

VINS GRECS PAR NATURE

Le bleu cobalt de la mer Égée, les villages bruts de perles blanches... Les cartes postales de Santorin, Mykonos ou Syros seraient pourtant incomplètes sans ces vignes à perte de vue, fruits du feu, de la terre et du soleil. Tour d'horizon des terroirs cycladiques, à la découverte de cépages aussi vrais que nature.

Les amateurs auront peut-être remarqué que l'offre de vin naturel ne cesse de s'étoffer aussi bien sur les cartes des restaurants des Cyclades que dans les néo-bars à vins branchés de la capitale grecque. Avant que ce phénomène, tenant autant de la mode que de l'émergence d'une nouvelle génération de vignerons, ne se développe, il y avait en Grèce *to kراسi tou papou*, le vin du papi. Toute taverne digne de ce nom proposait aux visiteurs – souvent circonspects – un vin maison parfois trouble, ni tout à fait rouge ni tout à fait blanc, sans être rosé pour autant qui, comble de l'audace, était parfois servi dans une bouteille en plastique. Pour les plus aventureux qui ne s'empressaient pas de le noyer sous des glaçons, il pouvait réserver de belles surprises. Ce vin simple et souvent léger, que l'on apprenait à apprécier jusqu'à l'aimer boire, avait le goût des vacances et de l'île que l'on avait choisie le temps d'un été. Nombreux sont les nostalgiques de ces vins qui déplorent l'avènement des Cubitainers d'origine absolument pas contrôlée, sans goût, sans âme et sans papi, que l'on trouve désormais sur les nappes en papier de trop nombreuses tavernes. Heureusement, ces derniers temps, en Grèce, et dans les Cyclades notamment, une nouvelle génération de vignerons s'attache à réenchanter les vins de terroir et à redonner leurs lettres de noblesse aux potamisi, assyrtiko, serfiotiko et autres cépages locaux. Ces nectars, issus de raisins bio gorgés de soleil et fermentés avec les seules levures présentes naturellement sur leur peau de velours, contiennent très peu – voire aucun – sulfite. Avec un minimum d'interventions à la vigne comme à la cave, ils offrent l'ivresse d'une fermentation naturelle et révèlent toute la richesse d'un terroir insulaire unique.

Texte
Isabelle Zigliara
Photos
Laurent Fabre

Pour organiser vos traversées entre les îles, la plate-forme francophone Ferries in Greece est très claire et réactive : ferriesgreece.com



↓ Dégustation de vin et de fromage chez Oenosart, à Oia.



Santorin, terre de vin

Île viticole depuis plus de 3 000 ans, Santorin cultivait déjà la vigne à l'époque minoenne, bien avant que le volcan ne vienne bouleverser son destin. En 1620 av. J.-C., une éruption cataclysmique fit s'effondrer le centre de l'île, donnant naissance à l'une des caldeiras les plus spectaculaires du monde. Une pluie de roches rouges, blanches et noires recouvrit l'île, créant un terroir propice à une viticulture hors du commun. Au fil du temps, les cépages blancs s'imposèrent, et notamment l'assyrτικο, véritable star des Cyclades, qui compose aujourd'hui l'essentiel du vignoble. Avec l'athiri et l'aïdani, il donne naissance au vinsanto, un vin doux convoité depuis le XIII^e siècle de Venise à Vladivostok. Utilisé comme vin eucharistique par l'Église orthodoxe russe, il fit la richesse de l'île pendant des siècles. Épargné par la crise du phylloxéra grâce à son sol volcanique sec et pauvre en matière organique, le vignoble conserve encore des céps francs de pied. Ses

vignes, tressées en couronne à même le sol, se protègent ainsi des vents violents et de la sécheresse extrême, dessinant un paysage aussi désolé que poétique. Aujourd'hui, les vins de Santorin jouissent d'une reconnaissance mondiale et portent fièrement l'une des rares AOP des Cyclades. À Éxo Goniá, dans la fraîcheur des kamares – ces caves troglodytes creusées dans le tuf volcanique –, Antonis Argiros perpétue l'histoire familiale au sein du domaine Art Space. Installé dans une cave datant de 1861, abritant également un musée du Vin et une galerie d'art, ce fils du fondateur de Santo Wines fait un pas de côté. À contre-courant d'un marché porté par l'export et la rentabilité, il choisit la voie exigeante du vin nature. Pas de pressurage, uniquement le jus de goutte obtenu par macération à froid. Fermentation lente, sans levures ajoutées. Le résultat ? Des vins d'une élégance minérale rare, révélant la finesse de l'île-volcan.



← Avec sa robe jaune aux reflets dorés intenses et son nez complexe mêlant agrumes, notes florales et minéralité affirmée, l'assyrτικο, cépage roi des Cyclades, déploie toute sa majesté dans ce Santorini Assyrτικο.

✓ Des vignes à perte de vue depuis la terrasse du Vedema, à Megalochori.



POUR COMPLÉTER L'EXPÉRIENCE

- Dans le village de Megalochori, niché au cœur des vignes, l'hôtel Vedema propose des dégustations de vin dans un cellier vieux de quatre siècles.
- Oenosart, à Oia, a l'une des plus belles cartes de l'île. Idéal pour déguster un assyrτικο accompagné d'une planche de charcuterie et de fromages grecs.

Tínos, patrimoine lunaire

Il est tôt lorsque nous rejoignons Jérôme Binda sur ses terres du domaine de Kalathas, au cœur de l'île agricole de Tínos. Non loin de Volax, un village aux murs couverts de poèmes, il produit sur un sol de sable granitique, pauvre en eau et battu par les vents, un vin naturel unique. Une grande partie des vignes de l'île se concentre dans cette région à la physionomie lunaire. Ses vallons sont couverts d'innombrables rochers ronds polis par le vent et semblent tout droit tombés du ciel, comme jetés çà et là par quelque géant en colère. Entre les rochers, les rangées de vignes ne se comptent plus et le nombre de chais augmente chaque année. Le vin de Tínos fait de plus en plus parler de lui sur les bonnes tables de l'Hexagone et vient concurrencer l'assyrτικο de Santorin sur la scène internationale. Avec son fils Gabriel, ils travaillent comme des orfèvres les cépages indigènes et francs de pied tels que l'aspro potamisi. Passeurs de tradition, ils créent un vin naturel « sans écran entre le jus et la terre, un vin de terroir et de patrimoine qui rassemblait les villages lors des fêtes patronales », nous confie Jérôme, fier d'avoir réussi à imposer de haute lutte la mention « vin vivant de Grèce » sur ses bouteilles. Enchaînant les défis, les vins de Jérôme sont des 0-0, les seuls dans les Cyclades à être vinifiés sans levures ni sulfites ajoutés. Lorsqu'on lui demande pourquoi, il avoue que les sulfites l'éloignent de l'émotion de son métier et cite avec malice son confrère Anton von Kloppen à la tête de Lucy Margaux Wines, en Australie : « Quelle est la différence entre utiliser un peu de sulfites et pas du tout ? Eh bien, si vous faites votre jogging en sous-vêtements ou tout nu, c'est une petite différence, mais qui produit un grand changement ! »



← Subtil assemblage d'aspro potamisi, de rozaki et de mavro potamisi, Pappou ! rend un vibrant hommage aux vins d'antan. Il exprime avec élégance le caractère aride et sauvage du terroir de l'île.



↑ Au domaine de Kalathas, les vignes sont franches de pied, non irriguées et vendangées à la main.

↓ Église d'Agia Paraskevi, à Isteria.



POUR COMPLÉTER L'EXPÉRIENCE

- Tutti Blu est une adorable maison d'hôtes lovée dans une demeure historique du village de Mesi. Légèrement à l'écart, on peut aussi dormir dans un ancien fouloir à raisins.
- Sur la plage d'Agios Fokas, le chef de Marathia nous régale avec son incroyable charcuterie de poisson et son fromage qu'accompagne merveilleusement le vin de Jérôme.

Mykonos, la saveur du souvenir

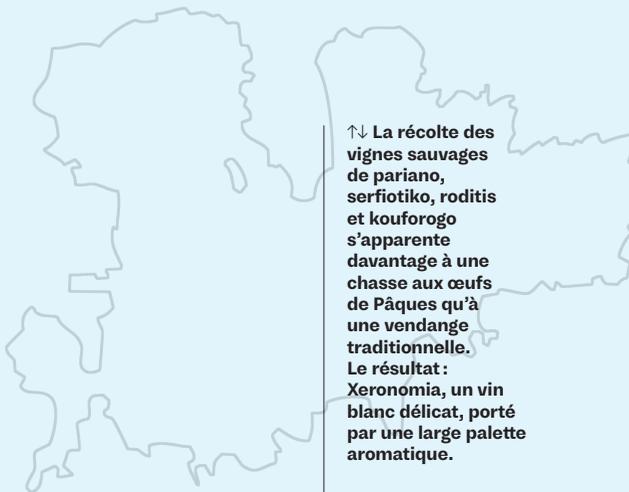
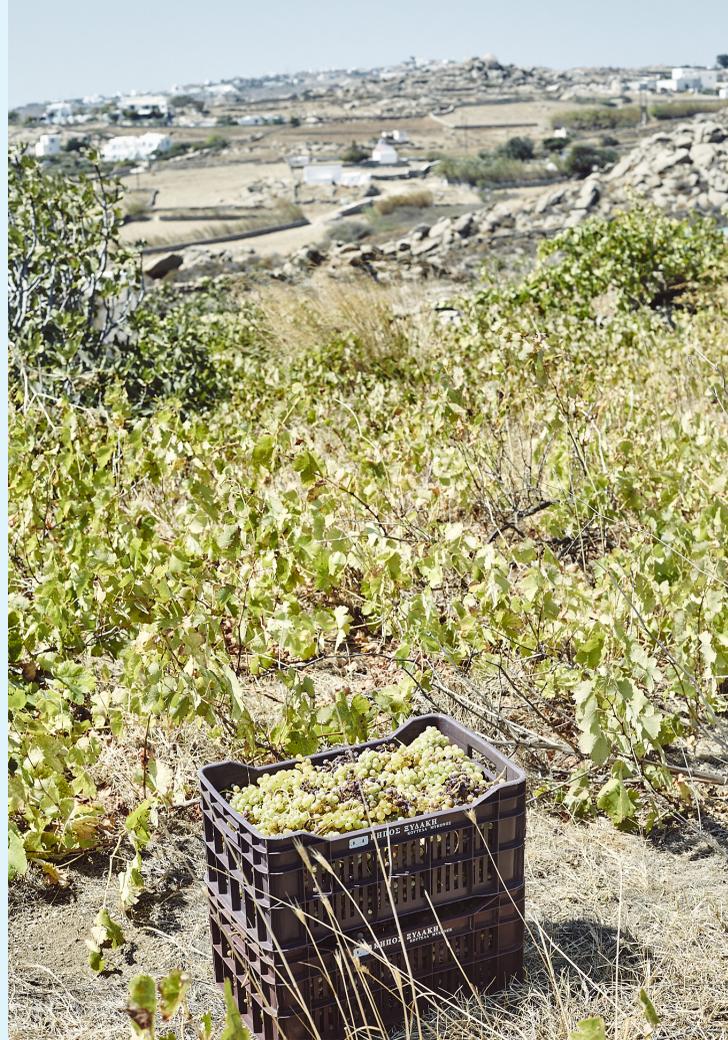
Petite île aride des Cyclades, cela fait bien longtemps que Mykonos s'est abandonnée corps et âme au tourisme, mettant en avant la beauté de ses plages et son penchant pour la fête. On en oublierait presque qu'il y a encore quelques dizaines d'années, Mykonos était une île de paysans, où les caïques venaient faire moudre le blé qu'ils transportaient sur les eaux céruléennes de la mer Égée. Lorsque Giorgos Xydakis était enfant, il dévalait le sentier qui le menait de la maison de son grand-père à la plage de Super Paradise, située en contrebas. À l'époque, cette plage était déserte, et Mykonos n'était connue que d'une poignée de happy few. Aujourd'hui, depuis sa terrasse, on entendrait presque les beats cadencés du beach bar, à moins qu'il ne s'agisse de ceux du célèbre club gay JackieO', situé à deux pas. Devenu dentiste, Giorgos se passionne pour les vignes de son grand-père et, à ses heures perdues, se fait vigneron. Créatif et audacieux, il invente des vins surprenants qu'il vinifie au naturel, les embouteillant parfois dans les nombreux magnums de rosé français consommés sans modération sur les plages branchées de l'île. Désireux de faire connaître les cépages oubliés de l'archipel, il les glane sur son île ou sur d'autres Cyclades, puis les assemble pour créer des vins non filtrés à la fermentation spontanée. Fonctionnant au feeling, et avec le temps que lui laisse son cabinet, il produit par passion quelque 3 000 litres de vin par an. Son retsina, aussi subtil qu'agréable, balaie les clichés (et les maux de tête), tandis que son potamisi a le goût de cette île rocheuse baignée de soleil.

POUR COMPLÉTER L'EXPÉRIENCE

Qui dort, dîne. Pour découvrir Mykonos hors des sentiers battus, il n'y a qu'une seule adresse, Rizes, qui propose une poignée de chambres et une délicieuse taverne.



↓ Giorgos Xydakis a été une véritable source d'inspiration pour toute une jeune génération de vignerons.



→ Vendanges à dos d'âne.



← Issu du cépage autochtone gaidoura, le vin blanc sec Kissiropi séduit par sa belle acidité, son corps généreux et ses arômes riches, prolongés par une finale persistante.



↑ Église de Chóra.

POUR COMPLÉTER L'EXPÉRIENCE

- À deux pas de la mer et du chai de Stefanos, Ypseli offre quelques suites à la décoration soignée pour vivre au tempo de l'île avec une vue exceptionnelle sur le monolithe de Kalamos.
- Stefanos, qui est également chef, a ouvert un restaurant à Chóra, Bandieroli. On y déguste son vin, mais aussi celui de Xydakis.

Anafi, l'île confidentielle

Petite île d'à peine 300 habitants, perdue entre la Crète et Santorin, Anafi attire les amoureux de nature et d'îles oubliées. Le village de Chóra, aux murs décrépis, garde son charme d'antan et paraît inhabité jusqu'au coucher du soleil. Alors seulement, jeunes et vieux sortent sur les toits-terrasses pour prendre l'air. Si la vie et les plages de sable fin se concentrent sur la côte sud, il suffit d'aller vers le nord pour se croire seul au monde. En ce début septembre, Anafi se prépare à fêter sa sainte patronne et les vendanges battent leur plein. L'église où aura lieu la fête se dresse au sommet du magistral monolithe de Kalamos. Après Gibraltar, c'est le plus grand d'Europe. On fait la connaissance de Stefanos Michalis, sous un soleil de plomb près de la chapelle de Christos où il vendange avec deux compagnons. « Ici, les parcelles sont petites et dispersées aux quatre coins de l'île, explique-t-il. À chaque fois, il faut se déplacer, négocier avec les propriétaires, récolter au bon moment, ce qui complique la tâche. » Ce jour-là, le propriétaire d'une parcelle de gaidoura, un cépage endémique de l'île, fait le difficile. Le temps presse, le pick-up chargé de caquettes multicolores déborde de raisins mûrs gorgés de soleil qu'il va falloir presser au chai. Ce dernier, perché sur les hauteurs de la plage de Flamourou, se trouve sur la vaste propriété d'Alkis et Anita, son oncle et sa tante, tombés amoureux de l'île il y a plus de trente ans. Curieux et inventif, Stefanos y compose les vins de Ktima Flamourou par petites touches, comme un impressionniste. Chaque année, il produit environ 5 000 bouteilles, parmi lesquels Plyades, un rosé sec et léger, Iakinthos, un blanc fruité et long en bouche composé d'aïdani, d'assyrtiko et de gaidoura, ou encore L'Amour fou, un blanc sec non filtré. Infatigable, habité, Stefanos incarne cette jeunesse grecque qui réinvente l'insularité, entre héritage et liberté.



POUR COMPLÉTER L'EXPÉRIENCE

À un saut de puce de la baie de Kolymbithres, l'hôtel Parilio rappelle, par la pureté de ses lignes, l'élégance des monastères de Páros. Associé à une dégustation de produits locaux chez Petra Farm, il offre une immersion côté campagne.



↗ Les vignes de Marie-Astrid et Nicolas Bourget, à Myrsini.

Páros, le vignoble shakespearien

Páros, étoile montante des Cyclades grâce à la beauté de ses plages, est en passe de devenir la nouvelle Mykonos. Pourtant, à l'origine, l'île était agricole et dominée par de puissants monastères. Héritière d'une longue tradition viticole, son climat idéal et son terroir unique – mêlant gneiss, quartz et calcaire – offrent une diversité rare sur une surface pourtant modeste. Les vignes, cultivées sur de petites parcelles dispersées, donnent des vins réputés, protégés par deux AOP, dont celle du fameux monemvasia (ou malvasia). Ce vin blanc, prisé jusqu'à la cour de Richard III, aurait inspiré Shakespeare, qui fait mourir le frère du roi dans une barrique du précieux breuvage ! Originaire du Péloponnèse, ce cépage aurait disparu à cause du phylloxéra... sauf à Páros, épargnée comme par miracle. C'est sur ce bastion du vin grec que Nicolas et Marie-Astrid Bourget, restaurateur et institutrice à Nantes, débarquent en 2019 avec leurs deux filles et un rêve : faire du vin. Deux ans plus tard, le rêve prend racine avec une première cuvée et la plantation de 1,5 hectare d'assyrtiko et de mandilaria, cultivés en bio. Et si leurs jeunes vignes ne sont pas franches de pied, les raisins qu'ils vinifient sur d'anciennes parcelles en fermage le sont. Pour la vinification, ils ont choisi la méthode naturelle : sans filtration, sans levures ajoutées, avec le moins d'interventions possible. Les sulfites sont réduits au strict minimum, juste avant la mise en bouteille. Résultat : une gamme courte, vivante et sincère, qui raconte avec justesse le caractère sauvage et lumineux de Páros.

← Ammos est un 100 % assyrtiko aux arômes de fruits généreux et à la texture ample, harmonieusement équilibré par la minéralité et la pureté que lui apporte le terroir granitique.



→ Makis Freris devant sa vigne en contrebas du village de Págos.

**Syros, un microclimat unique**

Syros est sans doute l'île cycladique à l'histoire la plus singulière. Catholique pendant des siècles, elle fut le siège d'une communauté de capucins et de jésuites protégée par le roi de France. Pour cette raison, les rescapés du massacre de Chios, en 1822, pour la plupart armateurs et riches commerçants, la choisirent pour y fonder Ermoúpoli. En quelques années, ils développèrent des chantiers navals, des manufactures et de grands moulins. Si Ermoúpoli devint orthodoxe, Áno Síros et la campagne restèrent catholiques. Coexistèrent ainsi une Syros des villes, qui commerçait avec les métropoles européennes et vit s'élever une centaine de palais de marbre aux riches plafonds peints, et une Syros des campagnes, couverte de cultures, de petits élevages et de vignes. C'est à Págos que Makis Freris perpétue la tradition viticole familiale depuis quatre générations. En bio bien sûr. Il cultive des cépages cycladiques – monemvasia, serfiotiko, mavrotragano –, mais aussi du roditis, un cépage continental qui s'épanouit dans ce microclimat bien particulier. En collaboration avec la vigneronne Kristie Manousou, ils vinifient avec des levures indigènes, sans filtration et sans pressurage. Comme Giorgos Xydakis à Mykonos, Makis ne vit pas de son vin. Il a une entreprise de BTP, mais la passion est tenace. Et le destin est parfois joueur : à peine cinq ans après ses débuts, un exportateur grec basé aux États-Unis le repère et l'encourage à vinifier un vin orange nature à base de serfiotiko et de roditis. Pari gagnant, son vin est aujourd'hui sélectionné dans des concours au Japon. Les racines ancrées dans la terre des Cyclades et le regard tourné vers le large, le vin nature a plus que jamais le vent en poupe.

POUR COMPLÉTER L'EXPÉRIENCE

Niché dans l'un des plus beaux hôtels particuliers d'Ermoúpoli, Argini est un hôtel-boutique de 11 chambres au luxe raffiné. Ouvert en 2024 par la famille Polykretis, il dispose d'un délicieux restaurant, Elixis, avec une vue imprenable sur la mer et la ville.



↑ Assemblage de roditis et de serfiotiko, ce vin orange dévoile un nez délicat de poire et de fruits secs. En bouche, le corps léger et l'acidité subtile de l'Aionas laissent place à une finale plus tannique et épicée.

