

CHARLES FRANKEL

VINS DE FEU

À LA DÉCOUVERTE DES TERROIRS
DES VOLCANS CÉLÈBRES

DUNOD

Graphisme de couverture : Nicolas Hubert et Améline Bouchez

Maquette intérieure : Maud Warg

Mise en pages : PCA

Le pictogramme qui figure ci-contre mérite une explication. Son objet est d'alerter le lecteur sur la menace que représente pour l'avenir de l'écrit, particulièrement dans le domaine de l'édition technique et universitaire, le développement massif du photocopillage. Le Code de la propriété intellectuelle du 1^{er} juillet 1992 interdit en effet expressément la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droit. Or, cette pratique s'est généralisée dans les établissements		d'enseignement supérieur, provoquant une baisse brutale des achats de livres et de revues, au point que la possibilité même pour les auteurs de créer des œuvres nouvelles et de les faire éditer correctement est aujourd'hui menacée. Nous rappelons donc que toute reproduction, partielle ou totale, de la présente publication est interdite sans autorisation de l'auteur, de son éditeur ou du Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris).
--	---	---

© Dunod, 2014

5 rue Laromiguière, 75005 Paris

www.dunod.com

ISBN 978-2-10-071960-0

Le Code de la propriété intellectuelle n'autorisant, aux termes de l'article L. 122-5, 2° et 3° a), d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite » (art. L. 122-4).

Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.



AVANT-PROPOS

6



GRÈCE **SANTORIN** À l'origine du vin

10



ITALIE CONTINENTALE **LE VÉSUVÉ** De Pompéi au Lacryma Christi

50



SICILE **L'ETNA** Entre vins et agrumes

88



ILES ÉOLIENNES DE **STROMBOLI À SALINA** Au royaume de la malvoisie

138



FRANCE

LE PUY-DE-DÔME

Pinot noir et gamay d'Auvergne

160



ESPAGNE

LES CANARIES

Le vin des navigateurs

190



ÉTATS-UNIS

CALIFORNIE ET OREGON

Grands crus sur basalte

210

BIBLIOGRAPHIE

237

INDEX

238

AVANT-PROPOS

Depuis l'aube de la civilisation, les volcans ont été réputés pour leurs vins. Dans *l'Odyssée* d'Homère, Ulysse échappe au cyclope en l'ennivrant avec du vin de l'Etna ; et dans son *Histoire naturelle*, Pline l'Ancien vante les vins du Vésuve — une réputation perpétuée aujourd'hui par l'excellent Lacryma Christi. À l'Etna, blancs et rouges atteignent aujourd'hui de nouveaux sommets ; à Santorin dans les Cyclades, tant les blancs secs que les vins de dessert sont renommés ; et les amateurs de malvoisie savent que les meilleurs vins de paille proviennent des îles volcaniques de Salina et Pantelleria, au large de la Sicile.

Ce que l'on sait moins, c'est qu'en France le Puy-de-Dôme a connu lui aussi son heure de gloire (que les Côtes-d'Auvergne prolongent aujourd'hui par des crus remarquables) ; et qu'aux États-Unis les cabernets de la Napa Valley et les pinots noirs de l'Oregon, qui rivalisent avec les meilleurs bordeaux et bourgognes, prennent eux aussi racine dans un sol volcanique.

Quelles sont donc les raisons de cette sainte alliance entre vignobles et volcans ? On le verra tout au long de ce livre : cela tient tant au sol lui-même — les laves émiettées, cendres et pierres ponces à la texture particulière et à la belle richesse en fer et potassium — qu'au relief du volcan, qui procure une forte pente et un étagement optimal des cultures, tant en altitude qu'en orientation, déclinant une multitude de microclimats. Sans oublier la farouche détermination des viticulteurs, amoureux de leur montagne, qui ont bravé les éruptions et perpétué des traditions fondées sur des siècles d'expérience et d'observation.

Je suis moi-même amoureux des volcans, ayant enseigné leur science et leur culture tant en France qu'aux États-Unis, et suis par ailleurs amateur de bons vins, ce qui m'a conduit à rédiger plusieurs ouvrages sur l'importance du terroir. Il était donc inévitable que je finisse par marier ces deux passions, et l'objectif de ce livre est de plaire aux deux publics : les passionnés de volcans, qui en apprendront un rayon sur les vins ; et les amateurs de vins, qui découvriront les volcans.

Dans cette optique, chaque chapitre commence par décrire le volcan lui-même et ses grandes éruptions, puis son histoire viticole et la situation actuelle du vignoble. Enfin un guide pratique propose des itinéraires de découverte et des visites de cave, avec des fiches dressées pour les principaux domaines.

Je suis très reconnaissant à tous les vigneron·ne·s qui m'ont accueilli sur leur volcan, fait goûter leurs vins et présenté leur terroir, notamment Paris Sigalas et Stefanos Georgas à Santorin ; Antonio Dente et Vincenzo Oliviero au Vésuve ; Salvo Foti, Maurizio Pagano et Frank Cornelissen à l'Etna ; et Andrea Hauner à Salina. On les rencontrera — et bien d'autres encore — au fil des pages, puisqu'ils font partie intégrante de cette histoire. D'autres ambassadeurs du vin m'ont aidé à préparer mes voyages et à compléter mes recherches, tout particulièrement Sofia Perpera, Korinne Munson et Stela Kasiola pour les vignobles de Santorin.

Si j'ai pu prendre une grande partie des photographies moi-même, la collaboration de photographes amateurs et professionnels a permis d'enrichir l'iconographie : qu'ils soient ici remerciés. Ils sont mentionnés dans la page des crédits photographiques, en fin d'ouvrage. Est également incluse une courte bibliographie, assortie d'une webographie qui liste les sites des principaux domaines visités et quelques autres sources utiles.

Enfin, un grand merci aux éditions Dunod et à François Bachelot, directeur éditorial, pour avoir accueilli ce projet avec enthousiasme et guidé son écriture.

S'il constitue un voyage virtuel au cœur des terroirs volcaniques, j'espère que *Vins de Feu* donnera surtout au lecteur l'envie de se rendre directement sur les volcans en question pour en apprécier la culture — dans les deux sens du terme — et en déguster les cuvées. Dans un cas comme dans l'autre, à domicile ou sur place, bon voyage et... santé !

Charles Frankel





GRÈCE

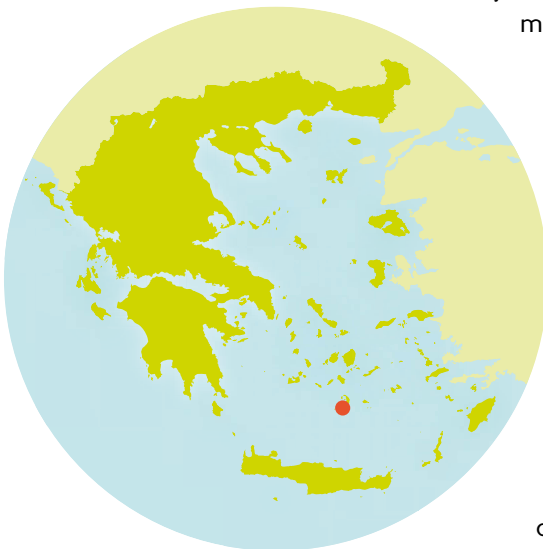
SANTORIN

À L'ORIGINE DU VIN

Cette île grecque des Cyclades est connue pour ses maisons blanches aux volets bleus, accrochées aux falaises d'une caldera plongeant à pic sur la mer. Or ce volcan paisible en apparence fut le théâtre de l'éruption la plus violente des temps historiques, en 1620 avant J.-C., qui dévasta les civilisations naissantes de Méditerranée. Aujourd'hui les vignes de Santorin, dont les origines remontent à cette époque, déclinent de grands vins blancs secs, ainsi qu'un vin ambré de dessert aux arômes de noix, miel et chocolat : le célèbre Vinsanto.

Quand on évoque les volcans célèbres et leurs vignobles, le Vésuve et l'Etna viennent naturellement à l'esprit. Mais c'est un volcan beaucoup moins connu du grand public qui revendique le statut de premier site volcano-viticole de l'histoire, tant pour son extraordinaire éruption que pour la réputation de son vin, ancrée dans l'âge du bronze et qui atteignit son apogée à la Renaissance, lorsque le précieux élixir alimentait églises et cathédrales à travers toute l'Europe.

Ce volcan, c'est Santorin, en mer Égée : une île des Cyclades à huit heures de bateau d'Athènes, à mi-chemin entre le continent grec et la Crète. Sa beauté — une caldera en fer à cheval aux falaises abruptes — et son passé cataclysmique, au croisement de l'histoire et de la mythologie, en font une destination célèbre aujourd'hui. Navires de croisière et yachts privés jettent l'ancre au pied des falaises et lancent leurs navettes chargées de touristes à l'assaut des rares embarcadères au pied des villages perchés, Fira et Oia, atteints par funiculaire ou à dos-d'âne, aux maisons blanches et bleues accrochées à la crête, aux terrasses surplombant la mer face au soleil couchant, aux ruelles escarpées et aux chapelles orthodoxes jouxtant pubs et bijouteries.



SANTORIN

À l'origine du vin

Santorin, c'est aussi l'arrière-pays : le dos du volcan descend en pente douce vers l'est et le sud, où les villages authentiques couronnent les collines et la vigne envahit les plaines de pierre ponce jusqu'au rivage. C'est sur cette côte basse tournée vers la Crète que les archéologues ont mis à jour, sous leur linceul de cendres, les ruines d'une cité minoenne — l'une des plus grandes civilisations de l'Antiquité, qui a régné 500 ans sur la Méditerranée, entre 2000 et 1500 ans avant J.-C., avant de mystérieusement décliner. Pour expliquer l'effondrement de cette civilisation prodigieuse, on a mis en cause le volcan et son éruption cataclysmique de l'époque, datée à 1620 avant J.-C. On y a même vu l'origine du mythe de l'Atlantide — légendaire continent qui se serait abîmé en mer — et celle des sept plaies d'Égypte.

Quoi qu'il en soit, après avoir été déserté plusieurs siècles, Santorin a été repeuplé et le manteau de pierre ponce patiemment travaillé pour accueillir de nouvelles cultures : oliviers et surtout vignes qui ont prospéré dans ce terroir sec et poreux. Séché au soleil — la technique du passerillage —, le raisin de Santorin donne un vin liquoreux qui a acquis au fil des siècles une renommée extraordinaire, grâce au commerce qu'en ont fait les marchands vénitiens à partir de la Renaissance à travers toute la Méditerranée, notamment pour le vin de messe. Baptisé *Vinsanto* (« vin de Santorin »), cet élixir autrefois réservé au clergé et à la noblesse demeure le vin le plus célèbre de l'île, mais il est rejoint aujourd'hui par des blancs secs (appellation *Santorini*), qui comptent parmi les meilleurs vins grecs, et aussi par quelques vins rouges surprenants. Tous font appel à des cépages indigènes, francs de pied, car jamais inquiétés par le phylloxéra en raison de leur terroir exceptionnel.

Pour toutes ces raisons, Santorin s'impose comme le portail d'entrée de notre périple à travers volcans et vignobles.

L'anneau de la caldera comprend la grande île de Thira (en haut) et celle de Thirassia (en bas)



LE ROMAN DE LA VIGNE

La domestication de la vigne sauvage et la maîtrise de la fermentation pour faire du vin remontent à l'essor de la civilisation, dans le croissant fertile de la Mésopotamie, où la sédentarisation des peuplades a mené à l'agriculture et à la naissance des villes. Des pépins de raisin et des traces de résine, utilisée pour la conservation du vin, ont ainsi été découverts en Iran, sur un site âgé de 7 000 ans.

Lorsque l'Égypte a pris le relais de l'ancienne Babylone pour devenir le pouvoir dominant du monde occidental, elle a également adopté la culture du vin (comme de la bière, d'ailleurs), mais elle s'est vite trouvée concurrencée par un nouveau venu sur la scène méditerranéenne : une riche civilisation basée en Crète, dont les navires chargés d'amphores allaient étendre son influence sur toute la Méditerranée orientale.

En référence au légendaire Minos — le roi de la mer dans le mythe de Thésée — les archéologues allaient baptiser cette singulière civilisation crétoise la civilisation minoenne : elle prend son essor en 2 500 avant Jésus-Christ et va durablement marquer l'âge du bronze. Elle s'épanouit durant près de dix siècles, en plusieurs grands actes reconnus par les archéologues, et atteint son apogée en 1700 avant notre ère avec la construction de palais sophistiqués

Les falaises de la caldera, avec au sommet l'épaisse couche de pierre ponce (couleur crème) de l'éruption de 1620 avant J.-C., et le couloir emmuré pour canaliser la ponce des carrières jusqu'à son embarquement. Sur la colline à l'arrière-plan : la ville de Pyrgos

