



VINIFERA

N°59 – OCTOBRE 2018

15 CHF – 13 €



Le Clos Stegasta
Grand vin de la mer Égée

Tessin
Après la révolution

Toro Albala
Voyage dans le temps



Éditorial

Plus que jamais, le vin est une invitation au voyage. Non celui de l'homme pressé contemplant notre planète à travers le hublot d'un avion, ignorant désormais ce qu'est un monde *physique*, mais le voyage qui s'inscrit dans la durée, celui où l'on prend son temps, ou, plutôt, on se laisse porter par lui.

Trois sujets qui font la part belle au géo-sensoriel dans ce nouveau Vinifera. Trois lieux où l'entêtement de civilisation qui préside à la naissance des grands vins est perceptible avec une très haute intensité.

À Tinos, dans les Cyclades, où un passionné a recréé un vignoble qui produit des vins d'exception. Il fallait beaucoup d'opiniâtreté et une certaine dose de folie pour relever ce défi. C'est ce qu'a fait Alexandre Avatangelos. « À Tinos, écrit Laure Gasparotto dans Le Monde du 6.09.18, on produisait du vin dans l'Antiquité. Et ensuite, au Moyen-Age, lors de l'occupation vénitienne de l'île. Et puis le souvenir du vin, sa culture surtout, s'est un peu perdu. Retrouver le terroir de Tinos, c'est un peu comme si on redécouvrait une Bourgogne qui aurait été abandonnée. Pas moins. Car le vin interpelle tellement le palais qu'il s'invite selon nous parmi les meilleurs au monde. »

Dans le Tessin verdoyant et contrasté, la viticulture a bien failli disparaître. Là également, elle doit sa survie et sa renaissance à des visionnaires et des vigneron amateurs.

Enfin, au cœur de l'Andalousie, à Montilla-Moriles, la maison Toro Albala perpétue une longue et fascinante tradition ; le temps prend une consistance et une saveur particulières. Ici, déguster un vin, c'est se souvenir et accéder à un temps qui, très souvent, est celui d'avant notre naissance. Expérience fascinante et unique. Bonne lecture !

Jacques Perrin

Mehr denn je ist der Wein eine Einladung zur Reise. Nicht eine Reise des gehetzten Zeitgenossen, der die Erde durch ein Flugzeugfenster betrachtet, ohne die «physische», reale Welt kennenzulernen. Nein, eine Reise, die dauert, bei der man sich Zeit nimmt oder, besser, sich von der Zeit davontreiben lässt. Die neueste Ausgabe von Vinifera ist drei geo-sensorischen Themen gewidmet. Genauer drei Orten, an denen die «zivilisatorische Hartnäckigkeit», welche die Geburt grosser Weine begleitet, mit besonderer Intensität wahrnehmbar ist. So wie auf der Insel Tinos, die zu den Kykladen gehört und wo ein Philosophiebegeisterter einen Rebberg wieder hat aufleben lassen, um einen Ausnahmewein zu produzieren. Um diese Herausforderung zu bestehen, brauchte es viel Beharrlichkeit und Passion. «In der Antike produzierte man Wein auf Tinos. Auch später, im Mittelalter, während der Besetzung der Insel durch die Venezianer. Danach jedoch verlor sich die Erinnerung an den Wein und vor allem seine Kultur. Das Terroir von Tinos wiederzufinden, das ist etwa so, wie wenn man ein aufgegebenes Burgund wiederentdecken würde. Nicht weniger als das. Denn der Wein von Tinos berührt Nase und Gaumen so sehr, dass wir ihn zu den besten der Welt zählen.» (Laure Gasparotto, Le Monde, 6. September 2018). Im grünen, kontrastreichen Tessin wäre der Weinbau ebenfalls fast verschwunden. Auch hier verdankt er sein Überleben und seine Renaissance visionären und leidenschaftlichen Winzern. Im Herzen Andalusiens schliesslich, in Montilla-Moriles, führt das Weinhaus Toro Albala eine lange, faszinierende Tradition fort. Hier nimmt die Zeit eine ganz besondere Beschaffenheit, einen besonderen Geruch an. Einen Wein degustieren, das bedeutet hier sich zu erinnern und Zutritt zu einer Zeit zu finden, die sehr oft eine Zeit vor unserer Geburt ist. Eine faszinierende und einzigartige Erfahrung. Viel Vergnügen beim Lesen!

Vinifera 59

Sommaire

Le Clos Stegasta à Tinos Grand vin de la mer Égée	3
Clos Stegasta on Tinos The Aegean Sea's Great Wine	12
<hr/>	
Tessin Après la révolution	18
Tessin Nach der Revolution	26
<hr/>	
Toro Albala, Voyage dans le temps	34

Couverture: Vendanges au Clos Stegasta avec Michalis Zanolionos, chef de culture à T-Oinos © George Vdokakis

LE CLOS STEGASTA À TINOS

Grand vin de la mer Égée



On parle beaucoup de l'importance du lieu dans les vins aujourd'hui. Les vins de terroir n'ont certes pas disparu, mais le vin de lieu élargit en quelque sorte la vision. Il constitue une grille d'analyse particulièrement efficace lorsqu'il s'agit de comprendre l'apparition de grands vins qui débordent le cadre habituel de nos références. Oui, il existe des vins dans le monde qui émergent, parfois à l'écart de tout vignoble connu, comme de véritables vins de lieu et qui, par l'émotion qu'ils suscitent, se hissent au niveau des meilleurs. Comprendre ces vins-là, c'est les associer à une géographie intime, secrète, complexe, qui est d'ordre géo-sensoriel.

La première fois que j'ai entendu parler du Clos Stegasta, c'était aux Journées Henri Mayer qui sont organisées chaque année en Bourgogne par Jacky Rigaux et qui réunissent l'élite de vignerons mondiaux. « Il existe dans les Cyclades une île qui s'appelle Tinos, sur laquelle un philosophe produit un vin d'exception. Tu dois absolument visiter cet endroit ! ». Ma bonne fée ce jour-là s'appelait Nadine Gublin, œnologue bien connue en Bourgogne.

Quelques mois plus tard, j'embarque au

port Rafina sur le *Theologos P*, un des ferries qui relie Athènes aux différentes îles des Cyclades. Quatre heures plus tard, voici Tinos la secrète, longue étrave d'un peu moins de 200 km² plantée au centre de la mer Égée. Le centre pas exactement, plutôt la bordure orientale du Cercle, dans le prolongement immédiat d'Andros, séparée par un bras de mer de Mykonos. Pourtant chacune des trente-trois îles habitées des Cyclades est en quelque sorte au milieu d'un monde, puisqu'elle est visible depuis toutes ou une partie des autres îles.

Le voyageur qui débarque à Tinos pour la première fois en plein meltem sait désormais pourquoi selon la mythologie, Éole, le dieu du vent, avait élu domicile sur le lieu le plus élevé de Tinos, le mont Tsiknias.

Il peut également, si comme moi, il n'a pas pris garde à la date du 15 août, être surpris par la ferveur religieuse que suscite l'île, véritable capitale de l'orthodoxie grecque depuis les trois visions de Sainte-Pélagie en juillet 1822 durant lesquelles la Vierge Marie se manifesta.

Près de deux siècles plus tard, voici donc la fête annuelle de la *Dormition* qui célèbre

la Vierge dans le rite byzantin et attire des milliers de croyants à Tinos.

Une autre ferveur s'est également emparée de l'île, à la fin du XIX^e siècle, à l'occasion de l'organisation des Jeux de Tinos, précurseurs des Jeux olympiques. Ces joutes contribuèrent à la renaissance des Jeux modernes, en dormance depuis leur abrogation au IV^e siècle après J.-C. Avant cela, Tinos avait déjà suscité un attrait particulier; Aristophane, Callimaque, Eschyle ou encore Aristote évoquaient celle qui était aussi parfois nommée « l'île de l'art et de la beauté ».

Mais revenons au présent et à nos vignes. Une des caractéristiques de Tinos, cette « île entièrement faite à la main » selon l'expression de Castoriadis, grand philosophe grec qui y possédait une maison, est d'être constituée par des terrasses ou restanques, aujourd'hui abandonnées, qui témoignent d'une intense activité agricole, notamment durant la période vénitienne (1390-1715), mais aussi plus tard, jusqu'au début des années 50, où les produits de l'île constituaient une part non négligeable de l'alimentation d'Athènes. Aujourd'hui, les vignes sont quasi invisibles.

« Pas de nez, pas de fruit, pas de fleur. Il faut que le vin affiche naturellement son
avec l'aide de l'homme, sans prostitution, un tableau.
Les très grands vins, diaphanes,

Pour les voir, il faut prendre un peu de hauteur et gagner un plateau d'altitude.

À l'époque des grands bouleversements géologiques, un pays de montagnes s'est en quelque sorte effondré sur lui-même ; il a été en partie englouti. À l'instar des autres îles cycladiques, Tinos est issue de la tectonique des plaques et se trouve être la partie émergée d'une montagne qui repose sur le fond de la mer.

« Ce contact de montagnes aux formes hardies et d'échancrures marines d'un bleu profond, cette juxtaposition des plus forts contrastes de végétation et de culture, le tout inondé de la claire lumière du Midi, qui fait ressortir avec netteté, à des distances surprenantes, un profil, une ombre de la roche à peine masquée par la mince végétation ; voilà ce qui donne à la région Égéeenne l'originale beauté de ses paysages, à laquelle ne se peut égaler nulle autre partie du monde méditerranéen. »
(Dr A. Philippson, *La tectonique de l'Égée*, 1898)

Passé le village de Falatados et ses bougainvilliers, la route en lacets grimpe

jusqu'au sommet d'un vaste promontoire. Le paysage se transforme totalement. Tout est différent. Vous entrez dans un autre monde. Imaginez un plateau balayé par les vents, peuplé de quelques troupeaux de chèvres et parsemé d'imposants monolithes de granite aux formes étranges, circulaires ou ovoïdes, empilements minéraux à l'équilibre précaire.

Paysage lunaire ? Peut-être, mais la lune est moins belle et ne produit aucun vin. Sans doute s'est-il passé autrefois quelque chose de terrible ici, qui a donné naissance à ce lieu. Une illustration en quelque sorte de ce qu'André Breton nommait « beauté convulsive ».

Différentes tentatives d'explications ont cours. Une éruption volcanique, comme à Santorin, il y a quelques dizaines de milliers d'années ? Des chutes de météorites ? Mais alors où se trouvent les cratères d'impact ? Une gigantomachie telle celle qui s'est produite après que Gaïa, la mère des Titans, a déclaré la guerre aux dieux de l'Olympe ? Plus simplement, la lente érosion du temps, des éléments et de la

mer. La seule certitude : rares sont, dans le monde, les lieux aussi spectaculaires, aussi sauvages et aussi chargés en énergie. Cette dernière, associée à la dimension tellurique de ce plateau, est d'ailleurs physiquement perceptible.

C'est dans ce *haut lieu* qu'Alexandre Avatangelos, philosophe et théologien de formation, a eu l'intuition de produire, en blanc comme en rouge, le grand vin de la mer Égée, le Clos Stegasta. « Stegasta » était le nom local pour désigner des endroits abrités, constitués de pierres, telles les cabottes ou les mazots : compte tenu de l'éloignement des villages, le raisin était le plus souvent pressé et vinifié sur place, comme on peut encore le voir dans l'est de la Ribeira del Duero.

Sommelier-chef de tous les restaurants Alain Ducasse, Gérard Margeon a cru dès le départ à ce projet : « Quand j'ai découvert ce lieu avec mon ami grec Alexandre Avatangelos, j'étais sûr que de cette minéralité époustouflante on pourrait tirer un vin qui serait du caillou liquide. C'est ce que je cherchais ».



Le team de T-Oinos: Thànòs Gèorgilas, Marianna Rapti et Julien Lavenu (Derenoncourt Consultants)

écosystème, l'odeur du vent, de l'air, de l'eau, la photosynthèse, le goût du terroir, le cépage s'effacent. se ressemblent tous, au toucher ».

Gérard Margeon

Quatre zones différentes ont été choisies pour y créer le vignoble, planté à haute densité (11'500 pieds/ha). La première se trouve sur le plateau décrit ci-dessus, à une altitude de 460 m. C'est le lieu d'élection de l'assyrτικο, cépage grec d'une grande originalité, originaire de Santorin. Le sol est constitué par un soubassement granitique avec des sables en surface.

Sur le lieu-dit « Rasonas », mais appelée « Les Terrasses », se trouve la deuxième zone ; légèrement en contrebas, à quelques km de là, dans une petite vallée qui descend en direction de la baie de Livada. C'est là, à une altitude moyenne de 350 m, dans un biotope d'une variété exceptionnelle, sans routes, sans habitations, sans empreinte autre que celle de la naturalité, sur ces petites terrasses situées au milieu d'un paysage immémorial, qu'est produit le grand rouge du Clos Stegasta à partir du cépage mavrotragano. Car tel est le miracle de Tinos la fertile, qui lui valut, pendant 5 siècles et jusqu'au début des années soixante, d'être une source importante d'approvisionnement en légumes, légumineuses et céréales pour les Athéniens. Malgré un climat difficile, avec une pluviométrie de 350 mm par an très inégalement répartie et des vents parfois violents (meltem), tout pousse ici avec une exceptionnelle intensité de goût, comme en témoignent quelques-uns des produits phares de l'île ; pois chiches, artichauts sauvages, câpres, tomates, etc.

Les deux autres zones se trouvent dans les environs de Falatados sur les lieux-dits « Sparveri » et « Agios Dimitrios » : plantées en mavrotragano et malagousia, elles donnent naissance à un rouge plus souple, plus immédiat, le vin de T-Oinos. Gérard Margeon : « En 2001, quand j'arrive à Tinos, je suis dans le doute total. Alexandre Avatangelos prend le risque de planter à un endroit où il n'y a aucune traçabilité. On sait seulement qu'on va aller sur un style bien différent de Santorin sur le même cépage. On va s'assurer que nos sélections massales d'assyrτικο sont viables et pures. Elles sont greffées, mais peut-être que ça aurait été bien de faire quelques francs de pied. C'est d'ailleurs ce qu'on va tenter de faire sur une future plantation. »

Aujourd'hui, le vignoble du Clos Stegasta a presque vingt ans. Depuis l'arrivée en 2016 de Stéphane Deroncourt qui s'est, lui aussi, passionné pour ce projet hors

normes, les vins affichent une définition de terroir, une vibration, une originalité de goût et de saveurs qui les placent dans le concert des grands vins du monde. La seule exigence qualitative, de la vigne au chai, est celle du meilleur et tout a été mis en œuvre pour exprimer le génie du lieu. Qu'il s'agisse du plateau ou des terrasses, l'évidence est là, physique, géo-sensorielle : ces endroits étaient prédestinés à produire de grands vins. Dans cette perspective, les 2017 sont un millésime charnière dans la récente histoire de la propriété.

J'ai parlé d'originalité de goût. Il faut entendre cette expression dans son acception essentielle : l'original ne se compare à rien d'autre que lui ; à ce titre, il peut donc surprendre. Il faut accepter d'être dérouté. Trop de dégustateurs, y compris professionnels, vivent sur leurs repères, leurs certitudes et leurs représentations. Ils évoluent dans un monde dont les balises s'appellent cépages et litanie des arômes. Cette approche rassure, mais ne permet guère de comprendre et de décrire la singularité profonde d'un vin. Lorsqu'il évoque le Clos Stegasta, Gérard Margeon explore une dimension essentielle, du grand vin, liée au toucher de bouche et son caractère diaphane. Le message de l'écosystème délivré par le grand vin déborde la notion de terroir. Il ouvre un champ d'expérimentation sensorielle où sensation et réflexion font la part belle à l'émotion. La différence entre un très bon vin et un grand vin passe nécessairement par là, car ce dernier nous emmène vers des rivages secrets, plus rares, plus intenses : « Pas de nez, pas de fruit, pas de fleur. Il faut que le vin affiche naturellement son écosystème, l'odeur du vent, de l'air, de l'eau, la photosynthèse, avec l'aide de l'homme, sans prostitution, un tableau. Le goût du terroir, le cépage s'effacent. Les très grands vins, diaphanes, se ressemblent tous, au toucher ».

La question de la minéralité préoccupe le monde du vin depuis pas mal de temps et connaît des fortunes diverses. Il ne suffit pas d'agiter l'eau pour la faire croire profonde ; de même, il ne suffit pas de prononcer le mot minéral pour que celui-ci adienne par magie.

C'est le miracle du grand vin que de restituer ce qui est en relation avec le sol et le sous-sol – ici le granite, le schiste ainsi que le marbre – qui ont d'ailleurs fait

la fortune des sculpteurs de Tinos. Il est également en relation, et sans doute à parts égales, avec l'air, le vent, les embruns et les éléments. Et la lumière. Cette fameuse lumière qui vous enveloppe, vous porte et que vous habitez quand vous vous trouvez sur une île comme Tinos ; elle nourrit vos visions, comme elle a irrigué les fondamentaux de la pensée grecque. *Diaphane*, qui laisse passer la lumière : le terme est rare, si adéquat même s'agissant du vin du Clos Stegasta, véritable suc de roche autant qu'infusion lumineuse. Dès lors, difficile quand on évoque le vin blanc de Clos Stegasta d'utiliser les descripteurs habituels du vocabulaire de la dégustation. Quelque part, de tels vins nous poussent dans nos retranchements, nous forcent à aller plus loin, à décrire ce qui est au cœur des forces du goût, le lien, si beau, si mystérieux, qui unit la terre et le ciel.

Sans mysticisme particulier, mais à travers cette dimension que les présocratiques appelaient la *physis*, la matrice de toutes choses, le jaillissement et l'ouverture. La lumière grecque : « Les Grecs ont tiré des enseignements de cette averse lumineuse. À force de vivre dans un rayon d'or, ils ont compris que le séjour terrestre ressemblait à ce court intervalle entre le matin et le soir, où tout se dévoile, et qui s'appelle le jour et dont l'addition constitue une vie. » Sylvain Tesson, *Un été avec Homère*

Entretien avec Gérard Margeon

Comment es-tu arrivé dans le projet T-Oinos, l'entité qui chapeaute les vins du Clos Stegasta ?

Pour faire court, j'ai travaillé pour pas mal de maisons internationales, notamment Méridien qui appartenait à Air France (87-93). J'ai eu la chance de pouvoir voyager dans les vignobles du monde entier avec Air-France. Je faisais partie de l'équipe de préparation de Faure-Brac pour le concours du Meilleur Sommelier du Monde qu'il a remporté en 1992. Ma responsabilité, c'était la Bourgogne et les vins du monde. C'était une époque bénie où l'on ramenait des vins en cabines. En 1998, au Spoon d'Alain Ducasse, je fais une carte de vins avec 90 % de vins du monde. Nous nous trouvions alors dans une grande vague de vins extrêmement concentrés destinés à certains palais internationaux. En ce qui me concerne, j'avais été éduqué à l'acidité et à l'amertume, car je suis beauinois. Tous ces vins délivraient des messages de dollars, non d'écosystème.