

Le magazine du Temps — 19 mars 2022

T

urbanisme

**Comment concevoir
des logements durables?**

art contemporain

**Charles Ray, la sculpture
philosophique**

design

**Louis Barthélemy,
fresques aux couleurs
de l'Orient**



au Svalbard
la vie boréale

↓ Stéphane Derenoncourt
et Alexandre
Avatangelos (à droite).

Dans les Cyclades, mettre le terroir en bouteilles

Produire au cœur de la mer Egée des vins singuliers: tel est le défi homérique relevé par **Alexandre Avatangelos** qui a suivi, avec ardeur et sans concession, une intuition visionnaire

par Sébastien Ladermann

Depuis le port principal de Tinos, il faut emprunter une route qui s'élève doucement, serpentant sur une quinzaine de kilomètres. Pas une vigne à l'horizon sur cette île voisine de Mykonos et Andros, mais d'innombrables terrasses façonnées par la main de l'homme pour nourrir jadis les Athéniens. Le paysage, aride en ce début d'automne, déroule ses camaïeux d'ocres sous un ciel d'azur.

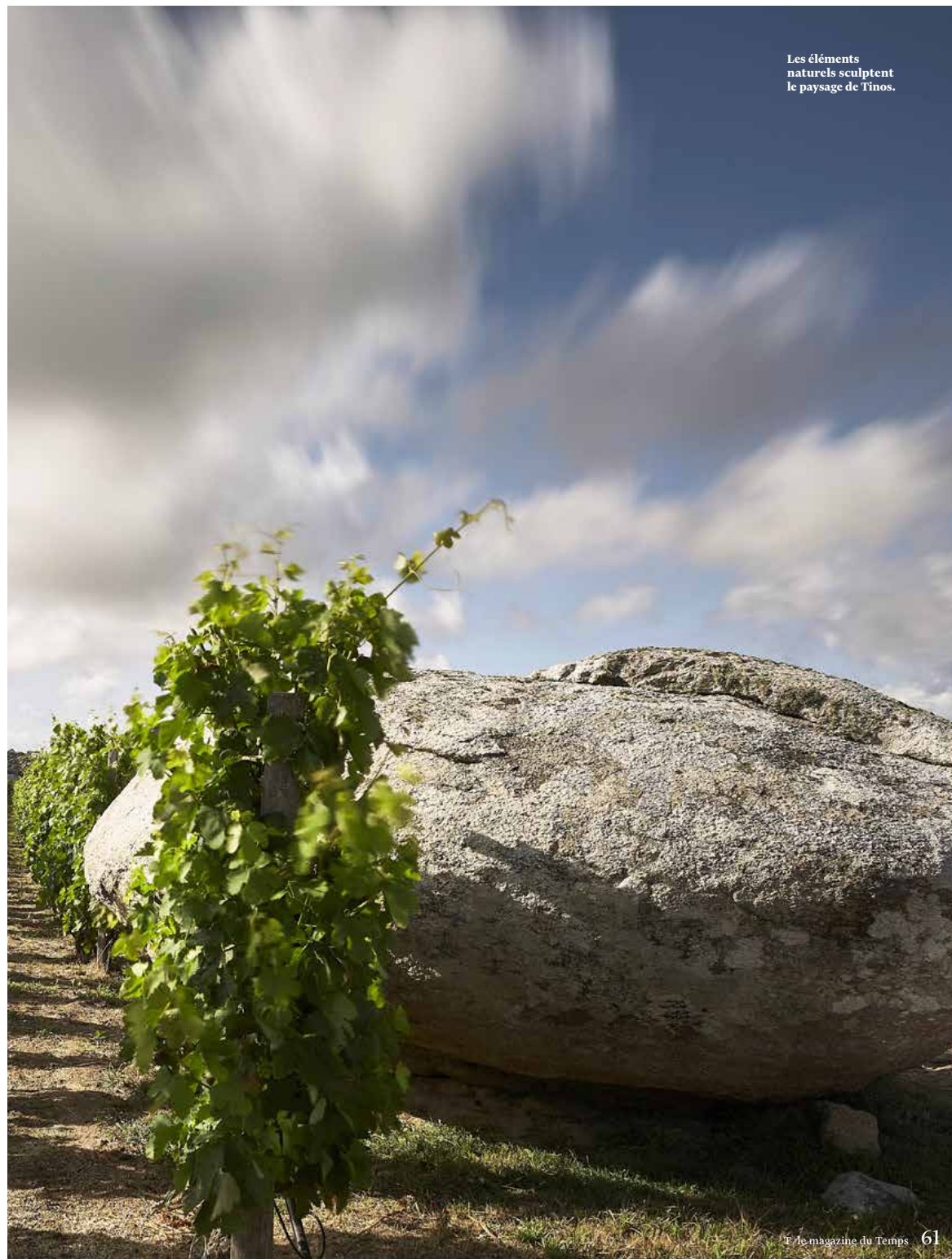
Passé le village de Falatados, le panorama s'ouvre, laissant apparaître un plateau balayé par les vents. Un lieu stupéfiant, peuplé de quelques troupeaux de chèvres sauvages et constellé de monolithes aussi imposants qu'étranges. C'est là, à 460 mètres d'altitude, qu'Alexandre Avatangelos a décidé en 2002 de replanter de la vigne, renouant ainsi avec une tradition viticole qui remontait à l'Antiquité.

Nul besoin de disposer d'une sensibilité particulière pour ressentir la force tellurique du lieu. Ce paysage semble sortir de la mythologie. Selon la légende, dieux et titans s'y affrontèrent à grand renfort de blocs granitiques. Ces mêmes blocs servent désormais d'écrin au Clos Stegasta et à son cépage phare, l'assyrτικο. Thanos Georgilas, l'œnologue de T-Oinos, arpente les lignes de vigne dont les fruits de l'année - récoltés à la main en plusieurs passages successifs - dorment en cave depuis quelques semaines déjà. Avec une densité de 11 500 pieds par hectare, l'homme contraint le végétal à s'enraciner profondément dans un sol de granite recouvert de sable. Ce terrain difficile s'est progressivement «ouvert» grâce à des cultures de couverture - comme l'orge - qui facilitèrent la pénétration de l'eau et des racines à travers la roche.



«Nous ne voulons pas construire des vins, mais plutôt mettre en bouteilles le terroir et l'énergie de ce lieu», précise Alexandre Avatangelos, initiateur du projet et propriétaire du domaine. Pour ce faire, il s'adjoit dès 2016 les conseils de Stéphane Derenoncourt, célèbre consultant viticole. Plutôt que d'imprimer un style personnel au détriment de l'expression du lieu, celui-ci met dès ses débuts à Tinos toute son expertise au service du terroir. Une approche aussi humble que respectueuse qui trouve ici tout son sens.

PHOTOS: GYDOKAKIS





↑ L'Assyrtiko, cépage emblématique de T-Oinos.



↑ Michalis Tzanoulinos, responsable du vignoble, surveille attentivement chaque pied de vigne.

➤ Les baies de mavrotragano libèrent leurs précieux arômes.

PHOTOS: G. DOKAKIS

«A Santorin, je trouve les vins trop puissants. Ils expriment davantage l'ego des producteurs que le terroir. Le vin n'est pourtant pas une représentation sociale, il doit exprimer la liberté du vigneron au service d'un écosystème complexe»

La culture de la vigne, réalisée selon les préceptes de la biodynamie, bénéficie d'un climat unique. Malgré un ensoleillement généreux, tempéré par des vents souvent violents et la présence de la mer toute proche, une certaine fraîcheur s'installe dès la nuit tombée. Le Clos Stegasta, produit depuis 2008, jouit de cette fraîcheur. Un vin blanc diaphane qui laisse entrevoir à la dégustation le lieu qui l'a vu naître, minéral et chargé en énergie.

Selon Gérard Margeon, chef sommelier des restaurants d'Alain Ducasse et associé d'Alexandre Avatangelos à Tinos, l'énergie s'apparente à une vibration, bien plus importante à ses yeux que les odeurs et les saveurs. Un fragile équilibre qu'il s'agit de préserver lors de l'élevage du vin: amphores en argile, en verre, et barriques soigneusement sélectionnées permettent aux cuvées en devenir de s'affiner dans la pénombre et la fraîcheur de la cave avant d'être assemblées.

A quelques kilomètres seulement du Clos Stegasta, un autre lieu mérite le détour: Rasonas. Vingt-sept terrasses couvertes essentiellement de mavrotragano s'étagent au fil d'une vallée sans route ni habitation. Seule une chapelle veille sur le véritable trésor végétal que représentent cette parcelle et son cépage rouge probablement voué à disparaître sans T-Oinos et la détermination de tous ceux qui portent ce projet ambitieux. «Cultiver ici des cépages internationaux n'aurait aucun sens. Le mavrotragano s'avère parfaitement adapté au climat chaud et sec de ce lieu, et il exprime les caractéristiques du terroir de manière impressionnante», précise Thanos Georgilas. Et si le sol schisteux, très pauvre, fait souffrir la vigne autant que le climat rude, il préserve quant à lui le vin qui en résulte depuis 2013 de toute lourdeur. Un véritable exploit à une telle latitude!

Lier le juste et le bon

Retour au Clos Stegasta. Chevelure poivre et sel, large sourire et mains calleuses, Michalis Tzanoulinos - responsable du vignoble - surveille attentivement l'évolution de chaque pied de vigne, quelle que soit la saison. Avec ses sept collaborateurs, ce natif du village voisin voue ses journées - week-end compris - au vignoble. Une des clés essentielles pour produire un vin d'exception dans cette région soumise aux caprices incessants de la météo.

Epierrage, passage de la griffe pour aérer le sol, ajout de compost biologique, taille, traitements biodynamiques, vendange:

tout se fait ici à la main, afin de respecter au mieux sol et matériel végétal. Aucun effort n'est épargné, aucune dépense jugée superflue lorsque la qualité semble pouvoir encore être améliorée. En vingt ans, 10 millions d'euros ont été investis dans le domaine, auxquels il faut ajouter 3 millions qui le seront cet hiver pour la construction d'une nouvelle cave.

Philosophe et théologien de formation, homme d'affaires à Athènes et viticulteur à Tinos, Alexandre Avatangelos n'en est pas à son coup d'essai. «A Santorin, où j'ai débuté avec un premier domaine viticole, je trouve les vins trop puissants, lourds. Ils expriment davantage l'ego des producteurs que le terroir. Le vin n'est pourtant pas une représentation sociale, il doit exprimer la liberté du vigneron au service d'un écosystème complexe.»

Ce miracle du vin, peu de vigneron savent l'accomplir. Restituer ce que contient le sol, le sous-sol, l'air, la lumière, en toute transparence; un défi renouvelé à chaque millésime. Si ce dernier est considéré comme exceptionnel, la cuvée Rare - disponible en blanc et en rouge, et peut-être bientôt en rosé - voit le jour. Si ce n'est pas le cas, seules les cuvées classiques - d'un niveau qualitatif déjà exceptionnel - sont réalisées.

L'exemple de T-Oinos - contraction de Tinos et oinos, le vin en grec - a inspiré la création de plusieurs nouveaux domaines viticoles sur l'île. Alexandre Avatangelos semble ne pas en tirer la moindre fierté. Car pour ce perpétuel intranquille originaire de Corfou, seule compte la mise en pratique des enseignements de la philosophie. Comment? En développant une synergie globale et unique entre le sol, l'environnement et les hommes. Lier le juste et le bon, c'est à ses yeux la seule façon d'envisager de produire du vin de manière avisée.

A l'heure de quitter Tinos, il est bon de se remémorer que la Grèce était dans l'Antiquité le plus grand - et le meilleur! - producteur de vin. A cette époque en France, seule coulait la bière...

Pratique

Sur demande, le domaine propose dégustations et visites payantes: les cartes des meilleurs restaurants de l'île proposent les vins du domaine, mais certaines cuvées peuvent manquer en fin de saison.

Pays bénéficiant d'une importation: Suisse, cavesa.ch, France, Belgique, Angleterre et Japon, toinos.com