

DIVO | terroir

Revue n°93
Octobre 2022
CHF 15.00



Francs de pied

—
La révolution en marche

Éditorial

— Dr José Vouillamoz

Le phylloxéra est un petit insecte d'origine américaine qui s'attaque aux racines de la vigne européenne, *Vitis vinifera*. Arrivé en France en 1863, il s'est rapidement propagé dans tout l'Ancien Monde en semant un vent de panique sans précédent. Les vignobles périssant de façon spectaculaire, il a fallu trouver une parade. Comme les vignes américaines (faisant partie d'autres espèces de *Vitis*) sont naturellement résistantes, la solution a été de greffer les cépages européens sur des pieds de vignes américaines (appelés porte-greffes). Ainsi, la quasi-totalité du vignoble européen a été replanté entre la fin du XIX^e siècle et le début du XX^e siècle, entraînant des travaux gigantesques qui ont permis d'éviter que la viticulture ne pérît.

Malgré l'arrivée de ce ravageur, quelques rares vignes, vignobles ou régions ont été épargnées grâce à des sols souvent sablonneux ou à faible teneur en argile qui empêchent le développement du phylloxéra. Elles n'ont donc pas besoin d'être greffées sur des pieds américains. Les Français les appellent des vignes « franches de pied » ou encore « vignes françaises », les Italiens parlent de vignes « a piede franco » ou d'un cep « franco di piede », les Allemands disent « wurzelecht » ou « unveredelten Reben », et les Anglais « ungrafted » ou encore « own rooted ». Certaines de ces vignes existaient déjà avant l'arrivée du phylloxéra : on les appelle vignes « pré-phylloxériques ». Elles sont rarissimes et précieuses.

Jacky Rigaux, expert en terroirs et chantre de la dégustation géo-sensorielle, nous présente l'Association « Francs de Pied » dont j'ai la chance de faire partie, au sein du comité scientifique. Rudolf Trefzer, journaliste zurichois de renom, nous fait voyager en Sardaigne dans la région du Carignano del Sulcis, dont les vignes sont franches de pied grâce au sol sablonneux, en présentant trois nouveaux vins. Quant à moi, j'ai le plaisir d'approfondir la problématique du phylloxéra, de cartographier les vignobles francs de pied, et de présenter d'autres vins (nouveaux ou anciens) de l'assortiment DIVO qui sont issus de vignes non greffées. Au total, 12 domaines, dont six nouveaux dans le portfolio (en gras) : St. Jodern Kellerei (Valais, CH), Rudeles (Ribera del Duero, ES), Perrin (Rhône, FR), Cogno (Piémont, IT), Bodegas Verum (ES), **Enrico Esu** et **Bentesali** (Sargaigue, IT), **Zambartas Wineries** (CY), **Gavalas** et **Kefallinos** (GR), ainsi que **Trinity Canyon** (AM). ●

Les auteurs de cette revue



— Dr José Vouillamoz, Directeur Adjoint



— Dr Rudolf Trefzer, journaliste zurichois indépendant, historien spécialisé en vins et en gastronomie, grand connaisseur des vignobles italiens.



— Jacky Rigaux, psychanalyste de métier, critique de vin mondialement reconnu par passion, spécialiste des terroirs et de la dégustation « géo-sensorielle ». Avec Loïc Pasquet, Andrea Polidoro et Egon Müller, il fait partie des membres fondateurs de l'Association « Francs de Pied ».

Sommaire

Phylloxéra, ravageur américain	4
Vignobles francs de pied	6
Association « Francs de Pied »	8
Enrico Esu à Carbonia	10
Bentesali sur l'île de Sant'Antíoco	12
Rudeles en Ribera del Duero	13
Zambartas Wineries, bijou de Chypre	15
Gavalas à Santorin, des vignes en corbeille non-greffées	17
Domaine Kefallinos, île de Zakynthos en Grèce	18
Trinity Canyon Vineyards, vin ancestral d'Arménie	20
Autres francs de pieds chez DIVO	22

Vignoble de Margelina planté en 1921, propriété de Zambartas Wineries sur l'île de Chypre, où les vignes sont quasi-entièrement franches de pied.

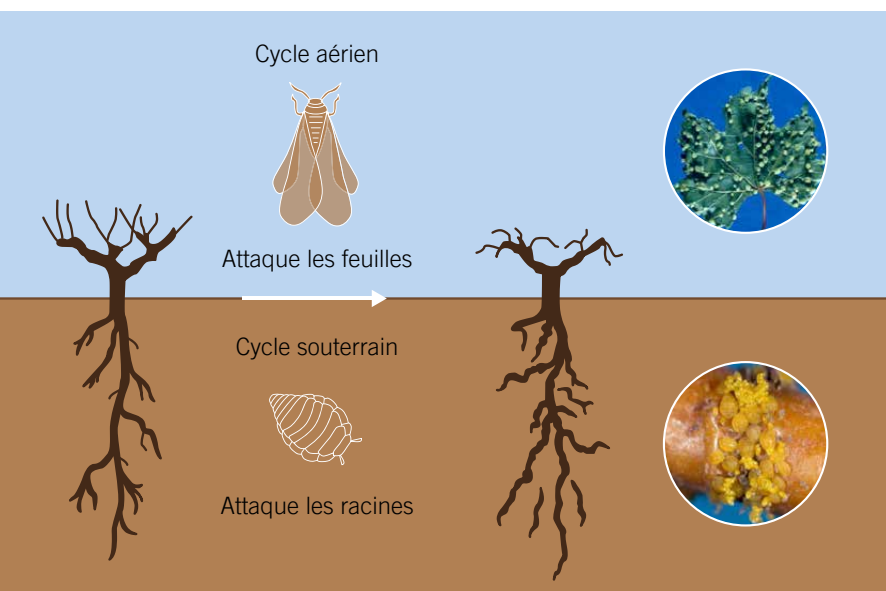


Phylloxéra, ravageur américain

— Dr José Vouillamoz

Daktulosphaira vitifoliae

De son nom scientifique *Daktulosphaira vitifoliae* (ou parfois *Viteus vitifoliae*), autrefois *Phylloxera vastatrix*, le phylloxéra (du grec *phyllon* = feuille et *xeros* = sec) est un insecte originaire de l'Est des Etats-Unis qui a été introduit accidentellement en Europe à la fin du XIX^e siècle. Cet hémiptère piqueur, apparenté aux pucerons, est inféodé à la vigne dont il attaque les racines. Le phylloxéra opère deux cycles de reproduction, l'un aérien, l'autre souterrain. Si son cycle aérien forme des galles généralement inoffensives, son cycle souterrain détruit systématiquement les racines de la vigne européenne.



Le phylloxéra a deux cycles de reproduction, l'un aérien, l'autre souterrain. Durant le cycle aérien, il s'attaque aux feuilles, provoquant des galles peu problématiques. En revanche, durant le cycle souterrain, il s'attaque aux racines de manière létale.

Il est capable de dévaster un vignoble en quelques jours, d'où son ancien épithète scientifique *vastatrix*. Grâce à une recherche en génomique publiée en 2020, on sait désormais que la souche incriminée est arrivée en Europe avec l'introduction de quelques plants originaires d'une population de *Vitis riparia* localisée le long du fleuve Mississippi aux Etats-Unis. Sa première apparition en Europe a été observée à Pujaut près de Roquemaure dans le Gard vers 1863. Il a par la suite essaimé dans tout l'Ancien Monde, provoquant des ravages catastrophiques qui ont conduit à une crise majeure dans la viticulture mondiale. En Suisse, il est entré premièrement à Genève en 1871, puis en 1886 dans le canton de Vaud ; il a ensuite atteint le Valais et le Tessin en 1906 ; les autres régions ont été également contaminées durant la même période.

La greffe, solution miracle ?

D'innombrables essais ont été mis sur pied dès la fin des années 1860 pour tenter de lutter contre l'envahisseur. On a commencé par injecter des substances chimiques (comme le sulfure de carbone) au niveau des racines avec une sorte de grande seringue, ce qui a permis de maintenir en vie certains vignobles. On a également tenté de détruire les œufs du phylloxéra en badigeonnaient les souches avec un mélange d'eau, de chaux vive, de naphthalène brute et d'huile lourde de houille. On a ensuite essayé de l'asphyxier en submergeant les vignobles en hiver, sans grand succès, surtout pour les vignobles de pente... Une autre piste tout aussi vaine aura des conséquences durables sur la viticulture européenne, française en particulier. Ayant constaté que les *Vitis* américaines étaient naturellement résistantes au phylloxéra, on a commencé à les hybrider avec certains cépages européens (par exemple, le Baco Noir est un hybride *Vitis riparia* × Folle Blanche), espérant ainsi leur conférer cette même résistance. C'est ce qu'on appelle les « hybrides producteurs directs ». Aucun d'entre eux n'était vraiment résistant, mais certains ont pris un essor important, comme le Clinton, le Noah, le Baco Noir ou encore l'Oberlin. Ces hybrides, qui couvraient 30 % de l'encépagement français au milieu du XIX^e siècle, donnaient des vins médiocres, avec un goût souvent appelé « foxé », car il rappelait la fourrure de renard. Ils ont été bannis de toutes les appellations européennes, mais il en subsiste encore des traces, par exemple au Tessin où ces hybrides entrent parfois dans la composition du Nostrano.

La solution la plus efficace a été découverte par Jules-Émile Planchon dès 1874 : il suffisait de greffer les cépages européens sur des pieds américains, naturellement résistants au phylloxéra. Ces pieds américains, issus d'espèces comme *Vitis riparia*, *Vitis labrusca*, *Vitis berlandieri*, *Vitis rupestris*, ou le plus souvent des hybrides de ces dernières, sont appelés des porte-greffes. Cette solution a tout bonnement permis la survie de la viticulture européenne au XIX^e siècle. Accessoirement, elle a aussi permis la création d'une nouvelle profession : pépiniériste viticole!



Greffe dite « oméga » de par sa forme, la plus répandue mais pas forcément la plus efficace.

Reconstitution des vignes

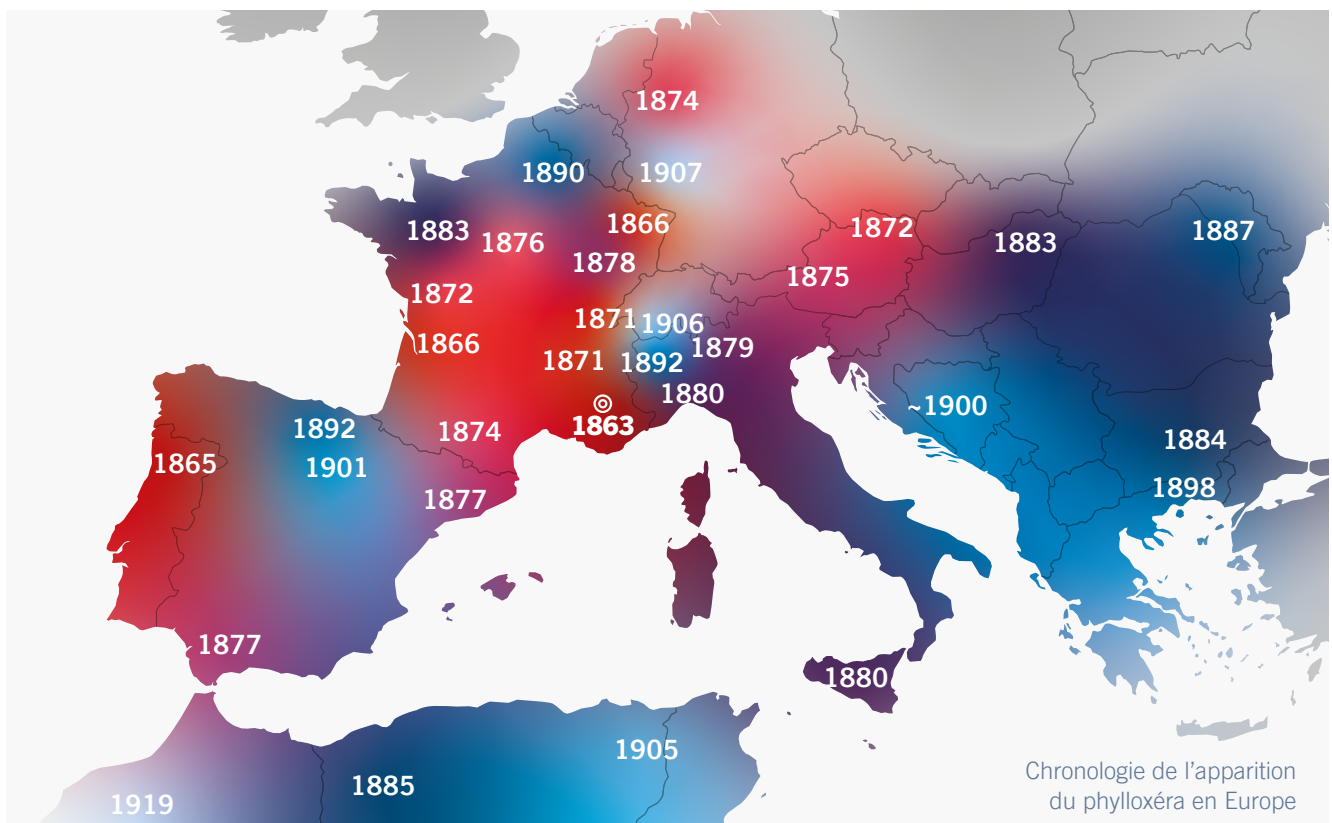
Traditionnellement, à l'époque « préphylloxérique », on renouvelait la vigne par plantons (sarments coupés puis transplantés), par marcottage (mise en terre d'un sarment qu'on laisse attaché à la plante mère durant deux ans) ou par provignage (enterrement du cep entier). Dès l'époque « phylloxérique », on a été forcé d'utiliser systématiquement des greffons, « faits maison » ou obtenus d'un pépiniériste, composés du cépage européen sur un plant américain qui résiste au phylloxéra. Grâce à cette solution efficace, on a commencé à reconstituer la quasi-totalité des vignobles européens dès la fin du XIX^e siècle et durant toute la première moitié du XX^e siècle. Dans la plupart des cas, on a remplacé massivement les vieux cépages indigènes et traditionnels par d'autres cépages plus productifs, et plus faciles à cultiver. C'est ce qui s'est passé au Tessin, où le Merlot, introduit dès 1906, a supplanté les anciens cépages comme la Bondola, ou encore en Valais où, dès 1906 également, les surfaces des vieux cépages comme la Rèze, le Rouge du Pays (renommé à tort Cornalin) ou l'Humagne Blanc ont réduit comme peau de chagrin au profit du Chasselas (Fendant), du Pinot, du Gamay et du Silvaner.

L'influence du porte-greffe

Il existe aujourd'hui des centaines de porte-greffes à disposition des pépiniéristes qui préparent des greffons. En Suisse, où il est interdit de planter une nouvelle vigne non greffée, les porte-greffes les plus courants sont Couderc 3309, Kober 5BB, SO4 ou encore Fercal. Ils sont choisis en fonction du terroir, à savoir les types de sols et de climats. Le choix du porte-greffe est crucial, car il influence plusieurs facteurs : la vigueur, l'alimentation minérale, le cycle végétatif (précocité de maturation des fruits), la résistance à la sécheresse, la tolérance à l'humidité, etc. Il représente en outre une voie de recherches très intéressante pour contrer les effets du réchauffement climatique.

On parle souvent d'adéquation « cépage-terroir », mais ce concept est par trop simpliste. En réalité, sur un terroir donné, il faut trouver le bon porte-greffe, pour le bon clone du bon cépage. Les combinaisons sont innombrables!

Il faut en outre préciser qu'il n'y a aucun transfert d'ADN entre le porte-greffe, d'origine américaine, et le plant de vigne d'origine européenne. Le porte-greffe ne modifie donc pas l'identité du cépage. ●



Vignobles francs de pied

— Dr José Vouillamoz

De rares îlots dans l'Ancien Monde

Comme le cycle souterrain du phylloxéra ne peut pas être accompli dans les vignobles sur sols sablonneux, ou avec une faible teneur en argile, il existe en Europe quelques rares îlots de vignes non greffées qui ont été épargnés par le phylloxéra. Ces vignes sont « francs de pied », expression française pour signifier qu'un cep de vigne n'a pas été greffé sur un pied américain. Il reste d'ailleurs encore quelques très vieilles vignes francs de pied qui existaient déjà avant l'arrivée du phylloxéra ; on les appelle des vignes « préphylloxériques ». Elles sont très rares, précieuses et en danger. Elles représentent un patrimoine inestimable pour la viticulture européenne, qu'il faut à tout prix protéger.

D'autres vignobles hors Europe, qu'il serait trop fastidieux de développer dans cette revue, sont francs de pied : la quasi-totalité du Chili, quelques vieilles vignes en Californie, quelques régions en Australie, au Tibet, en Afrique du Sud, etc.

Vignes francs de pied en Suisse

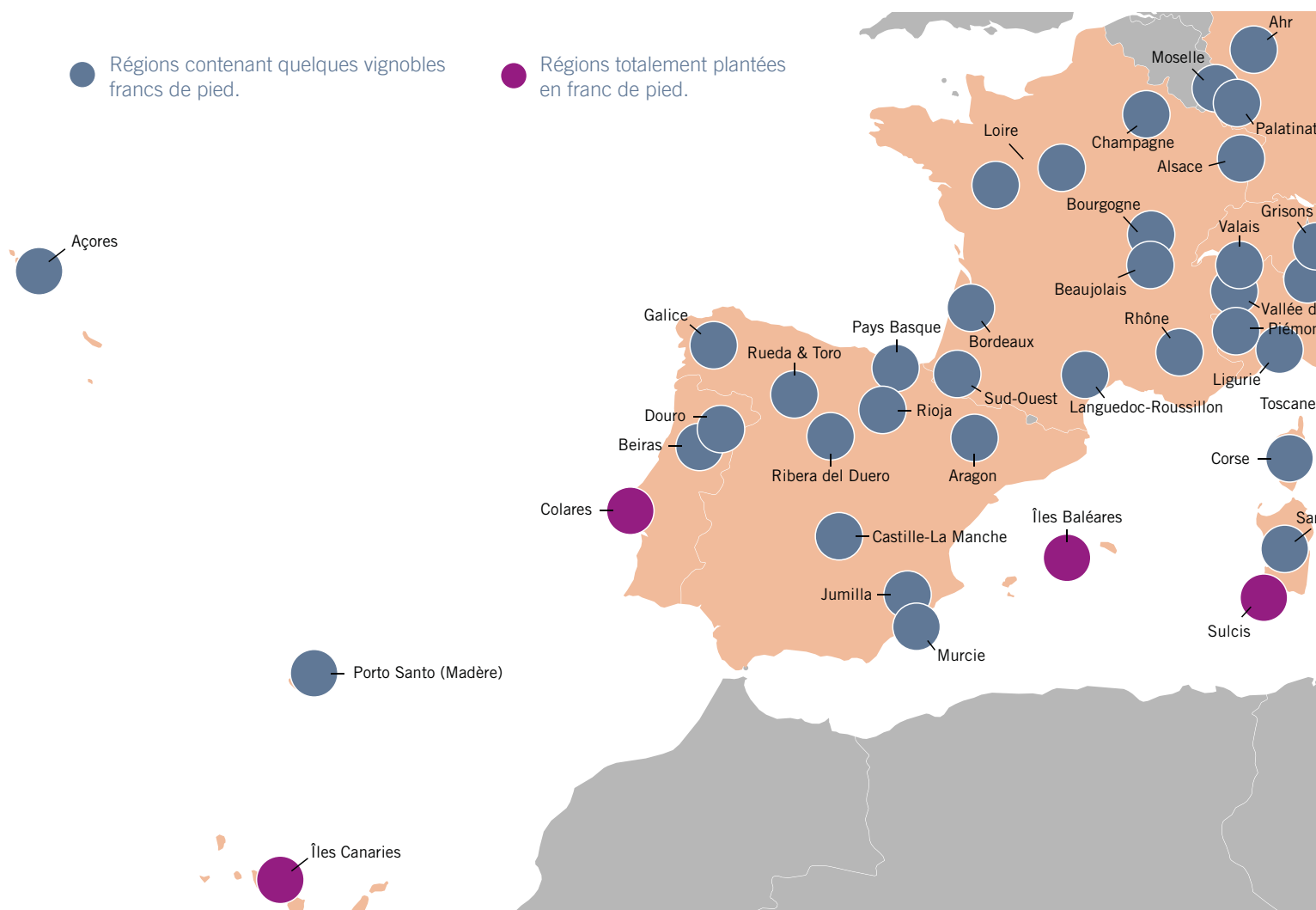
On trouve en Suisse un certain nombre de treilles parfois pluricentennaires, comme celles de la Grosse Arvine à Fully, du Rouge du Pays (nom historique du Cornalin) à Loèche-les-Bains ou encore du Eyholzer Roter de Sion et de Stalden, mais rares sont les vignes entièrement francs de pied. À ma connaissance, il n'existe que quatre vins officiellement issus de vignes francs de pied, deux aux Grisons et deux en Valais :

Aux Grisons

- Le Malanser Completer de Giani Boner, dont la vigne est située dans le Completer Halde près de Malans, est l'un des Completer les plus rares, traditionnels et difficiles à trouver du pays.
- Jenny Weine produit un Jeninser Blauburgunder « Wurzelecht » (Pinot Noir) à partir d'une vigne qui aurait été, selon la légende, perpétuée franche de pied depuis l'introduction supposée du Pinot aux Grisons par Herzog Rohan vers 1635.

En Valais

- Les vignes de Heida (Savagnin) en versannes à Visperterminen composent la cuvée Veritas de la St. Jodern Kellerei (voir p. 22).



- Une vigne de 198 m² de Rouge du Pays est propriété de Stéfano Délitroz, Christophe Bonvin et votre serviteur, José Vouillamoz. Elle se trouve aux abords du fameux Clos de Tsampéhro à Flanthey. Son âge est indéterminé, mais plusieurs ceps ont probablement plus de 100 ans. Il s'agit à ma connaissance de la plus vieille vigne du Valais, voire de Suisse. Avec des rendements minuscules, nous y produisons bon an mal an entre 15 et 90 litres d'un vin très dense, profond et complexe, démontrant de façon magistrale le potentiel des vieilles vignes de Rouge du Pays en franc de pied. Ce vin n'est jamais commercialisé : il est réservé aux bons moments passés entre amis.

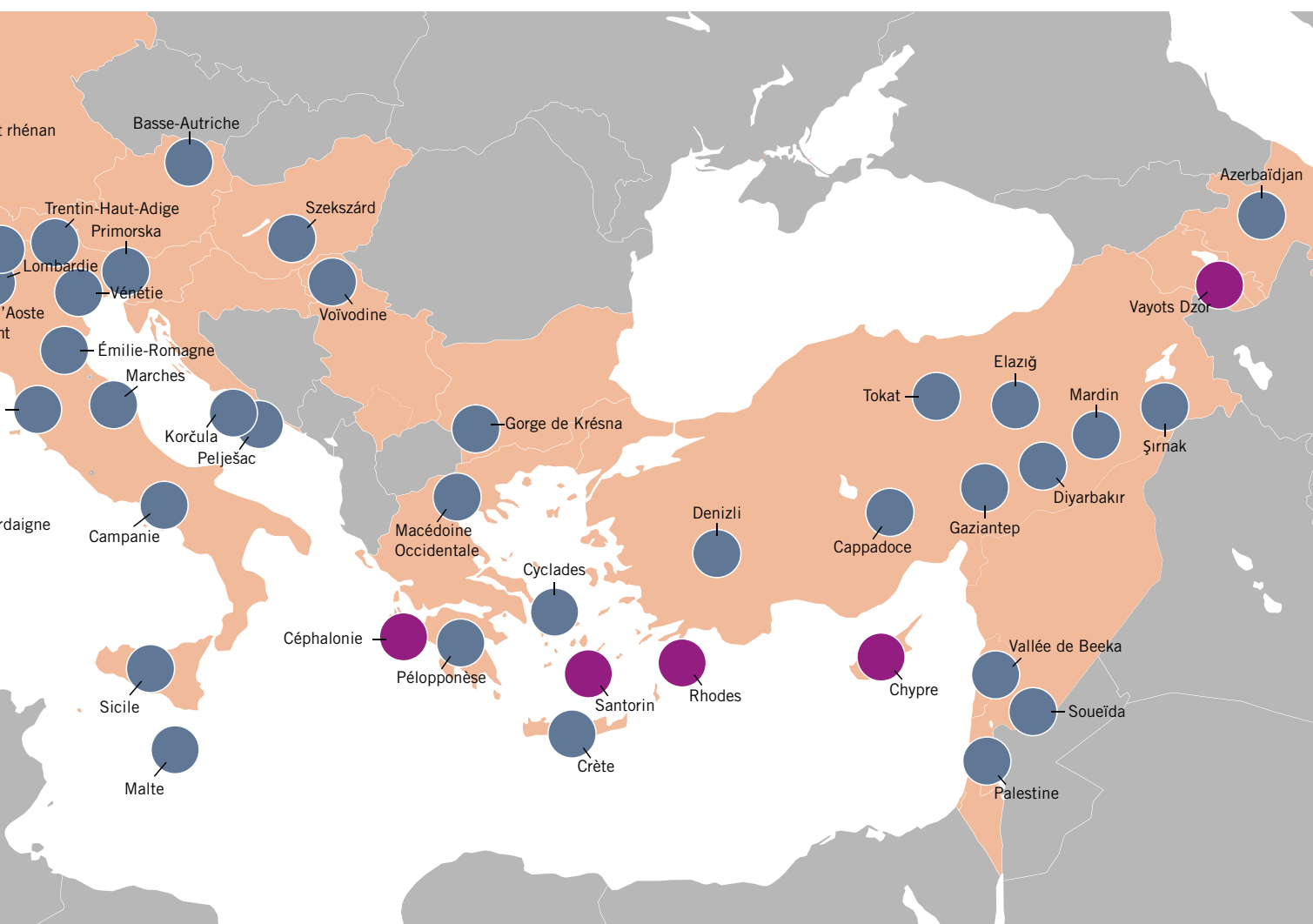
Les vignes franches de pied donnent-elles de meilleurs vins ?

Il n'existe pour l'instant pas de réponse scientifique à cette question. Il faudrait pour cela mettre en place un essai comparatif en station de recherches dont la durée serait de plusieurs années et qui nécessiterait un financement important.

En attendant, la plupart des vignerons qui cultivent la vigne en franc de pied, ainsi que de nombreux amateurs de vin, dont je fais partie, sont convaincus que les vins issus de vignes franches de pied offrent plus de complexité, plus de profondeur et plus de finesse dans les tannins que les vins

issus de vignes greffées. Loïc Pasquet, fondateur de l'Association « Francs de Pied » (voir p. 8) et producteur du vin le plus cher du monde avec Liber Pater (30'000 euros la bouteille!), en est persuadé. En plantant d'anciens cépages bordelais (interdits en AOC!) comme le Tarnay, le Castets, le Saint-Macaire, la Pardotte, ou encore la Petite et la Grosse Vidure aux côtés du Cabernet Sauvignon et du Petit Verdot, tous en franc de pied avec une haute densité de plantation (20'000 pieds/hectare, aussi interdit en AOC...), il est convaincu de retrouver le goût du vin d'autrefois, le goût du lieu, le vrai goût du bordeaux. Loïc Pasquet précise dans une interview pour le magazine *Terre de Vins* (16 juillet 2019) : « il y a une finesse qu'on avait complètement perdue. Un vin franc de pied est très fin, comme un nuage, d'une grande pureté, et déploie toute une palette aromatique florale avec des notes de violette, de rose... Je n'utilise plus de bois, car les tanins exogènes de la barrique font disparaître cette finesse. Tout est vinifié et élevé en jarres de grès. Même moi qui avais lu la littérature sur les vins pré-phylloxériques, je n'imaginais pas un écart si immense. Quand on a goûté un vin si fin, on a du mal à revenir sur autre chose. »

Je vous conseille également de consulter le passionnant numéro spécial de la *Revue du Vin de France* d'octobre 2022 qui relate une dégustation comparative entre des vins français issus de vignes greffées et non greffées. ●



Association « Francs de Pied »

— Jacky Rigaux



Alors que tous les grands vignobles historiques avaient trouvé leurs plants fins, le désastre phylloxérique survenu dès 1863 fut un traumatisme effroyable. Les vigneronns devaient déjà se battre contre l'oïdium et le mildiou, venus également d'Amérique. Ils s'épuisèrent avec les traitements chimiques administrés à ce nouveau parasite. Quand la pratique de la greffe s'avéra efficace, on abandonna tout autre moyen de lutte. Il y eut comme un véritable refoulement de la vigne d'avant, celle qui vivait franc de pied ! Comme l'a écrit Marc-André Selosse, « la greffe nous a empêché de penser à un renouveau de la vigne franche de pied ». (*Revue des Cœnologues*, n°179, avril 2021)

Et pourtant, il existe des endroits où cette dernière a survécu, comme l'illustre la présente revue Terroir. Des vignes plantées côte à côte en plants greffés et francs de pied, par des vigneronns engagés comme Didier Dagueneau, ont rappelé que ces dernières donnaient des baies moins abondantes, mais plus concentrées et équilibrées, pour des vins de plus grande sapidité, au toucher de bouche plus délicat (grande souplesse

de la consistance), avec une plus évidente viscosité (la « sève » des anciens), une plus grande qualité de salivation... C'est déjà la dimension tactile du vin qui le distingue, plus que les arômes, même si ces derniers gagnent également en élégance quand le vin prend de l'âge.

Il était donc temps de « lever le refoulement » et d'oser remettre dans la lumière *Vitis vinifera* libre ! Ainsi est née en 2021 l'Association « Francs de Pied ». Pilotée par Loïc Pasquet, le trublion bordelais du domaine Liber Pater, cette association internationale est basée à Monaco où elle bénéficie du soutien de S.A.S. le Prince Albert II de Monaco, ambassadeur de la sauvegarde de la biodiversité. Elle vise à fédérer tous les producteurs qui disposent de vignobles plantés de cépages indigènes en vignes franches de pied dans leur lieu d'origine. Elle vise également à protéger et transmettre un savoir-faire pluriséculaire, tout en respectant la biodiversité avec



Lancement officiel de l'Association « Francs de Pied » le 10 juin 2021 à Monaco avec le soutien de S.A.S. le prince Albert II de Monaco.

la replantation des anciens cépages dans un écosystème équilibré. En sauvant ces cépages c'est le goût dans sa diversité et son authenticité qui est préservé. La finalité de cette ambitieuse initiative est d'annoncer le retour massif possible des vins issus de vignes franches de pied, tout en offrant aux amateurs la possibilité de découvrir de tels vins déjà existants.

Il est important de revitaliser en franc de pied tous les cépages de vignes historiques. Si le greffage a permis leur survivance, il a bloqué leur évolution, d'où les phénomènes de dégénérescence observés de nos jours. « Pour ne pas assister impuissants à la décadence inéluctable de la vigne greffée » (Professeur Mario Fregoni, *Revue des Œnologues* N° 179), il est nécessaire d'activer la recherche pour revenir à la *Vitis vinifera* enracinée directement. De victime immobile pour ses pathogènes, elle retrouvera sa capacité de coévolution avec eux.

Comme le rappelle Anselme Selosse, vigneron emblématique de Champagne, « avec cet intérêt pour un retour au franc de pied, nous parlons d'une viticulture de lieu, d'une viticulture qui ne cherche pas le "meilleur", mais qui cherche l'authentique, la singularité, l'originalité dans son expression première, c'est-à-dire qui ne se trouve que dans un seul lieu et qui ne ressemble à rien d'autre au monde. »

L'Association a également pour objectif de créer et gérer un label certifiant les vins issus de la culture de la vigne franche de pied et respectant le savoir-faire et l'écosystème local. Ce label sera géré en suivant les recommandations d'un Conseil Scientifique composé de membres experts : Alain Deloire, Gabriel Lepousez, Jacky Rigaux, Marc-André Selosse, José Vouillamoz et Olivier Yobrégat.

Elle souhaite également inscrire le savoir-faire et les traditions liés à la culture de la vigne franche de pied au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. Plusieurs pays européens ont déjà montré un intérêt pour cette démarche. ●

Le test ADN pour valider un franc de pied

Dr José Vouillamoz – Sur des jeunes vignes, on peut généralement reconnaître visuellement le bourrelet formé par la greffe à la base du cep. Sur des vignes plus vieilles, ce bourrelet de greffe est souvent difficile à repérer, car il s'atténue avec la croissance du tronc. Nous pouvons alors effectuer un test ADN. En comparant un échantillon de feuille avec un échantillon de racine pris sur le même cep, on peut aisément déterminer s'il s'agit d'une vigne franche de pied (l'ADN de la feuille est identique à l'ADN des racines) ou greffée (l'ADN de la feuille est différent de l'ADN des racines). ●



Loïc Pasquet, fondateur de l'Association « Francs de Pied », et José Vouillamoz, membre du Conseil Scientifique, dans les vignes de Liber Pater, plantées franches de pied à haute densité (20'000 pieds/ha) par Loïc Pasquet.

Adhérez à l'association

En une année, pas moins de 200 vigneron de toute l'Europe et du Moyen-Orient ont déjà signé leur adhésion! N'hésitez pas à rejoindre l'Association en tant que membre et faire partie d'un réseau international de vignerons et d'amateurs! Pour connaître les modalités d'adhésion, rendez-vous sur www.francsdepied.org, ou écrivez à info@francsdepied.org.

Enrico Esu à Carbonia

— Rudolf Trefzer

Carbonia! Aucun doute quant aux origines de cette ville du sud-ouest de la Sardaigne directement liées aux gisements de charbon souterrains, exploités dès 1937. Durant trois décennies, cette industrie a apporté à la région emplois et croissance économique, mais très vite le charbon sarde a perdu de son importance, si bien qu'au début des années 1970, la plupart des mines ont cessé leur activité.



Mine de Cortoghiana près de Carbonia, où le père d'Enrico Esu a commencé à travailler en 1953.

Plus ancienne et plus durable que l'extraction du charbon, la culture de la vigne et du vin sur ces sols alluviaux sablonneux n'a quant à elle jamais cessé. Enrico Esu est l'un des habitants de la région du Sulcis à perpétuer cette tradition séculaire. En 2013, il décide de se consacrer à la viticulture, marchant dans les pas de son père Silvio qui avait posé les bases de l'exploitation en 1958. « À l'époque, mon père a acheté des terres à Medau Desogus, un hameau en dehors de la ville de Carbonia, et les a plantées la même année avec du Carignano », raconte Enrico Esu. « Lorsque l'on voulait planter une vigne, il était courant ici d'aller chercher les sarments chez un ami ou un parent. Mon père a reçu les siens d'un oncle dont le vignoble avait déjà été planté au début du XX^e siècle. C'est ainsi qu'est né notre premier vignoble, de manière traditionnelle, avec des vignes en alberello (taille de la vigne en gobelet, ndlr), franches de pied, non irriguées, sans tuteur. » Plus tard, d'autres parcelles sont venues s'ajouter, plantées avec des boutures sélectionnées de ce premier vignoble.

« Mon père vivait entre deux mondes », résume Enrico Esu. « Il subvenait aux besoins de notre famille en travaillant comme mineur dans l'obscurité pendant la journée, alors que pendant son temps libre, il cultivait ses parcelles de vigne au soleil et livrait la majeure partie des raisins à la cave coopérative de Santadi ». Lorsqu'Enrico reprend en 2013 les commandes de l'exploitation, qui a atteint entre-temps dix hectares de vignes, il est clair pour lui qu'à l'avenir, il ne veut plus vendre ses raisins, mais les vinifier lui-même : « Je voulais suivre ma propre voie, tout en respectant et en conservant les traditions de la région qui ont fait leurs preuves », soit de faire pousser des vignes reproduites par ses soins et franches de pied, en alberello bas et sans tuteur, précise-t-il. Cette technique renforce les ceps et réduit considérablement le risque que les vents, souvent violents, ne fassent plier et cassent certaines pousses. De plus, les raisins se développent près du sol, dont le rayonnement thermique favorise le mûrissement des fruits. « Les vignes en alberello et les sols sablonneux pauvres en nutriments permettent de réguler naturellement le rendement du vigoureux Carignano, de sorte que je n'ai presque jamais besoin de couper des grappes », ajoute Enrico Esu.

Son premier millésime, Enrico Esu l'a vinifié à la cave coopérative de Santadi. Il n'a fait que 5000 bouteilles de son Carignano, qu'il a appelé « Nero Miniera », en hommage aux mines de charbon désaffectées et aux hommes qui, comme son père, y ont travaillé. Depuis 2015, il vinifie le Nero Miniera dans un espace restreint, au sein de la maison où son père a grandi. À la cave aussi, il respecte sa devise selon laquelle le chemin vers l'avenir passe par le respect du passé. C'est pourquoi il travaille avec des moyens spartiates. Le vin est fermenté spontanément et pressé doucement dans un vieux pressoir à vis. Il est ensuite élevé en cuves inox et mis en bouteilles sans être collé, ni filtré. Le résultat est un vin à la fois corsé et merveilleusement juteux et élégant, aux tannins souples, harmonieusement intégrés et aux arômes séduisants et complexes de baies noires, de prunes, d'herbes méditerranéennes et de baies de myrte. Enrico élabore également une cuvée confidentielle « SeRuci Carignano del Sulcis Riserva », produite seulement dans les meilleurs millésimes. ●



Enrico Esu, Walter Zambelli, José Vouillamoz et Rudolf Trefzer dans la vigne de Carignano franc de pied plantée en 1958 par Silvio Esu, le père d'Enrico.



L'origine du Mazuelo, ou Carignano en Sardaigne

Dr José Vouillamoz – La légende raconte que le Carignano aurait été introduit en Sardaigne par les Phéniciens autour de 800 avant J.-C. Grâce à la génétique, on pense au contraire que ce cépage est originaire de la région d'Aragón, au nord-est de l'Espagne, où il s'appelle officiellement Mazuelo, en référence à Mazuelo de Muñó, un village de la province de Burgos en Castille-et-León. On l'y appelle également Cariñena, qui a donné Carignan en France et Carignano en Sardaigne, mais ce nom a été récemment abandonné en Espagne pour éviter toute confusion avec l'AOC Cariñena dans la province de Saragosse.

De manière tout à fait inattendue, l'ADN a également démontré que le Bovale di Spagna (ou Bovale Grande) est aussi identique au Mazuelo. À l'instar du Garnacha qui s'appelle Cannonau en Sardaigne et du Graciano qui s'y nomme Bovale Sardo, le Mazuelo a probablement été introduit d'Espagne durant la domination espagnole (1324-1713) en Sardaigne où il a pris les noms de Carignano dans la région de Sulcis et de Bovale di Spagna dans les régions de Campidano di Terralba et Mandrolisai. ●



Bentesali sur l'île de Sant'Antioco

— Rudolf Trefzer

La petite ville de Sant'Antioco, fondée par les Phéniciens au VIII^e siècle av. J.-C., se trouve sur l'île du même nom, à l'extrême sud-ouest de la Sardaigne, et est considérée comme l'une des plus anciennes colonies d'Italie. On raconte que la vigne y est cultivée depuis la nuit des temps. Ce sont toutefois les Espagnols, au cours de leur domination longue de quatre cents ans, entre le XIV^e et le XVIII^e siècle, qui ont introduit le Carignano dans cette région, où il a trouvé un habitat idéal sur ces sols sablonneux et chauds. « Autrefois, il y avait environ 2400 hectares de vignes à Sant'Antioco », explique Mario Selis, l'un des quatre amis qui produisent leur propre vin depuis 2014 sous le nom de « Bentesali ». « Jusque dans les années 1980, les vins lourds et rustiques produits ici étaient surtout vendus comme vins de coupage en France et dans le nord de l'Italie. Mais c'est fini depuis longtemps, aujourd'hui, il ne reste pas plus de 300 hectares de vignes à Sant'Antioco ».

Une petite partie de ce vignoble est entretenue par les quatre associés de Bentesali, Mario Selis, Sandro Garau et les frères Antonello et Giulio Basciu. « Chacun de nous possède quelques parcelles de vignes franches de pied, pour la plupart d'un certain âge, dans différentes régions de l'île. Les cultiver individuellement n'avait guère de sens.

Vignobles de Bentesali, francs de pied, sur sable, proches de la mer.

C'est pourquoi nous nous sommes réunis pour produire ensemble notre propre vin », explique Giulio Basciu pour résumer l'histoire de la création de Bentesali. Actuellement, la production se limite à 4000 bouteilles de la cuvée classique, élevée en cuves inox. À cela s'ajoutent 600 bouteilles de la Riserva « Santomoro », qui est élevée dans un fût de 500 litres.

« Nous sommes petits, mais comme nous ne devons pas vivre exclusivement de la vente de nos vins, nous nous efforçons de mettre le plus fidèlement possible en bouteilles ce que nos raisins renferment d'extrait et de richesse aromatique », commente Giulio Basciu. Un soin qui se ressent au moment de la dégustation : ces deux vins de Carignano, bien étoffés, se révèlent nobles et élégants, avec des arômes complexes, une acidité vive et des tannins fins et soyeux. ●

Rudeles en Ribera del Duero

— Dr José Vouillamoz

Ma visite chez Rudeles en juin 2022 a été une révélation. Dans cette vallée entre Peñalba de San Esteban et Atauta, proche de Soria aux sources du Duero (Douro), le temps semble être suspendu... On se prend même à rêver aux paysages arides de l'Arizona. J'ai été conquis par ces vignobles spectaculaires, francs de pied, formés de vieux ceps d'Albillo Mayor pour les blancs, de Tempranillo, de Monastrell (Mourvèdre) et de Garnacha (Grenache) pour les rouges, plantés en gobelet selon la tradition, et taillés comme des arbrisseaux, résistant vaillamment à la sécheresse. Dans ce rude climat, l'aventure familiale de quatre amis passionnés de viti-viniculture a donné naissance à Rudeles, mot formé d'après les noms des propriétaires : Javier **R**uperez, Antonio Rupérez, Juan Martin **del** Hoyo et Marc **S**pinelle. Ce sont des orfèvres du vin injustement méconnus!

Leurs vignobles sont composés de 60 parcelles couvrant 15.5 hectares à une altitude de 800 à 1000 mètres, à l'extrémité orientale de la DO Ribera del Duero. Aucune vigne n'est greffée sur plant américain, et la majorité d'entre elles sont préphylloxériques, plantées par les grands-parents ou arrière-grands-parents des propriétaires. Le climat est extrême, avec de grandes amplitudes thermiques et des précipitations moyennes inférieures à 400 mm/an (pour comparaison, le Valais est à 550 mm et le Tessin à 2000 mm!). Les vins ont par conséquent une fraîcheur surprenante.

Javier Ruperez, José Vouillamoz, Juan Martin del Hoyo et Sergio Ruperez (le fils d'Antonio Rupérez) dans les vieilles vignes de Tempranillo, à 850 mètres d'altitude, entre Peñalba de San Esteban et Atauta.



Ici, tout est fait à la main, à la sueur du front, souvent sous un soleil de plomb. Avec les racines de *vinifera* qui plongent profondément dans le sous-sol, ce sont de véritables vins de terroir. Les vins sont élevés dans de superbes anciennes caves souterraines. Et avec un rendement minuscule de 200 g/cep (environ 1500 kg/ha), ce sont des bijoux qui ne sont pour l'instant pas reconnus à leur juste valeur.

Rudeles 23 Albillo Mayor Vinas Viejas

L'Albillo Mayor est un très ancien cépage indigène de la Ribera del Duero. Le test ADN a démontré que le Tempranillo, l'un des cépages les plus plantés en Espagne et même dans le monde, est un enfant naturel de l'Albillo Mayor et du Benedicto, un cépage rouge rarissime et quasiment abandonné, retrouvé çà et là dans la communauté autonome d'Aragon, dans La Rioja et à Navarre.

L'Albillo Mayor est souvent confondu avec l'Albillo Real, avec lequel il n'a aucune parenté. Malheureusement, la plupart des règlements d'appellations ne font pas la différence et ne parlent que d'Albillo, alimentant ainsi la confusion.

Lors de ma visite au vignoble en juin 2022, Juan Martin del Hoyo et ses collègues m'ont fait goûter ce vin en magnum, et j'ai été subjugué! Chez Rudeles, les vieux ceps d'Albillo Mayor sont dispersés dans les parcelles de Tempranillo, avec parfois seulement 10 ou 20 ceps par vigne, et la plupart ont plus de 125 ans! Les vignes sont plantées à 850 mètres d'altitude, entre Peñalba de San Esteban et Atauta, ce qui confère au vin une grande fraîcheur, une profondeur unique, une minéralité rare et une buvabilité irrésistible. La production annuelle est d'environ 5000 bouteilles.



Les vignes préphylloxériques de Rudeles s'agrippent aux contreforts d'un plateau culminant à 1000 mètres d'altitude.

Rudeles 23 « Cuvée Spéciale DIVO »

Les 23 parcelles qui composent ce vin sont cultivées à 950 mètres d'altitude. Elles sont composées pour 70 % de jeunes vignes de Tempranillo (15-20 ans), et pour 25 % de vignes de plus de 100 ans, dont quelques vignes de Grenache qui ont plus de 125 ans, une rareté absolue dans la région.

En juin 2022, à l'occasion d'une dégustation sur cuves, j'ai suggéré à l'œnologue d'ajouter 5 % d'Albillo Mayor dans les futurs millésimes de la Cuvée Spéciale DIVO, à l'instar de Côte-Rôtie qui autorise jusqu'à 20 % de Viognier dans la Syrah. Résultat : un vin avec une complexité plus importante et une fraîcheur extraordinaire. Le changement a été adopté!

Finca La Nación

Cette cuvée est phénoménale! Issue des meilleures parcelles de vieilles vignes sur la colline de Las Comarcas (< 1 hectare), elle n'est produite qu'en petites quantités. C'est un vin complexe, avec des tannins d'une grande finesse, signature des vieilles vignes franches de pied.

Cerro el Cuberillo

C'est la cuvée la plus prestigieuse du domaine, produite uniquement dans les meilleurs millésimes, à partir des vignes de Tempranillo de plus de 125 ans de la parcelle nommée Cerro el Cuberillo située sur une colline à 950 mètres d'altitude. La production est minuscule. ●

Zambartas Wineries, bijou de Chypre

— Dr José Vouillamoz

L'île de Chypre fait partie des rares régions d'Europe dont les vignobles sont presque entièrement francs de pied (NB : quelques nouveaux vignobles ont été greffés par précaution). Lors d'un voyage en 2017, j'ai eu l'occasion de visiter Marcos Zambartas et de comprendre sa passion pour les vignes et les vins de cette île viticole sous-estimée.

Dans l'ouvrage *Wine Grapes* que j'ai publié en 2012 avec Jancis Robinson MW et Julia Harding MW, nous avons listé cinq cépages, indigènes à l'île, qui étaient cultivés commercialement : le Mavro (rouge) et le Xynisteri (blanc) qui entrent dans la production du fameux Commandaria, le vin de dessert historique de l'île ; le Maratheftiko (rouge) dont les surfaces ont augmenté récemment ; l'Ofthalmo (rouge) et le Spourtiko (blanc), deux raretés sauvées in extremis de l'extinction. Depuis 2012, d'autres cépages indigènes ont été redécouverts et remis en culture, comme le Promara (blanc) produit par Marcos Zambartas à Limassol, ainsi que par la cave Vouni Panayia, dans le district de Paphos.



Marcos Zambartas et José Vouillamoz en 2017 dans le vignoble de Margelina planté en 1921.

La plupart de ces variétés oubliées ont été récupérées par le regretté Akis Zambartas (†2014) que j'ai eu la chance de rencontrer à l'Académie Internationale du Vin. Après une carrière comme œnologue puis comme directeur de la coopérative KEO, il décide de réaliser son rêve en fondant sa propre cave en 2006, Zambartas Wineries, qui se concentre sur les cépages locaux. Suivant les traces de son père, Marcos Zambartas, formé à l'œnologie et à la viticulture à Adélaïde, a rejoint la cave en 2008, accompagné de Marleen Brouwer qui

est devenue par la suite son épouse. Avec ses 13 hectares en bio (non certifié), travaillés à la main, produisant un total de 120'000 bouteilles, Zambartas Wineries fait aujourd'hui incontestablement partie des meilleurs producteurs de l'île.

Lors de ma visite, Marcos était fier de me montrer le vignoble de Margelina planté en 1921 qu'il avait récemment acheté. Dans ce vieux vignoble, bien entendu franc de pied, nous avons observé principalement du Mavro, mais aussi quelques cépages que Marcos n'avait pas pu identifier. J'avais alors prélevé trois échantillons et l'analyse ADN a révélé qu'il s'agit du Bastartiko, un vieux cépage chypriote au bord de l'extinction.

Il existe également d'autres vieilles vignes sur l'île, mais elles ont malheureusement tendance à disparaître, fâcheuse conséquence des lois sur l'héritage et de l'utilisation des subventions de l'UE pour remplacer les vieux vignobles par des variétés plus « appropriées ». Selon Marcos, tous les vignobles de Chypre sont enregistrés avec leur date de plantation. Par conséquent, la priorité devrait être donnée aux plus anciens, car ils sont les plus à risque. J'ai suggéré à Marcos, en pensant à tous les producteurs de l'île, que la création de cuvées « vieilles vignes » pourrait être un moyen de les sauver de l'arrachage.

Je suis convaincu qu'en ces temps de globalisation, le salut de la viticulture chypriote passera par la sauvegarde, l'étude, la plantation et la promotion des cépages indigènes. En attendant, voici les vins de Zambartas sélectionnés pour DIVO.

Xynisteri

C'est le cépage blanc le plus répandu à Chypre. Séché sur claies au soleil et assemblé au Mavro, il donne naissance au Commandaria, le célèbre vin de dessert. Le Xynisteri sec de Zambartas vient de vignes plantées à 850 mètres d'altitude dans la région de Krasochoria au nord de Limassol. Son acidité vibrante et sa fraîcheur citronnée détonnent par rapport à certains autres blancs de l'île.

Single Vineyard Xynisteri

Provenant d'un vignoble certifié bio et planté dans les années 1980 à Mandria à une altitude de 900 mètres dans les montagnes de Troodos, cette cuvée parcellaire démontre le potentiel important de ce cépage qui offre ici une complexité et une longueur impressionnantes. Convaincu de l'expression de son terroir, Marcos Zambartas produit avec ce vin la première cuvée parcellaire de Chypre.

Promara

Ce cépage fait partie des variétés ressuscitées grâce au travail de récupération d'Akis Zambartas. Il avait été abandonné à cause de son faible rendement. Son nom signifie « premier », car c'est le plus précoce de l'île. Les vignes de Promara proviennent de Lasa, un village dans la région de Polemi sur les pentes des montagnes de Troodos. C'est un blanc complexe, frais et persistant.

Marcos Zambartas (à droite) dans ses vignes.

Maratheftiko

Considéré comme le meilleur cépage rouge de Chypre, le Maratheftiko est aussi l'un des plus rares. En effet, contrairement au 99.99% des cépages du monde, ses fleurs n'ont pas de pollen, et il requiert la proximité d'autres cépages pour être fécondé et ainsi produire des raisins. Il est désormais planté en alternance avec le Spourtiko, car il fleurit en même temps. C'est aussi l'un des cépages sauvegardés par Akis Zambartas, le père de Marcos, qui produit avec cette variété oubliée un vin aux parfums de violette et de cacao, avec des tannins veloutés. Une authentique expression de l'île!

Single Vineyard Margelina

Quand Marcos Zambartas a eu la possibilité d'acheter cette vigne plantée en 1921, il n'a pas hésité une seule seconde. Il s'agit d'une des rares parcelles centenaires encore en vie sur l'île, c'est un patrimoine inestimable pour la viticulture chypriote. Elle est composée majoritairement de Mavro, le cépage rouge utilisé pour produire le Commandaria, et de cinq autres vieux cépages : Bastartiko, identifié par le test ADN, ainsi que Maratheftiko, Kanella, Yiannoudi et Ofthalmo. Certifié bio depuis 2019, il donne un vin complexe, élégant, intense et émouvant. ●



Gavalas à Santorin, des vignes en corbeille non-greffées

— Dr José Vouillamoz

Quand j'ai demandé à mon ami Yiannis Karakasis, l'un des deux seuls Masters of Wine de Grèce, quel petit producteur hautement qualitatif il pouvait me recommander sur l'île de Santorin, il m'a répondu sans hésiter: Gavalas! La dégustation de toutes leurs cuvées lui a bien entendu donné raison, et nous sommes heureux d'intégrer ce petit domaine familial dans le giron du club.

L'île de Santorin a été préservée du phylloxéra et la quasi-totalité des vignes sont franches de pied. Ici, la culture des vignes est spectaculaire: les ceps sont taillés pour former des corbeilles permettant de protéger les grappes des vents violents. Certains ceps auraient même plusieurs siècles! Ce système de taille unique au monde, parfois aussi appelé « gobelet en couronne », est nommé en grec « kouloura de Santorin ».

Gavalas est une « boutique winery » basée sur une longue histoire. Fondée à la fin du XVIII^e siècle, elle produisait principalement du vin pour une consommation locale ou familiale. Dans les années 1930, le vin a commencé à être vendu à Athènes, mais l'acheminement n'était pas une sinécure: depuis la cave à Canaves, qui surplombe la caldera près d'Oia, des mules transportaient le vin dans des outres faites de peaux de chèvres jusqu'au port de Thira. Le vin était ensuite transféré dans des foudres de 600 litres appelés « bombes », chargés sur des petits bateaux nommés « caiques » qui les amenaient au port de Piraeus. La première mise en bouteilles chez Gavalas n'a eu lieu qu'en 1998, et l'ouverture aux visiteurs n'a commencé qu'en 2004.

Avec un total d'environ 100'000 bouteilles, cette cave historique produit une dizaine de vins, dont trois ont été sélectionnés pour DIVO.



Ceps taillés en forme de « gobelet en couronne », nommé en grec « kouloura de Santorin »

Santorini Natural Ferment

Cette version d'Assyrtiko 100 %, issue de vignes de plus de 50 ans situées à Megalochori, est fermentée avec des levures indigènes pour exprimer au mieux les caractéristiques du cépage, puis élevée sur lies (6-8 mois). Un grand blanc de gastronomie, limité à 4000 bouteilles.

Katsanó

En 2006, Vagelis Gavalas a commencé un travail de récupération de ce cépage rarissime qui couvre moins d'un pourcent des vignobles de l'île. Il est aujourd'hui le seul à vinifier ce vieux cépage autochtone, auquel il ajoute 15 % de Gaidouria, un autre cépage rare de l'île. La production est limitée à 4000 bouteilles.

Vinsanto

Ce vin de dessert hors normes n'a rien à voir avec le Vinsanto de Toscane ou le Vino Santo du Trentin. Si la version italienne tire son nom de la Semaine Sainte durant laquelle les raisins sont pressés, la version grecque tire tout simplement son nom de l'île de Santorin. Issu d'un assemblage de 85 % d'Assyrtiko, 10 % d'Aidani et 5 % d'Athiri, il est élaboré de manière traditionnelle en laissant les grappes sécher au soleil

pendant 10 à 15 jours. Avec l'évaporation naturelle, la teneur en sucres atteint des niveaux impressionnants, entre 200 et 300 g/L, voire jusqu'à 400 pour certains. Après pressurage, chez Gavalas la fermentation lente se passe dans des barriques de chêne russe âgées de 80 ans! Le vin y mûrit pendant au moins 6 ans. Il en résulte un nectar complexe, unique, magique, avec un potentiel de garde quasi infini. La production est faible, environ 2000 bouteilles de 500 ml. ●



Santorin, l'île blanche et bleue de la Grèce, dont les vignobles francs de pied produisent de vrais nectars.

Domaine Kefallinos, île de Zakynthos en Grèce

— Dr José Vouillamoz

Zakynthos, ou Zante en français, est une île grecque située dans la mer Ionienne. Destination balnéaire réputée, c'est aussi l'île aux deux millions d'oliviers, une culture omniprésente à l'intérieur des terres.

Lors d'un séjour en 2021, je souhaitais approfondir mon expérience des nombreux et obscurs cépages locaux, comme le blanc Goustolidi ou le rouge Avgoustiatis, ou encore les rarissimes Katsakoulias, Koutsoumpeli, Skiadòpoulo, etc. J'ai visité quelques-unes de la poignée de caves de l'île. Si la qualité était correcte, je n'avais pas été enthousiasmé outre mesure... jusqu'à ce que je rencontre un homme au prénom prédestiné,

Dionysis Kefallinos, sur recommandation de Yiannis Karakasis, le célèbre Master of Wine. Au téléphone, quand je demande à Dionysis si je peux venir lui rendre visite le samedi, il me répond « non, ce jour-là je me marie, malheureusement! », ce qui nous a déclenché un fou-rire mémorable. Il me reçoit tout de même le vendredi, en pleine préparation des festivités. Dionysis est un vigneron doté d'un flegme à la britannique. Il fait du vin en collaboration avec son frère Dimitrios, et en oléiculteur passionné,

il semble encore plus fier de son huile d'olive. Mais son travail principal c'est... taxateur fiscal pour les impôts.

En collaboration avec des vignerons locaux, les frères Kefallinos ont pu réunir 2.5 hectares des plus vieilles parcelles de l'île, toutes plantées de cépages locaux et franches de pied, pour élaborer des vins exprimant au mieux le terroir de Zakynthos.

Verdea Nature

Verdea est l'assemblage blanc traditionnel de l'île, où il est produit au moins depuis le XVIII^e siècle. Il n'a rien à voir avec le vieux cépage italien du même nom, car ce vin grec tire

son nom de la couleur verte (verde en italien) des raisins vendangés précocement pour conserver une bonne acidité. Cette étymologie italienne n'est pas surprenante quand on sait que Zakynthos a été successivement dominée par les Siciliens et par les Vénitiens.

Le Verdea de Kefallinos a été mon coup de cœur absolu ! C'est un vin « naturel », donc élaboré sans aucun traitement chimique à la vigne ou à la cave. Les cépages qui le composent sont Goustolidi, Koutsoumpeli, Lagorthi, Makripodià, Skiadòpoulo, Pavlos et Robola. La fraîcheur, l'élégance, la tension, le « naturel » de ce vin légèrement oxydatif ne peuvent laisser personne indifférent. Seulement 2000 bouteilles produites. ●

José Vouillamoz en visite chez Dionysis Kefallinos, la veille de son mariage...



Trinity Canyon Vineyards, vin ancestral d'Arménie

— Dr José Vouillamoz



Si l'Arménie est considérée comme l'un des berceaux du vin, le génocide de 1915 suivi de l'hégémonie de l'ex-URSS entre 1920 et 1991 ont malheureusement sonné le glas de la diversité des vieux cépages, en imposant aux Arméniens la fabrication de brandy à partir de nouveaux croisements très productifs. En réaction à cette paupérisation du patrimoine, la cave Trinity Canyon Vineyards a été fondée en 2009 par un groupe de trois passionnés (d'où son nom) qui renouent avec la tradition en élaborant des vins en *karas*, « amphores » partiellement enterrées et scellées durant plusieurs mois dans lesquelles on fermente et vinifie en grappes entières avec rafles et pépins, selon la méthode ancestrale. Son équivalent existe en Géorgie, où ces récipients en terre cuite, entièrement enterrés, sont appelés *qvevri*.

La cave a été fondée dans la région de Vayots Dzor, près du village Areni par Hovakim Saghatelyan (directeur), Levon Hakobyan (chef de culture) et Artem Parseghyan (œnologue). Les vignes se trouvent à une altitude de 1200 à 1600 mètres et les cépages, autochtones ou internationaux, sont tous plantés francs de pied, car le phylloxéra n'a pas encore fait son apparition dans la région.

Voskehat et Areni, les deux principaux cépages

Le Voskehat ou Voskeat est le cépage autochtone blanc le plus important en Arménie, nommé d'après un village près de la capitale Yerevan. Il est probablement originaire de la région d'Ararat dans l'ouest du pays. Très productif, il a longtemps été utilisé pour faire des vins

Artem Parseghyan (en haut) et Hovakim Saghatelyan, deux des trois fondateurs de la Trinity Canyon Winery, cachés dans un cep d'Areni.

moelleux ou carrément mutés comme du Madère. Aujourd'hui, il retrouve ses lettres de noblesse en produisant des vins secs de grande structure, souvent avec une courte macération pelliculaire pour en extraire tous les arômes.

L'Areni est le plus important cépage rouge indigène d'Arménie. Il tire son nom du village Areni dans la région de Vayots Dzor au sud du pays. Il s'agit pour moi d'un des cépages rouges les plus prometteurs au monde. J'ai goûté mon premier Areni dans le village éponyme en 2003, et malgré une hygiène de cave qui laissait alors à désirer, j'ai été séduit par la qualité de cépage qui allie fruité et profondeur, tannins soyeux et persistance. De retour en Suisse, je l'ai fait goûter à l'aveugle à plusieurs amis qui ont tous pensé à un très bon Barolo. Les techniques de cave étant aujourd'hui bien plus modernes, l'Areni montre depuis quelques années son potentiel à produire des vins qui peuvent figurer parmi les meilleurs du monde!

La grotte d'Areni

En 2011, une équipe d'archéologues a publié une découverte qui a fait grand bruit dans la presse viti-vinicole : dans une grotte vieille de 6100 ans, la plus ancienne structure de vinification au monde a été trouvée près du village d'Areni. Cependant, même si des restes de pépins, de rafle, de *karas* enterrés, et de pressoirs rudimentaires ont été retrouvés dans cette caverne, tout porte à croire que ce lieu servait non pas pour la production de vin destiné à une consommation au sens moderne, mais plutôt à des cérémonies d'offrandes aux morts, aux esprits ou aux dieux. En effet, des crânes de bébés ont été retrouvés au fond de certains *karas*, laissant supposer de macabres sacrifices rituels.

Karas, ou le patrimoine privatisé

La vinification en *karas* est une tradition plurimillénaire qui fait partie du patrimoine culturel de l'Arménie. La cave Zorah Wines, fondée par mon ami Zorik Gharibian, un Arménien de la diaspora qui possède une entreprise de confection de vêtements à Milan, a été l'une des premières à remettre au goût du jour cette vinification ancestrale. Son premier millésime, sorti en 2010, a été baptisé « Karasi », signifiant « du *karas* ». La même année, la cave Karas Wines a été fondée par Eduardo Eurnekian, un riche argenté d'origine arménienne qui a construit un empire dans les médias et qui est propriétaire, entre autres, de l'aéroport de Yerevan, capitale de l'Arménie, et de Tierras de Armenia, qui possède 2300 hectares de vignobles en Arménie. En 2016, ce magnat au bras extrêmement long a attaqué Zorah Wines en justice, et en 2018, il a scandaleusement obtenu l'autorisation par la Cour de cassation d'Arménie de jouir de l'exclusivité de l'utilisation commerciale du mot *karas*.

Cette décision consternante et contraire à l'héritage culturel a été combattue, pour l'instant en vain, par Zorik Gharibian et de nombreuses personnalités du monde du vin, dont je fais partie, qui critiquent en l'espèce une corruption lamentable. L'ironie de cette histoire est que Karas Wines n'utilise même pas de *karas* pour produire leurs vins, élaborés quasi exclusivement avec des cépages internationaux!

Trinity Eh Voskehat et Voskehat Ancestors'

DIVO a sélectionné deux vins du cépage Voskehat. Le Trinity Eh Voskehat provient de vignes plantées franches de pied sur sol volcanique à 1300 mètres d'altitude dans la région de Vayots Dzor. Il est vinifié en cuves sur lies (deux mois) et donne une parfaite expression du cépage, avec des notes d'écorce de citron vert, d'herbe fraîchement coupée et une délicate amertume en arrière-goût, complétées par une acidité rafraîchissante. Le Voskehat Ancestors' est issu de très vieilles vignes de la même région, plus que centenaires et bien entendu franches de pied, plantées à 1450 mètres d'altitude. Il s'agit d'un vin « orange », obtenu par macération des peaux durant six mois dans les traditionnels *karas*. Un vin hors normes!

Areni Ancestors'

Issu du cépage rouge Areni provenant de vignes centenaires et franches de pied, également plantées sur sol volcanique à 1450 m d'altitude dans la région de Vayots Dzor, ce vin possède un naturel déconcertant! Après fermentation durant un mois dans des *karas* avec des levures indigènes, il y est resté encore cinq autres mois avant d'être mis en bouteilles sans intervention. Son nez offre un mélange complexe de notes empyreumatiques, avec du graphite, de la fumée, de l'encens et de la craie, combinées à des notes fruitées de cerises noires, de canneberges et de raisinets. La bouche conserve son fruité, les tannins sont ronds et souples, et l'acidité est importante. La finale est fraîche et légèrement amère, sur des saveurs d'olives noires. Un vin qui sort des sentiers battus et qui étonnera agréablement vos convives! ●



José Vouillamoz visitant en 2013 la grotte Areni-1, site archéologique de la plus ancienne cave de fabrication de vin au monde, âgée de 6100 ans.

Autres francs de pieds chez DIVO

— Dr José Vouillamoz

Veritas de St. Jodern Kellerei à Visperterminen, Valais

En Valais, avant l'arrivée du phylloxéra dès 1906, on avait développé une technique originale : les versannes. On creusait de profondes tranchées sur toute une ligne et on y enterrait les vieux ceps en laissant sortir quelques sarments. Chaque sarment donnait un plant identique au cep d'origine, permettant un renouvellement systématique de la parcelle, ligne après ligne. Il s'agissait donc d'un provignage par ligne entière, particularité valaisanne pratiquée dès le Moyen Âge. Cette technique permettait de maintenir une vigne en production continue, contrairement à la technique moderne des greffons qui nécessite d'attendre en moyenne trois ans avant la production.

Aujourd'hui, cette technique n'a subsisté que dans quelques parcelles du spectaculaire vignoble de Visperterminen. En effet, seule une dizaine de petits propriétaires maintiennent encore les vignes en versannes sur environ 2000 m². En 2010, sur mon humble conseil, la St. Jodern Kellerei a demandé à ces vignerons de mettre leur vendange de côté afin de créer une cuvée spéciale qui fut baptisée Veritas. C'est un merveilleux témoignage en bouteille de l'histoire viticole du Valais! ●

Les versannes, vieille technique exclusivement valaisanne (photo: Alfred Egli, entre 1968 et 1975 à Visperterminen).



Vieux ceps de Grenache à L'Argnée (Gigondas)

L'Argnée, Famille Perrin

Cette cuvée rarissime est produite depuis le millésime 2004, initialement sous le nom Gigondas Vieilles Vignes, puis sous L'Argnée Vieilles Vignes dès 2010. C'est un Gigondas issu d'une vigne de Grenache plus que centenaire épargnée par le phylloxéra car plantée sur sol sablonneux. En 2011, comme ce vin n'était pas disponible en Suisse, pour une dégustation thématique sur le Grenache pour DIVO en compagnie d'Eric Duret et Walter Zambelli, j'avais déniché quelques bouteilles du millésime 2007 sur le marché anglais. Nous avons alors été conquis par la complexité aromatique impressionnante de ce Gigondas pré-phylloxérique, offrant des arômes mûrs et élégants avec des tannins très fins et serrés. Depuis 2020, cette cuvée très recherchée a finalement pu faire son entrée dans l'assortiment DIVO. La production annuelle totale de cette petite parcelle de moins d'un hectare est de 1500 bouteilles. ●

Las Tinadas Airen de Pie Franco, de Bodegas Verum



Tinajas traditionnelles de 4500 litres chez Bodegas Verum.

L'Airen est un vieux cépage de la région de Cuenca en Castille-La Manche. Contre toute attente, c'est le cépage le plus répandu en Espagne, où il couvre 213'397 hectares (23% des surfaces). De grande productivité, très résistant à la sécheresse, il donne souvent des vins neutres et il est surtout utilisé pour faire du brandy. Mais chez Bodegas Verum on en fait un bijou ! Las Tinadas est une parcelle d'Airen plantée franche de pied en 1950 à 700 mètres d'altitude, cultivée en bio sur un sol calcaire jonché de galets. La cuvée Pie Franco provient des meilleures grappes sélectionnées à la main sur chaque plante. Le vin est élevé durant quatre mois dans des immenses jarres en terre cuite de 4500 litres appelée *tinajas*, puis huit mois en cuves inox. C'est un vin minéral, tout en équilibre, avec une belle complexité qui fait mentir la réputation du cépage. ●

Pre-Phylloxera, le Barbera d'Elvio Cogno

Cette cuvée rare est issue d'une petite parcelle de 0.25 hectares de Barbera de plus de 120 ans, située à 520 mètres d'altitude à Località I Berri dans le village de La Morra. Cette vigne archaïque, plantée avant l'invasion du phylloxéra au Piémont (arrivé en 1892), a pu être maintenue non-greffée grâce à son sol sablonneux, par ailleurs riche en fer. Son vin, cultivé en bio sans certification, est le seul Barbera d'Alba DOC produit à partir de vignes franches de pied. La différence avec les autres Barbera est saisissante, c'est un vin d'une grande profondeur, une expérience à ne pas rater ! ●

Monte di Grazia, haut-lieu du Tintore di Tramonti

Au sud de Naples, sur la Côte Amalfitaine, se trouvent des vignes pluricentennaires qui font partie des plus vieilles du monde. Certains ceps ont près de 300 ou 400 ans, dit-on ! Intrigué par l'existence de ces ceps gros comme des arbres avec un diamètre allant jusqu'à 40 cm, j'ai contacté mon ami Walter Speller, correspondant en Italie pour Jancis Robinson MW, pour lui demander quel producteur il me recommanderait. La réponse a fusé : Monte di Grazia, qui possède parmi les plus vieilles et les plus belles vignes ! Cette petite entreprise familiale, fondée au début des années 1990 par Alfonso Arpino et son épouse Anna, épaulés aujourd'hui par leurs enfants Olivia et Fortunato, cultive 2,7 hectares en bio dans la région de Tramonti (province de Salerne, Campanie). Ils bichonnent avec un soin particulier leurs trois parcelles de vignes pré-phylloxériques spectaculaires (1 hectare au total), cultivées en pergola, bien entendu franches de pied, composées à 10% de Piedrosso, un vieux cépage de Campanie, et à 90% du rarissime cépage local et ancestral, le Tintore di Tramonti. Son nom signifie « teinturier », car son jus est de couleur très foncée. Ce cépage précoce, dont il n'existe que 10 hectares dans le monde, se trouve également sur l'île d'Ischia sous le nom de Guarnaccia ou Cannamelu.

La dégustation d'un vin de ces vignes franches de pied sur sol volcanique (entre 270 et 600 mètres d'altitude) permet une connexion émouvante avec l'histoire ancestrale de cette viticulture unique au monde ! Le Monte di Grazia Rosso est caractérisé par une couleur intense, des tannins un brin rustiques, et surtout une acidité impressionnante qui exige quelques années de bouteilles avant d'être domptée. C'est un vin de grand caractère, qu'on aime ou qu'on déteste ! ●



Vue aérienne des vignes pluricentennaires du cépage Tintore di Tramonti près de Naples

Bienvenue dans le monde de DIVO



La sélection DIVO reflète depuis 1936 des vins authentiques issus de domaines familiaux attachés à des méthodes de travail durables. En adhérant à DIVO, vous soutenez une philosophie et vous faites vivre des producteurs pour lesquels « éthique » n'est pas un vain mot.

Vous pourrez explorer notre sélection de vins de cépages autochtones ou traditionnels avec de nombreux vins biologiques ou biodynamiques.

Vos avantages en tant que membre



Sélection
de vins d'origine
par nos experts



Flexibilité
commande à l'unité possible



Rabais d'au moins 10%
exceptés articles à prix
spéciaux



Coffret cadeau
offert avec votre première
commande



Dégustations
dans diverses régions



Publications
dossiers mensuels
et revues Terroir

Adhérez au club DIVO

en contactant le service client par téléphone 021 863 22 75, par mail à club@divo.ch
ou sur le site internet www.divo.ch

DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Éditeur
DIVO SA
Route du Tir Fédéral 18
1762 Givisiez

021 863 22 75
club@divo.ch
www.divo.ch



Rédaction
Dr José Vouillamoz, Dr Rudolf Trefzer,
Jacky Rigaux

Traductions
Thomas Wegmüller

Photos
Sauf indication contraire, équipe
DIVO, vignerons ou Adobe Stock.

Réalisation
Fluide Communication — Givisiez

Impression
Gremper — Bâle