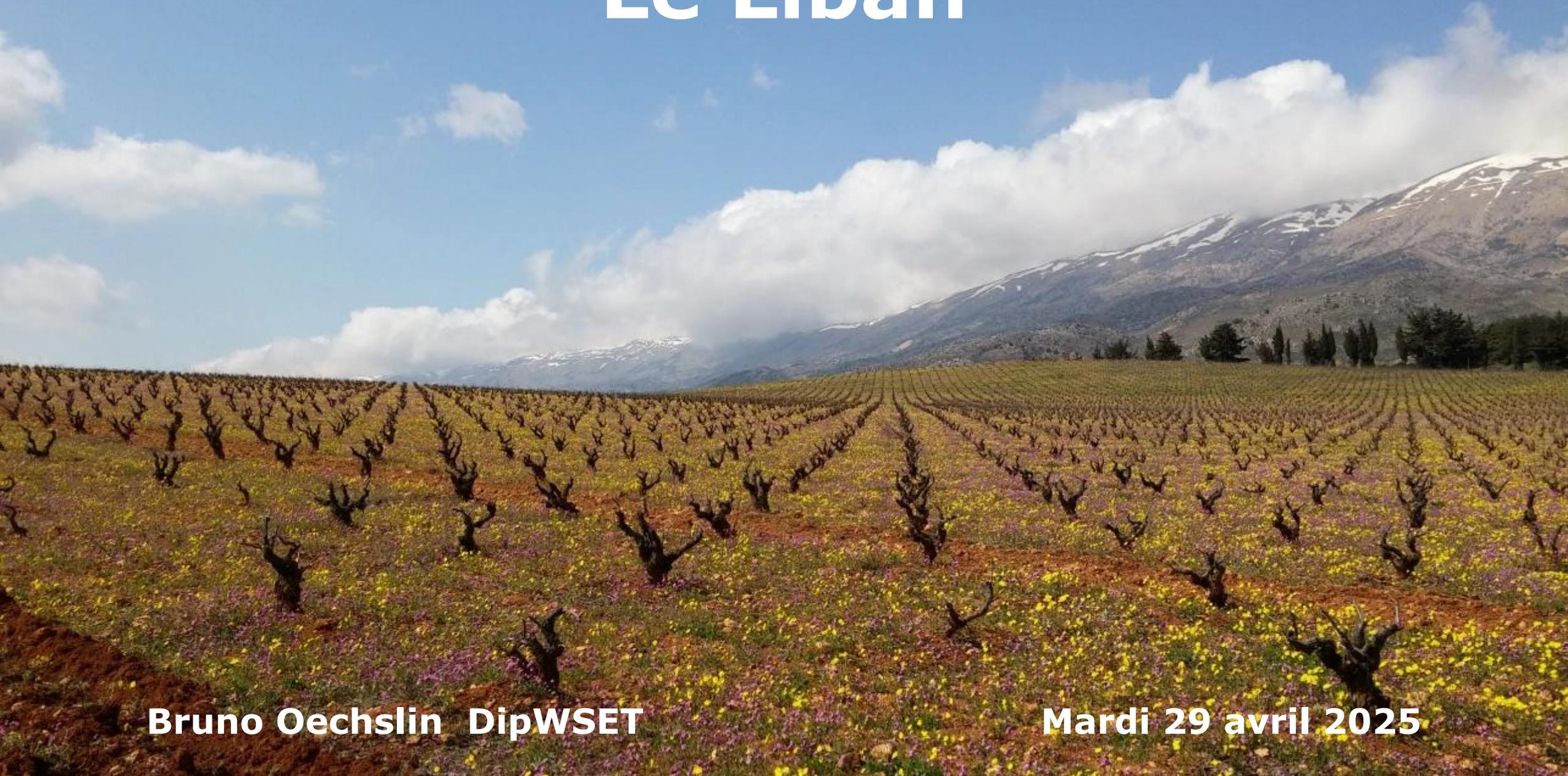


# Le Liban



**Bruno Oechslin DipWSET**

**Mardi 29 avril 2025**

# INTRODUCTION

- Le Liban est un petit pays. Avec 10 452 km<sup>2</sup>, il est légèrement plus petit que l'Île-de-France.

- 
- 9.000 ha de vignes (2015 dont 2/3 raisons de table)
  - Plus de 6 000 ans de viticulture
  - La Bekaa est la région par excellence du vin au Liban . Elle n'est située qu'à 30km de Beyrouth



An aerial view of Château Ksara – photo courtesy of Château Ksara.

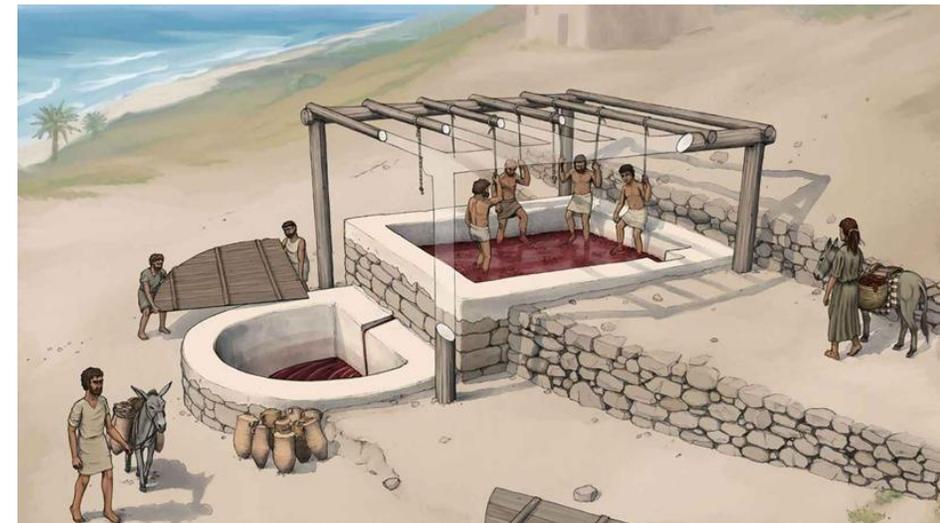


# Histoire

- Situé à l'intérieur du triangle formé par le Caucase (aujourd'hui l'Arménie et la Géorgie), la Mésopotamie (aujourd'hui l'Irak) et Israël, dans lequel les historiens situent la fabrication des premiers vins, autour de 6000 av. J.-C., le Liban est l'un des berceaux de la viticulture.

---

- Cette région fut en effet l'une des premières à produire du vin : les fameux vins d'Helbon, et notamment le Chalybon (sans doute un vin blanc cuit), le vin préféré des rois de Perse. « Il était alors expédié par les Phéniciens à partir des ports de Tyr, de Sidon et de Byblos jusqu'à Cadix à bord de solides bateaux à la coque de cèdre »
- Des archéologues auraient mis à jour récemment des preuves d'un vaste commerce de production de vin, ainsi que des vestiges viticoles comme le plus grand pressoir à vin datant de près de 2 600 ans découverts au sud du Liban, dans la ville de Tell el-Burak !
- Ce seraient donc les Phéniciens, qui auraient fait rayonner le vin en Méditerranée, en exportant le produit, ses techniques de production dans leurs colonies en Afrique du Nord, en Sicile, en France et en Espagne. L'audace maritime des navigateurs Phéniciens expliquerait aussi l'omniprésence des vins dans les archives égyptiennes.
- Ville phénicienne florissante, Baalbek devint d'ailleurs Héliopolis, à l'époque gréco-romaine, et un somptueux temple dédié à Bacchus y fut érigé !
- La conquête par les musulmans dès le VIe siècle (d'abord arabes, puis ottomans), mit fin à la production de vin pendant plus de 1000 ans à l'exception de quelques îlots entretenus par des moines maronites et orthodoxes pour les besoins du culte ».
- La production de raisins servait alors essentiellement à la distillation du breuvage national, l'arak



# Histoire

- Il faut attendre le XIXe siècle et les missionnaires venus d'Algérie pour jeter les bases au Liban d'une viticulture moderne. A leur actif, la fondation du château Ksara en 1857 par les Pères Jésuites. Puis vint la création du domaine des Tourelles en 1868 par Pierre Eugène Le Brun, un Français établi au Liban.

- 
- À la fin du XIXe siècle, il a détruit environ 80 % du vignoble libanais, obligeant à un vaste replantage, souvent avec des cépages internationaux greffés sur porte-greffe résistant au phylloxéra
  - La chute de l'Empire ottoman en 1917 mire le Liban (et la Syrie) sous protectorat français ce qui aida au développement de la viticulture et le Liban se redécouvre une vocation et tradition viticole.
  - Entre les deux guerres mondiales, le protectorat français au Liban crée une demande sans précédent.
  - Si Gaston Hochar âgé de 20 ans fonde en 1930 le château Musar, après ses séjours à Bordeaux, l'incroyable qualité des vins qu'il produit est en partie due aux relations d'amitié qu'il lie avec le Major Ronald Barton du château bordelais Langoa-Barton alors en poste au Liban durant la Seconde guerre mondiale.
  - La guerre civile (1975-1990) détruit les infrastructures du vignoble. Les tensions avec Israël et entre sunnites et chiites créent de nombreuses tensions dans les zones viticoles en particulier dans la Bekaa.
  - L'industrie vinicole locale, telle qu'on la connaît aujourd'hui, a vraiment explosé au début des années 1990, après la guerre civile. Cinq domaines, Château Kefraya, Château Ksara, Château Musar, Château Nakad et le Domaine des Tourelles, rejoints par une demi-douzaine de nouveaux producteurs ont su imposer leurs vins sur le plan international.
  - Parmi ces 50 ou 60 producteurs d'aujourd'hui, on assiste à une extraordinaire montée en qualité (redécouverte des cépages indigènes, généralisation de la culture en bio, innovation dans les techniques de vinification...)
  - Une politique de substitution de la culture du pavot et du cannabis contre du vin haut de gamme, permet un essor du vignoble en particulier auprès des investisseurs libanais qui comprennent mieux les tensions politiques du pays

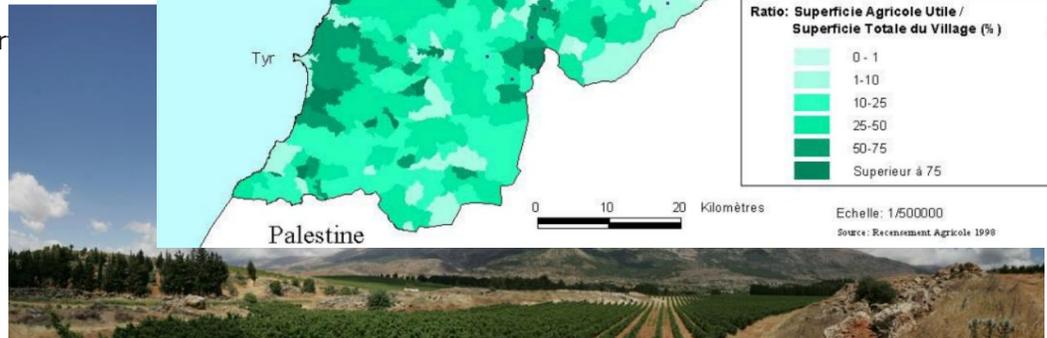
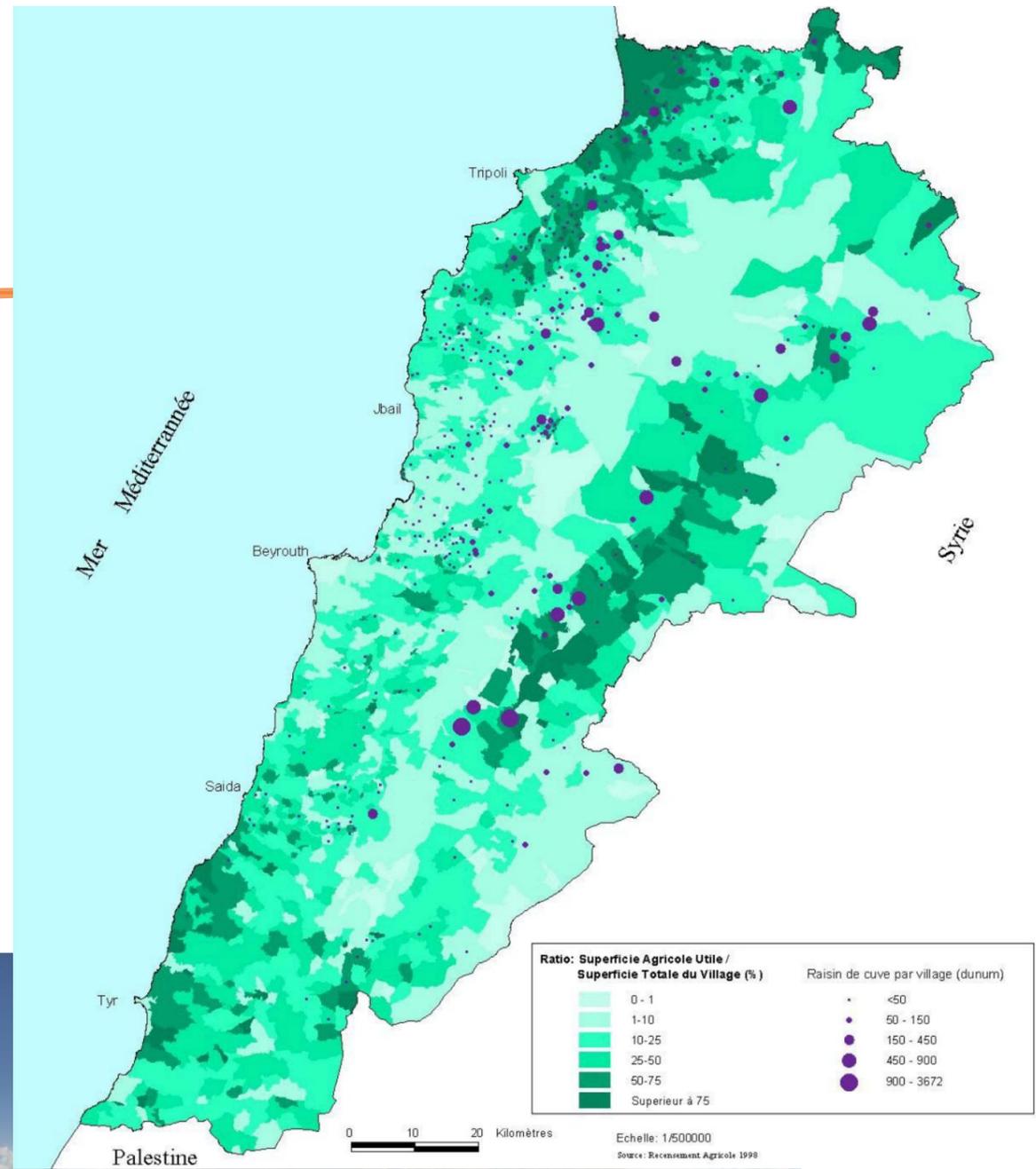


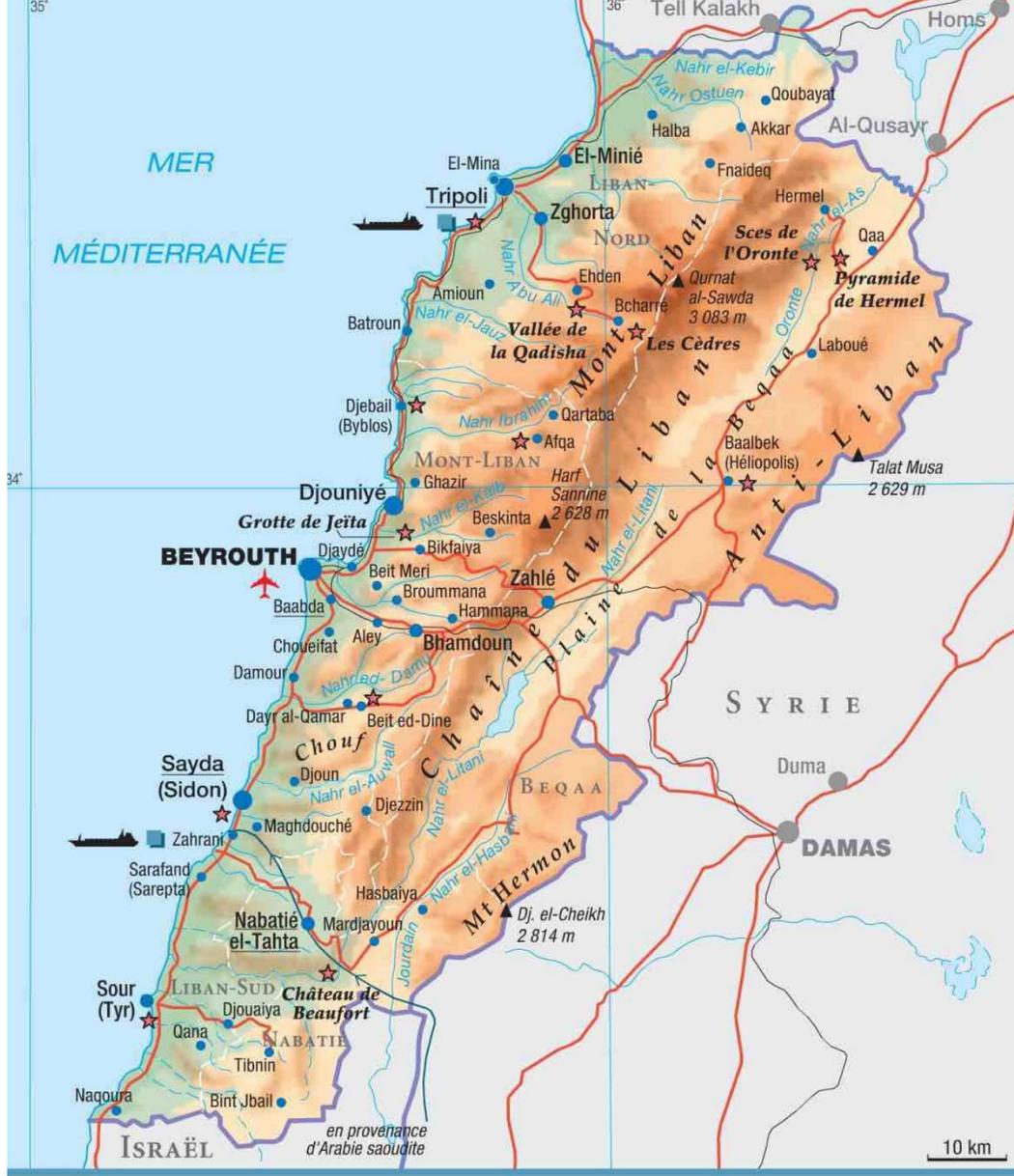
# Les Régions

La plaine de la Békaa, près de 60 % du vignoble libanais

Le Liban, carrefour entre pays méditerranéens et pays de l'Orient arabe est un petit pays de 10 230 km<sup>2</sup> à majorité montagneux possédant 210 km de côtes donnant sur la Méditerranée. Sa grande plaine d'altitude (on parle aussi de vallée), la Békaa qui jouit d'un climat continental sec, s'étend du nord au sud du pays, le long de la frontière syrienne. Elle débute à 900 m au-dessus du niveau de la mer avec de la vigne jusqu'à 1800 m d'altitude. Cette vaste cuvette prise entre deux montagnes, le mont Liban et l'Anti-Liban est depuis l'antiquité un grenier à céréales : à l'est, l'Anti-Liban (frontière naturelle avec la Syrie) et à l'ouest, le Mont Liban avec des vignes plantées sur la face ouest qui domine la zone côtière. Le Mont Liban est constitué des montagnes du Chouf dans sa partie sud et dans sa partie nord, des régions de Kfifan et Batroun, face à la mer. Après la plaine de la Békaa, cette partie nord est l'autre grand secteur viticole du Liban.

1. **La Vallée de la Bekaa** : Cette région est le cœur battant de la viticulture libanaise, célèbre pour ses vastes vignobles et son climat méditerranéen idéal. La Vallée de la Bekaa est réputée pour produire certains des vins les plus renommés du pays, notamment le Château Musar.
2. **Batroun** : Située sur la côte méditerranéenne, Batroun offre un terroir côtier unique, avec des vignes cultivées près de la mer. Cette région est connue pour ses vins blancs rafraîchissants.
3. **Jezzine** : Au sud du Liban, Jezzine est une région montagneuse propice à la culture de vignes en terrasses. Elle est appréciée pour ses vins rouges corsés.
4. **Kefraya** : Proche de la Vallée de la Bekaa, Kefraya est une autre région viticole importante abritant plusieurs domaines de renom.

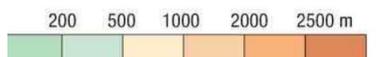




# Liban

- aéroport international
- port pétrolier
- route
- voie ferrée

- site touristique important
- oléoduc
- plus de 1 000 000 h.
- de 100 000 à 1 000 000 h.
- de 10 000 à 100 000 h.
- moins de 10 000 h.
- raffinerie de pétrole
- limite de gouvernorat
- Zahlé** chef-lieu de gouvernorat



# climat

- Pendant la période végétative de la vigne, le climat est chaud et sec / nuits fraîches. Pas de mildiou ni botrytis sur une grande partie du vignoble.
- Climat peu favorable par contre pour les cépages septentrionaux.
- Faible pression fongique (oïdium). Favorable à la culture bio.
- Porte greffe cependant indispensable (phylloxera & blocage de maturité).
- Tous ces éléments confèrent au vignoble libanais un haut potentiel œnologique. Climat méditerranéen à tendance océanique l'hiver et climat subtropical l'été. Influence maritime au niveau de la côte. Le vent d'ouest apporte de l'air chaud et humide. Passage rapide au climat continental au niveau de la plaine de la Bekaa. Saison sèche de fin avril à début octobre.
- Plaine sud de la Bekaa: hiver humide, été chaud et sec mais avec des nuits relativement fraîches.
- Plaine nord de la Bekaa: semi-désertique, vent fort et peu de précipitations (besoin d'irrigation). Dans la vallée de la Bekaa, autre région privilégiée pour la culture du Merwah, le climat est caractérisé par des étés chauds et des hivers froids. Cette variation climatique permet une maturation lente et régulière, essentielle au développement du profil aromatique complexe du raisin. Les vignobles de cette région sont situés à des altitudes allant de 1 000 à 1 800 mètres. Cette altitude contribue à la fraîcheur et à la complexité du vin Merwah, car les températures plus fraîches en altitude contribuent à maintenir l'acidité et l'équilibre du raisin.

# Le terroir

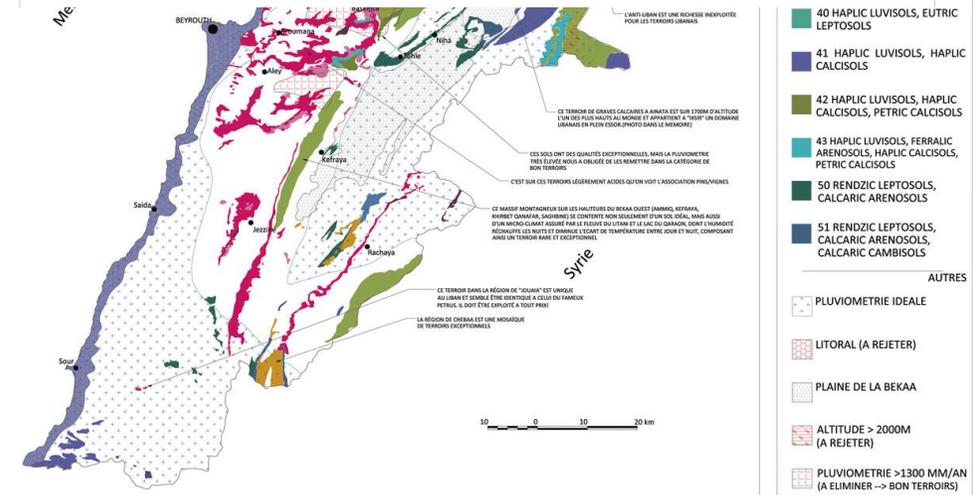
- Conditions pédologiques
- Sols et reliefs intéressants pour la vigne: coteaux (minéralité et irrigation) et plaine fertile (réserve d'eau en plaine).
- Sol sablonneux en zone côtière.
- Massif calcaire, gréseux et argilo-gréseux pour le Mont-Liban et Anti-Liban.
- Argilo-calcaire, pauvre en humus et matière organique dans la plaine de la Bekaa.



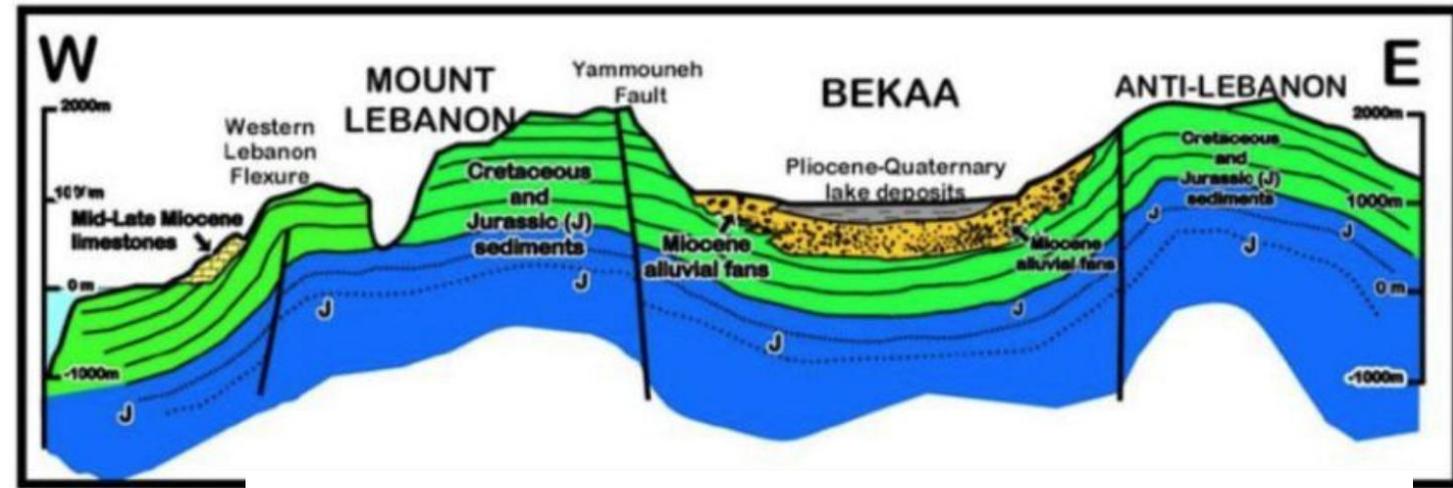
# LES TERROIRS EXCEPTIONNELS



Ixsir's stunning high altitude vineyards in Batroun – photo courtesy of Ixsir.



# La Bekaa



Lebanon: 3D topographic mesh model based on ETOPO1 (1 arc minute resolution)

F) Perspective view, azimuth rotation: 205/30°

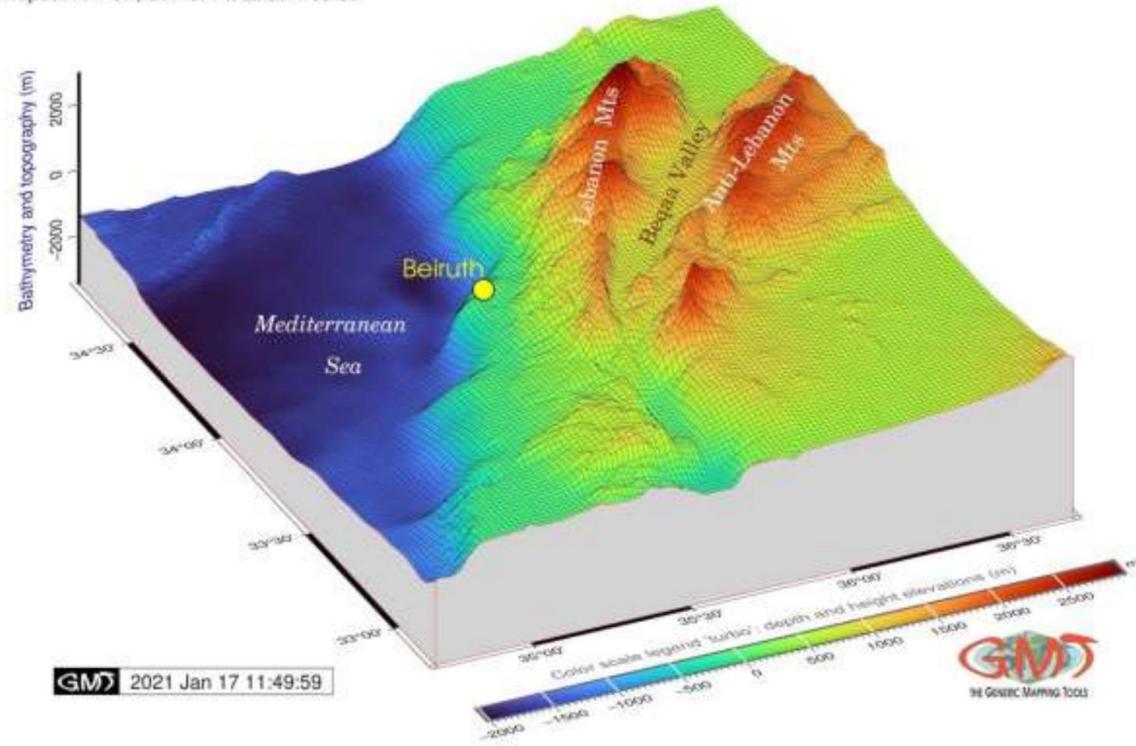
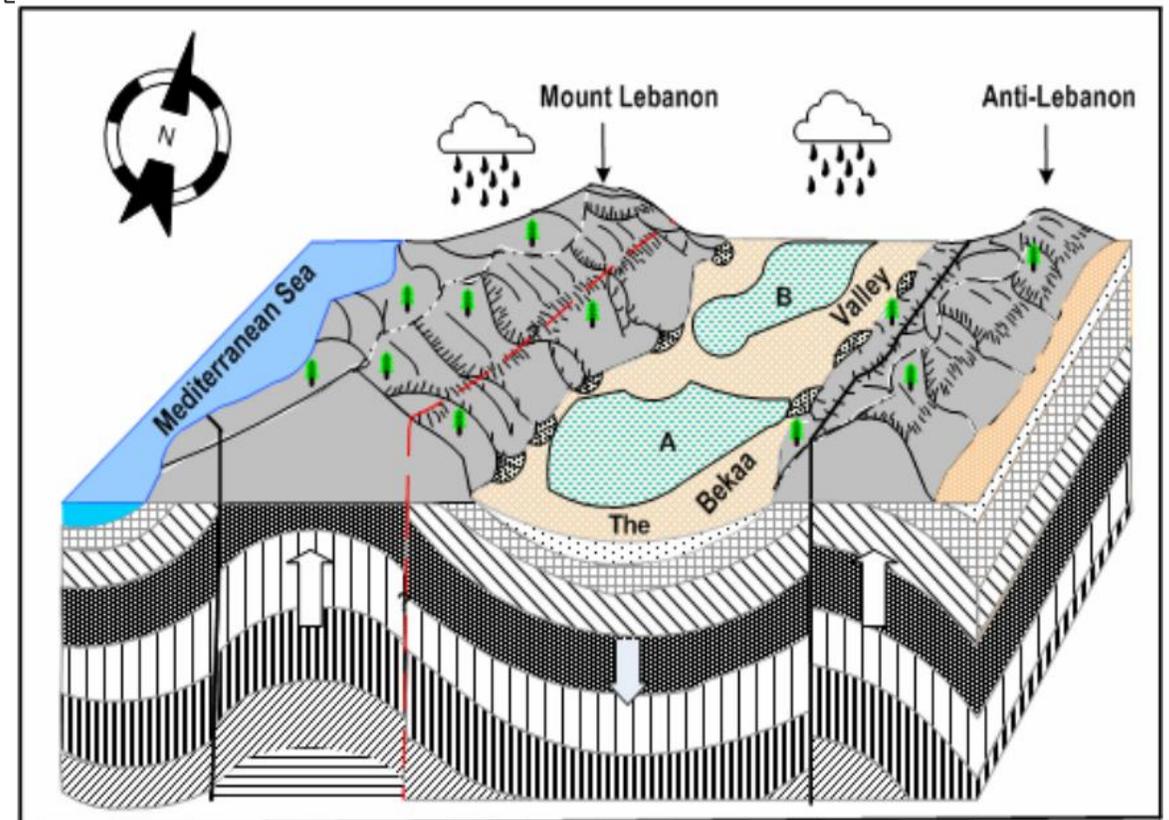
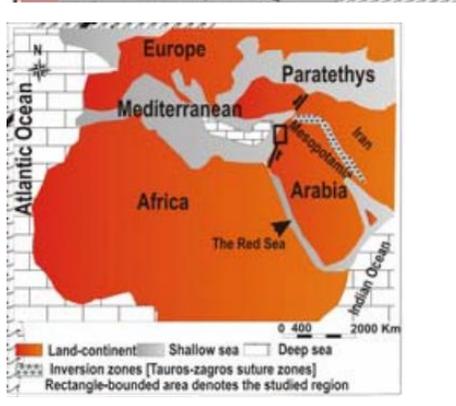
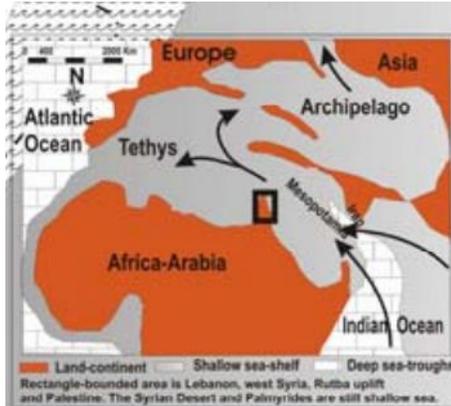
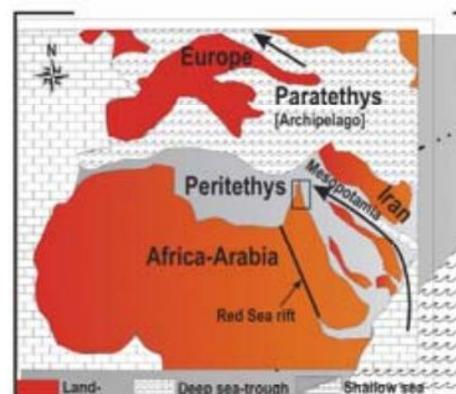
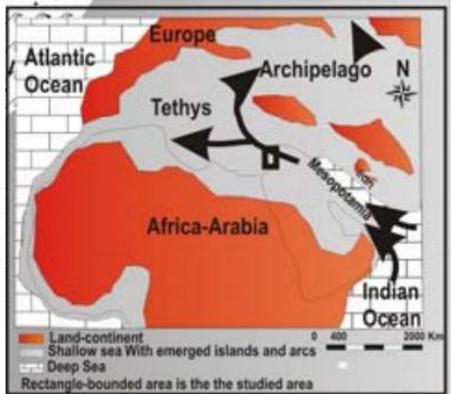
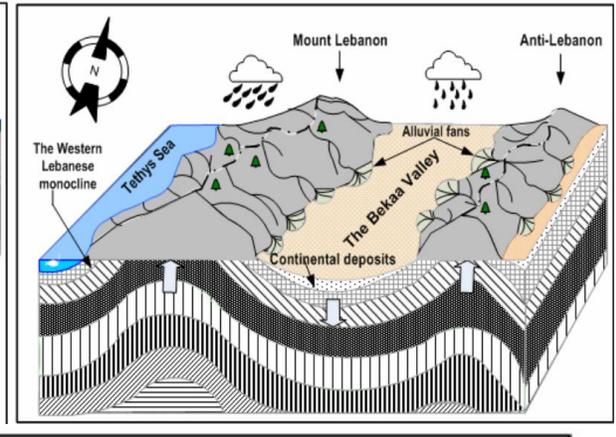
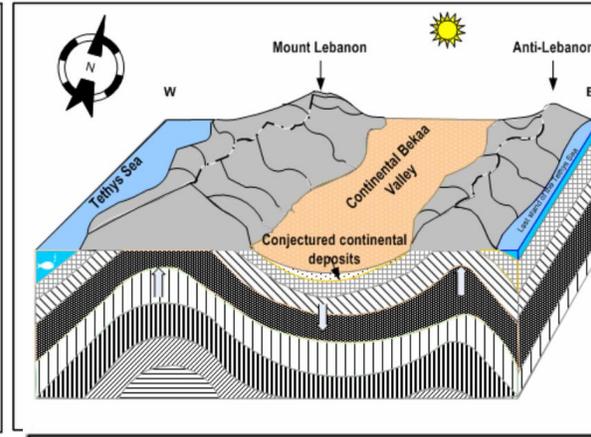
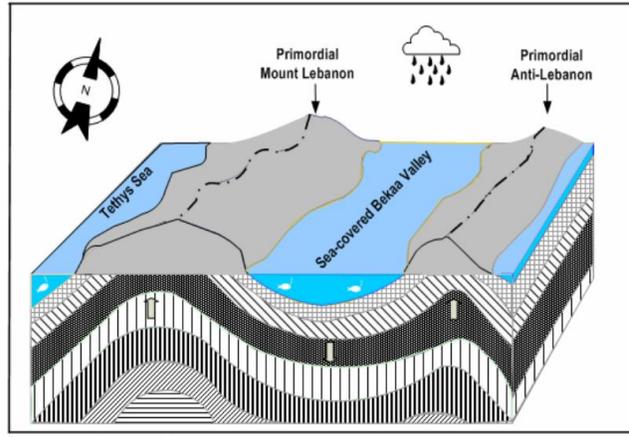
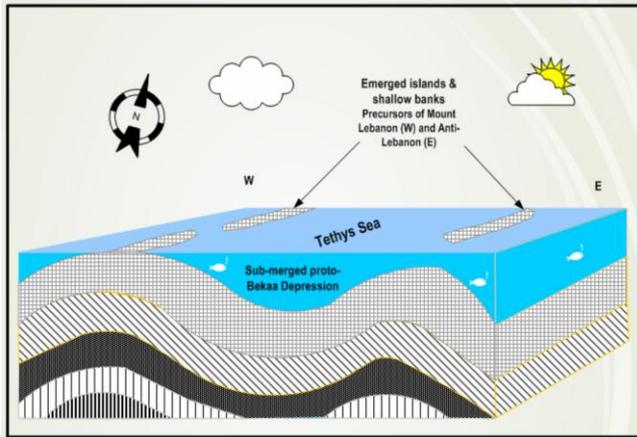


Figure 3. 3D model of Lebanon, rotation: 205°/30°. Data: ETOPO1. Source: author.

# Bekaa : Geologie



# Cépages Autochtones

## Obeidi (Obaideh)

- Traditionnellement utilisé pour l'arak et de plus en plus pour le vin, l'Obeidi est souvent cultivé dans de vieux vignobles selon le système gobelet (vigne en buisson), traditionnellement en mode de conduite rampante ou dite « en éventail ».

---

- Cette méthode peu interventionniste convient parfaitement à ce cépage, adapté au climat chaud et sec du Liban, offrant une protection naturelle du feuillage et une bonne résistance. Utilisé en coteau pour protéger la vigne du vent (et de la neige).

## Merwah

- Autre cépage blanc ancien, le Merwah est cultivé dans la vallée de la Bekaa et au Mont Liban. Son importance historique remonte à des milliers d'années et ce n'est que récemment qu'il a connu un regain d'intérêt pour la vinification moderne. Le merwah est également essentiel à la production d'arak depuis des siècles,

- Dans les vignobles de montagne en terrasses, il est généralement conduit en gobelet, parfois en association avec d'autres arbres, perpétuant les méthodes traditionnelles. Dans la Bekaa, où il est planté en altitude (1 000–1 800 m), on trouve surtout la conduite traditionnelle, mais certains vignobles modernes utilisent le palissage pour une meilleure gestion.

- Les vins Merwah se caractérisent par de riches notes d'agrumes et de noix, ce qui en fait un choix idéal pour les amateurs de vins blancs à la recherche de cépages moins connus.

## Autres cépages autochtones

- Le Liban possède de nombreux cépages rares (ex : Assouad Karech, Asmi Noir, Mekssessé), généralement cultivés en petites parcelles anciennes, toujours en gobelet, selon des pratiques transmises depuis des siècles et adaptées aux microclimats locaux.



# Cépages (suite)

## Cépages Internationaux

### Cinsault

Cépage d'origine française, le Cinsault est présent dans les plus vieux vignobles de la Bekaa, conduit en gobelet. Ces vieilles vignes sont conduites en sec, vendangées à la main, avec très peu d'intervention, dans le respect du patrimoine viticole local.

### Malbec

Introduit plus récemment, le Malbec est cultivé dans la Bekaa en utilisant à la fois des méthodes traditionnelles et modernes. Les essais montrent que la gestion du feuillage, la taille post-récolte et l'irrigation améliorent le rendement et la vigueur. Les nouvelles plantations sont généralement palissées (Guyot ou cordon) pour faciliter ces pratiques.

### Chardonnay, Sémillon, Syrah, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, etc.

Ces cépages internationaux sont plantés dans des vignobles récents et conduits sur fil de palissage (Guyot ou cordon), afin d'optimiser l'exposition au soleil, l'aération et la mécanisation, surtout dans les exploitations commerciales.

## Conduite de la vigne selon le cépage au Liban

Que ce soit en plaine ou en coteau/terrasse, la conduite des plants de vignes est répartie selon deux modes:

Gobelet (60%) Moins onéreux, résistant à la neige.

Palissage et taille Guyot (40%) : Meilleure résistance au vent, efficacité des traitements phytosanitaires, permet la mécanisation des vendanges et donc diminution des coûts de production. Investissements plus importants au départ.



Bekaa vineyards © Matthias Stelzig

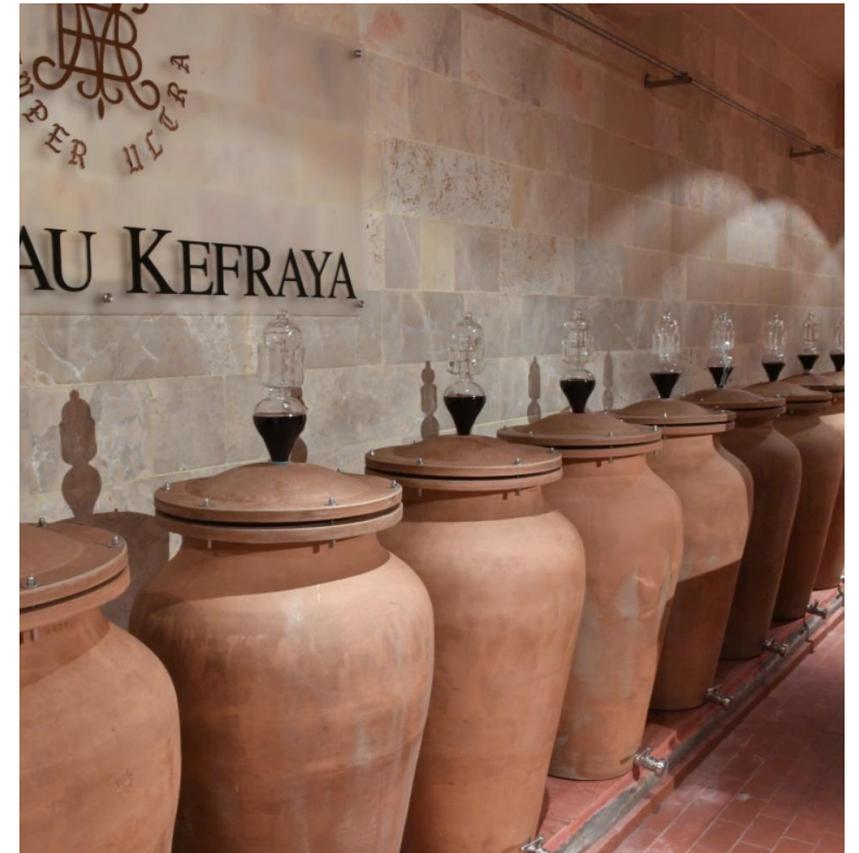
Tableau récapitulatif : Conduite de la vigne par cépage

Cépage	Système de conduite habituel	Pratiques et adaptations spécifiques
Obeidi /Obaideh	Gobelet (vigne en buisson)	Traditionnel, peu d'intervention, adapté au climat chaud et sec
Merwah	Gobelet, parfois palissé	Traditionnel en montagne ; palissage moderne dans la Bekaa
Cinsault	Gobelet (vigne en buisson)	Vieilles vignes de la Bekaa, conduite en sec, peu d'intervention
Malbec	Guyot/Cordon (moderne)	Nouvelles plantations, gestion du feuillage, taille, irrigation
Chardonnay, etc.	Guyot/Cordon (moderne)	Cépages internationaux, palissage moderne pour qualité et rendement

# Vinifications

---

- Méthodes traditionnelles : Historiquement, le Merwah était fermenté et vinifié selon des techniques traditionnelles, comme la fermentation en cuves d'argile, préservant ainsi l'authenticité des arômes naturels du raisin. Influence des traditions viticoles étrangères : Les vignerons libanais ont puisé leur inspiration dans les traditions viticoles françaises et romaines, intégrant des éléments tels que l'élevage en fûts de chêne et la fermentation à température contrôlée.
- Approches modernes : Aujourd'hui, les vignerons expérimentent le Merwah, produisant des vins mono-cépages et des assemblages. Les vins mono-cépages de Merwah mettent en valeur le profil unique du cépage, tandis que les assemblages l'associent souvent à d'autres cépages autochtones comme l'Obeideh pour créer des vins complexes et complexes. De plus, les vignerons assemblent le Merwah avec d'autres cépages comme le Chardonnay pour rehausser la complexité et la richesse des vins.



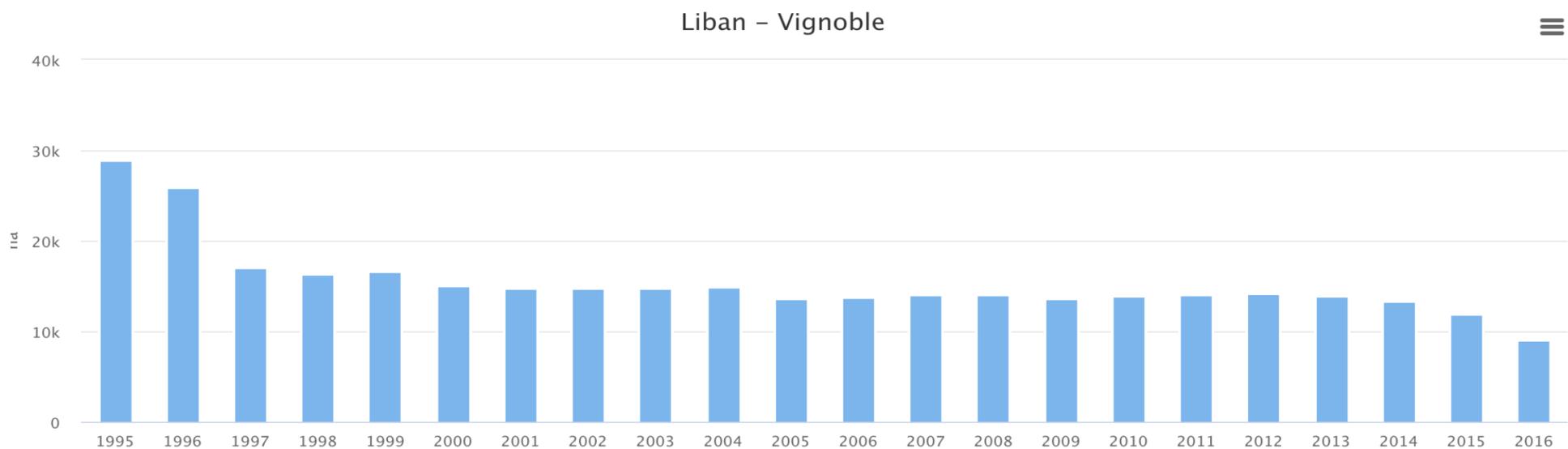
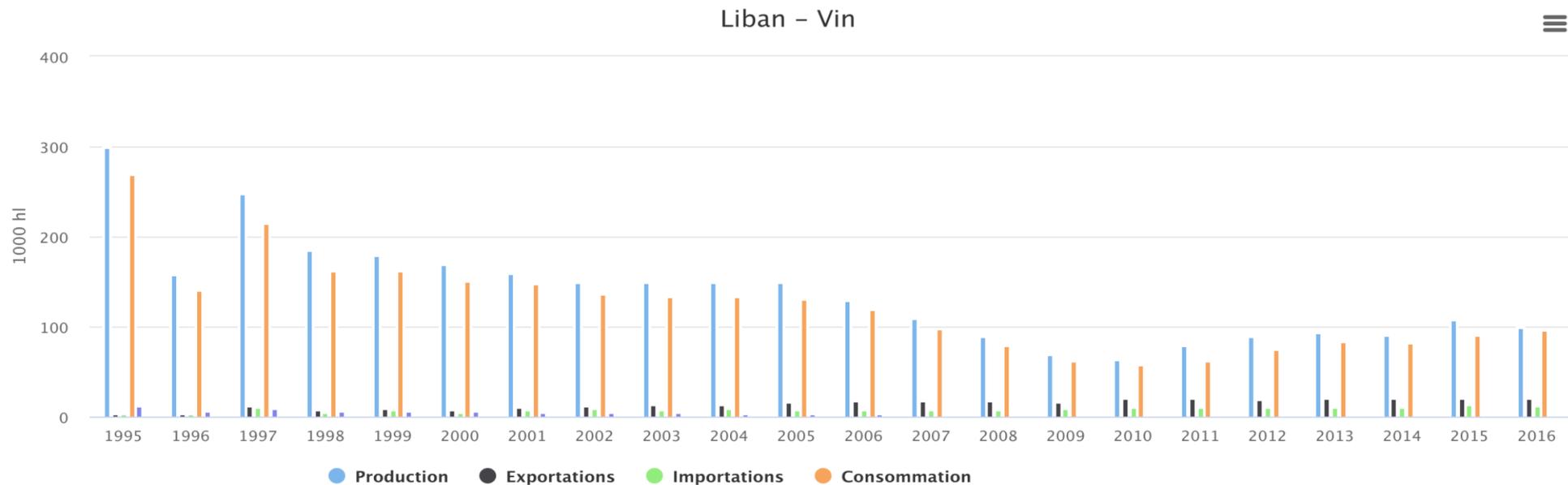
# Appellations

- Au Liban, pas de cahier des charges à respecter, totale liberté dans le choix des cépages. Nombre de producteurs ne produisent pas leur raisin. Ils l'achètent sans pour autant le mentionner sur l'étiquette. L'irrigation est généralisée (mais il faut forer de plus en plus profond pour trouver l'eau). Pas de système d'appellation et pourtant tous l'attendent. Il est donc possible au Liban aujourd'hui d'expérimenter, d'innover sans contrainte en donnant une véritable identité à ses vins. Le tout est alors de savoir gérer au mieux le stress hydrique, éviter les blocages de maturité et agir pour avoir un équilibre acidité/sucre satisfaisant. Dans cette région, il est courant qu'il pleuve et neige de mi-novembre à début avril suivi de 6 longs mois de sécheresse. S'attendre également à un climat extrême.
- Il n'y a pas d'appellation contrôlée au Liban. Des tentatives de mise en place d'une législation commune et obligatoire à tous est en cours. Les vins libanais qui ont plutôt misé sur le haut de gamme a une bonne image de marque malgré cette absence de législation. Les grands producteurs, qui sont négociants font appel à des techniciens très compétents et travaillent sur leur image. La région de production et les cépages sont très souvent indiqués sur les étiquettes. Ce sont les marques commerciales et les cuvées de ses marques qui sont mis en avant. Les grandes maisons communiquent beaucoup à l'international et sur internet



# Production

Certes le volume de vin exporté a sensiblement augmenté ces vingt dernières années, mais proportionnellement, le Liban est un pays qui consomme une très grosse partie du vin qu'il produit.



# La plaine de la Bekaa : le cœur du vin libanais

- ▶ Parmi les domaines et châteaux les plus célèbres sont :
- ▶ Le Château Ksara, domaine viticole libanais le plus ancien, fondé en 1857 par les Jésuites et posa les bases de la viticulture libanaise moderne.
- ▶ Le Domaine des Tourelles créé en 1868, par Pierre Eugène Le Brun, suit la même lignée
- ▶ Une seconde phase fut marquée par deux futures grandes figures des vins libanais, le Château Musar de Gaston Hochar (1930) et le Château Kefraya de Michel Bustros (1950).
- ▶ Le début des années 2000 date la dernière étape avec la multiplication de petits domaines : le Domaine de Baal, le Domaine Wardy, le Château Marsyas, ou encore le Clos de Cana...
- ▶ Marqués par un climat ensoleillé et le talent des vignerons libanais, les vins sont particulièrement fruités. Une sélection d'une quarantaine de vins libanais sont à découvrir au sein de notre cave : mis à part les blancs du Château Musar et du Domaine Wardy, les rouges constituent la grande majorité d'une production de qualité. Ces derniers sont issus des cépages cabernet sauvignon, merlot, syrah, grenache, cinsault et tempranillo.



The vineyards of Chateau Marsyas in the Bekaa Valley

24	Domaine/Cave	Création	Taille (ha) total/planté	Siège	Caza
1.	Château Ksara	1857	440/350	Ksara	Zahlé
2.	Domaine des Tourelles	1868	90	Jdita	Bekaa Ouest
3.	Château Kefraya	1951	430/300	Kefraya	Bekaa Ouest
4.	Château Musar	1930-1959	180	Ghazir	Kesrouane
5.	Massaya	1997	56	Chtaura	Zahlé
6.	Clos Saint-Thomas	1997	65	Kab Elias	Zahlé
7.	Kouroum	1998	179	Kefraya	Bekaa Ouest
8.	Wardy	1998	50	Zahlé	Zahlé
9.	Coteau d'Héliopolis	2000	240 (négoce)	Ainata	Baalbeck
10.	Château Houry	2004	12,5	Zahlé	Zahlé
11.	Kassatly	2004	76,5	Beyrouth	El Metn
12.	Château Qanafar	2005	17	Beyrouth	Bekaa Ouest
13.	Domaine de Baal	2006	4,5	Zahlé	Zahlé
14.	Ixsir	2007	120/66	Batroun	Batroun
15.	Clos du Chêne	2007	4,5	Batroun	Batroun

Liste non-exhaustive ne représentant que les domaines les plus réputés internationalement

# Evolution pour le Liban Tendances et développements du secteur

- :L'industrie vinicole libanaise connaît un renouveau, avec un regain d'intérêt pour la production de vins uniques et de garde, reflétant le charme local du pays. L'une des tendances majeures du secteur est l'évolution vers des pratiques viticoles durables et biologiques. De nombreux domaines adoptent des procédés de vinification naturels et simples afin de préserver l'intégrité du terroir et d'assurer la longévité de leurs vignobles.
- L'utilisation de cépages autochtones, comme le Merwah, est également en plein essor. Les vignerons cherchent de plus en plus à créer des vins libanais uniques, qui capturent l'essence du riche patrimoine viticole du pays. Cet intérêt pour les cépages autochtones distingue non seulement les vins libanais, mais contribue également à la préservation de ces cépages anciens.
- Par ailleurs, l'industrie vinicole libanaise connaît une croissance des exportations, avec des vins comme le Merwah qui gagnent en popularité dans le monde entier.
- Face à l'intérêt croissant pour les vins uniques et authentiques à l'échelle internationale, les vins libanais sont reconnus pour leur qualité et leur caractère distinctif. Cette reconnaissance mondiale contribue à faire du Liban un acteur majeur sur le marché mondial du vin, le Merwah étant à l'avant-garde de cette évolution prometteuse.

# Les grandes maisons libanaises:Château Ksara :

---

- La maison Ksara a été fondée en 1857 par des pères jésuites. Elle regroupe aujourd'hui 10 vignobles sur 441 hectares dans la vallée de la Beeka. 2,5 millions de bouteilles de vins sont produites chaque année. Estimant que la qualité des vins produits étaient très bonne, ils ont importé des cépages de France, et ont augmenté leur production. La maison est traversé par de grands moments : découverte au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle de caves creusées dans la roche à l'époque romaine ; obtention de terres donnés en compensation par l'Empire ottoman à la suite de l'assassinat de plusieurs frères jésuites dans la Bekaa ; extension des caves réalisée par les familles réfugiées à Ksara durant la Première Guerre mondiale (Elles sont longues de 2 km). En 1972, le château Ksara est vendu à un groupe d'investisseurs libanais, suite au concile de Vatican II des années 1960 qui a encouragé les monastères et les missions du monde entier à vendre leurs commerces. La famille Chaoui, le groupe Kassar et Khalil Sara, présents depuis le début, détiennent actuellement 90 % des parts, le reste étant la propriété de la famille Sayegh. Les actionnaires décident d'investir massivement dans la cave après la guerre civile. Depuis 1990, plus de 15 millions de dollars ont été injectés dans la société. L'entreprise qui emploie 110 personnes, exporte vers 32 pays, et plus particulièrement la Syrie, mais aussi la France, les États-Unis. La marque représente 33 % des sorties de bouteilles libanaises, selon les chiffres des Douanes.

# Les grandes maisons libanaises:Chateau Musar :

---

- 
- En 1930, tout juste âgé de vingt ans, Gaston Hochar fonde Château Musar, s'appuyant sur une tradition historique six fois millénaire et sur l'expérience conférée par ses voyages à Bordeaux. Il est issu d'une famille de chrétiens maronites installés sur la région depuis l'époque des croisades. Serge Hochar, fils aîné de Gaston, formé pour être ingénieur des travaux publics décide, avec les encouragements de son père, d'étudier l'œnologie et devient un élève d'Émile Peynaud à l'Institut d'Œnologie de Bordeaux. Il devient l'œnologue de Château Musar en 1959. Serge Hochar passe 18 années à peaufiner le vin rouge de Château Musar, et à communiquer sur son vin en France. Son frère Ronald, après son décès accidentel, a repris le flambeau avec les deux fils de Serge, Gaston est désormais en charge de la gestion des caves à Ghazir et Marc des services commerciaux en Allemagne, et Ralph, le fils de Ronald, est basé au Royaume-Uni et s'occupe du développement de Château Musar, notamment dans le sud-est asiatique. Tarek Sakr, œnologue diplômé de l'ENSAM de Montpellier, est arrivé en 1991 au Château Musar, où il a fait ses premiers pas sous la tutelle de Serge Hochar, après un stage au Château Laffitte Rothschild. Il travaille désormais au côté de Gaston Hochar. De toutes les grandes caves à visiter dans le cadre de la route des vins, celle de Château Musar est la seule à ne pas se trouver dans la Békaa (bien que ses vignobles y soient situés), mais à Ghazir, dans le Kesrouan.

# Les grandes maisons libanaises: Maison Kefraya (Bekaa ouest):

---

- La maison produit environ 2 millions de bouteille par an. Dans les années 1950, Michel de Bistros, issu d'une famille de grecs-orthodoxes de Beyrouth hérite de terres à proximité du village de Kefraya. Il y crée une exploitation agricole avec des céréales, des arbres fruitiers, du maraichage et un vignoble à grand renfort de bulldozer. Le manque d'eau justifiait le choix de la vigne, mais il ne s'intéressait pas particulièrement à cette culture et vendait le raisin sans le vinifier. C'est à partir de 1979 qu'il crée sa cave de vinification. Aujourd'hui le vignoble couvre 360 hectares. 100% des raisins sont issus de Kefraya, ce qui lui permet de donner une traçabilité à ses raisins et de militer pour la création d'appellation d'origine au Liban. Le leader druze wallid Joumblatt est entré dans le capital de la maison dans les années 1980 et dans le groupe de distribution des vins de la marque. Les vignes sont plantées entre 970 et 1100 m d'altitude, sur des sols argile-calcaires argilo-sableux ou argilo-limoneux.

---

# L'Arak

## L'arak, le lait des braves

- C'est l'alcool typique du Liban, surnommé *le lait des braves*. Il est élaboré avec du vin à partir du cépage obeideh (obeidi) distillé puis coupé avec de l'anis vert frais (ou des graines d'anis) de Syrie. Après une seconde distillation, il est ensuite vieilli dans des jarres en argile. L'arak se rapproche de l'ouzo grec. Il accompagne les mezzés. L'arak est considéré aujourd'hui comme la boisson nationale du Liban, une *boisson ethnique*. S'il est fait maison (par des particuliers), on l'appelle *l'arak baladi*. L'arak libanais est devenu le premier alcool en termes de production depuis le déclenchement de la guerre en Syrie malgré qu'il soit peu à peu remplacé par les alcools occidentaux. On estime sa production annuelle à 2 millions de bouteilles (de 0,70 l). Mais attention ! Environ 80 % de l'arak sur le marché est produit à partir de betterave ou d'essence d'anis. Il n'existe en effet pas de législation claire et surtout pas de contrôle sur la qualité de l'arak produit au Liban.