

SANTORIN: UN PATRIMOINE INSULAIRE VITICOLE D'EXCEPTION (GRECE)

*Eleni Pangratiou, Architecte -Géographe
Clara Puech, Maitrise Aménagement du Territoire
Photographies : Andréas Smaragdis
Anez1@hellasnet.gr*

L'histoire du vignoble d'île de Santorin est une histoire de feu, de lave, de labeur et d'ingéniosité humaine. Sur les vignes de Santorin plus qu'ailleurs, l'homme a montré ses capacités à utiliser son art et son intelligence pour assurer sa survie. La culture de la vigne durant des siècles par les Santoriniotes sur une terre aride et ingrate, lutte sans cesse renouvelée contre les éléments naturels et provocant défi à la raison, a offert à la Grèce un patrimoine viticole et culturel d'exception dans lequel sommeillent des siècles de pratiques culturelles uniques, transmises patiemment et avec ténacité de générations en générations par des hommes-viticulteurs qui ont su apprivoiser une terre et en extraire une richesse culturelle, paysagère et commerciale exportée au-delà des mers.

UNE HISTOIRE D'EAU ET DE FEU

L'histoire de l'actuelle Santorin débuta dans la fureur et le déchaînement du volcan sur lequel les habitants de "Kallisté" (la Très Belle), dénommée ainsi en raison de sa grande beauté naturelle, vivaient des jours paisibles et prospères. Vers 1700 av.J.C., le réveil du volcan provoqua une explosion de lave et de pierre ponce qui recouvrirent l'île sur une épaisse couche, détruisant toute vie humaine, aboutissant au morcellement de l'île originelle en une multitude de petites îles et à la formation d'une caldeira dans laquelle s'engouffre de toutes parts l'eau de la mer. Santorin en est le plus grand fragment. Le sous-sol de l'île est donc constitué de couches successives de scories, tuf et lave déposés dans des temps immémoriaux et le sol est un mélange de pierre ponce et de cendre volcanique.

Près de trois siècles plus tard, l'île fut à nouveau habitée, et les nouveaux habitants durent apprendre à survivre sur une île aride battue par les vents et le sable, avec peu de précipitations et disposant d'un sol peu propice aux cultures. Au fil des siècles, les habitants apprirent à maîtriser les éléments contraires et inventèrent des méthodes de culture particulières, adaptées aux conditions extrêmes de l'île.

UN ECOSYSTEME INTRANSIGEANT

L'habitat de l'île se développa sur les pentes abruptes dans les galeries voûtées creusées à même la terre afin de protéger les habitants et les cultures des vents violents et des pirates. Les habitants des villages cultivaient, souvent au-dessous des maisons et des églises, des plantes capables de s'adapter à un climat semi-aride, parmi lesquelles se trouvait la vigne. Afin de limiter les dégâts du vent sur les vignobles, les viticulteurs créèrent des systèmes de terrasses à l'aide de morceaux de lave pétrifiée qui fournirent la matière première pour les murets en pierre sèche.

Si les conditions géologiques et météorologiques de l'île font de la culture de la vigne, une culture difficile requérant patience, ingéniosité et ténacité, les sols sableux de l'île ont permis aux vignobles d'échapper aux ravages du *Phylloxera vastatrix* et de figurer au palmarès des rares vignobles européens aux ceps francs de pied. La culture de la vigne se poursuit donc par marcottage sans le recours aux greffes des plantes. Toutefois, les vignobles de Santorin doivent affronter d'autres difficultés et notamment les très faibles ressources en eau. A défaut de précipitations, les vignes reçoivent les brumes marines durant les nuits d'été qui déposent une quantité d'eau non négligeable. En surface, le sol poreux absorbe « la pluie nocturne » et c'est ce qui explique que les vignes possèdent de nombreuses racelles en surface, favorables à des productions de grande qualité gustative. A ce phénomène marin vient s'ajouter un autre facteur climatique, les "meltèmes", vents saisonniers qui soufflent l'été venant diminuer le degré d'humidité atmosphérique et protégeant les vignobles de la pourriture grise, danger pour les vignobles des régions chaudes et humides.

UN PATRIMOINE VITICOLE, EXPRESSION DE SAVOIRS ET DE LABEUR

Les conditions climatiques de l'île de Santorin avec des températures élevées, une longue période estivale, de très faibles précipitations et des vents violents, ont conduit les viticulteurs à inventer au fil des siècles et des générations des pratiques culturelles spécifiques, adaptées aux ressources accessibles et aux besoins des vignes. C'est ainsi que les vignes ont été taillées en formes basses, proches du sol, afin de limiter leur besoin en eau et leur exposition au vent.

Une autre caractéristique propre au paysage viticole de Santorin est la taille des rameaux des vignes en corbeille, "ampéliès", protections végétales contre le sable fin qui meurtrit les bourgeons. Pour former ces corbeilles, si caractéristiques du paysage viticole de Santorin, les vigneronniers pratiquent un système de taille appelé le "gobelet en couronne" qui consiste en une courbure et un entrelacement des meilleurs sarments sélectionnés chaque année. Aujourd'hui encore cette pratique ancestrale qui requerrait patience et expérience est pratiquée sur le cépage "assyrtiko", le principal cépage blanc, indigène de Santorin, même si sur l'essentiel des vignes de l'île, on a tendance à la simplifier.

Le savoir-faire des vigneronniers de Santorin et leur inventivité ont façonné un paysage viticole spécifique qui présente des caractéristiques paysagères, agricoles et culturelles uniques en Europe. La patience et l'acharnement des Santoriniotes leur ont permis de relever le défi de la culture de la vigne et d'assurer la survie des leurs.

A partir du XVIII^{ème} siècle, les vignobles s'étendirent de façon spectaculaire et permirent aux Santoriniotes d'exporter leur production viticole au-delà des mers vers le marché russe et les colonies grecques de la mer Noire.

UNE ILE-VIGNOBLE A PRESERVER

Le paysage de Santorin, façonné par les avatars géologiques de l'île, est grandiose. Son patrimoine viticole, fait des cépages les plus anciens des Cyclades, est à tout point de vue exceptionnel ; et en tous cas unique en Grèce. La qualité de son vin, une des meilleures. Mais cette terre, qui de tout temps a parlé la vigne, est soudain devenue beaucoup plus rentable à partir du moment où elle a été découverte par le tourisme ; celui des trente ou quarante dernières années. Et à la place des ceps ont commencé à pousser sur l'île des hôtels, des bungalows, des maisons à louer, des cinémas en plein air, des piscines, des bus, des cars, des restaurants, des bars, des voitures, des motos, des mobylettes. Une multitude ; un fléau ! Et le moindre mètre carré est devenu terrain à bâtir.

Et il ne faut pas s'en étonner. Aucune mesure n'est prise à Santorin pour empêcher l'invasion ; il n'y a pas de plan directeur pour l'utilisation du sol. Il n'existe qu'un seul décret qui définit le plan d'occupation des sols hors des agglomérations, et ce pas avant 1993. En d'autres termes, la terre agricole en général, le vignoble en particulier ne bénéficient d'aucune protection.

Si le vignoble de Santorin est encore vivant, il le doit aux grands et petits viticulteurs qui achètent des terrains viticoles et continuent à les cultiver. Mais les résultats, parfois spectaculaires, de ces initiatives privées ne doivent pas tromper. Le vignoble de Santorin s'est déjà engagé sur le chemin du souvenir et seule une protection officielle pourra l'en détourner avant qu'il s'installe définitivement dans la légende.

BIBLIOGRAPHIE INDICATIVE :

Ambroise R., Frapa S., *Paysages de terrasses*, Edisud Aix-en-Provence, 1987.

Kourakou-Dragona S., Agriantoni Ch., Katsipis Ph., Doumas Ch., Kokonidis D., Tsélikas A., Tsénoglou E., Phillipidis D., *Le santorini de Santorin*, Fondation F.Boutari, Athènes, 1994.

Kourakou-Dragona S., "Santorin : l'île-vignoble des Cyclades", in *Revue du patrimoine culturel européen*, Europa Nostra, No5, 2003, p.63-69.

