

& Rouge Blanc

Le Rouge & le Blanc
revue libre de toute publicité

SOMMAIRE

L'île de Santorin

Santorini et vinsanto

3



Portrait

Pâris Sigalas

44

Gevrey-Chambertin

*Le 1er Cru Les Cherbaudes
de Pierre Boillot*

14

Saint-Émilion (1^{re} partie)

Ses terroirs et ses styles

18

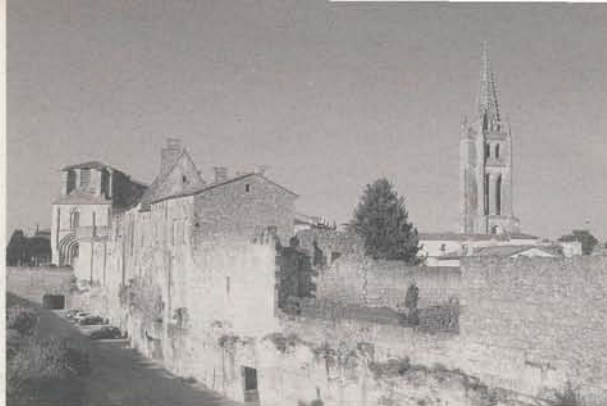
Roussette-de-Savoie

*Le cru Marestel
selon le Domaine Dupasquier*

39

Coups de pouce

38-43



PHOTOS EMMANUEL ZANNI

*Saint-Émilion,
cité médiévale lovée
dans ses vignes*



*Noël Dupasquier,
figure du vignoble
savoyard*

*Passerillage
des raisins
sur l'île de Santorin*

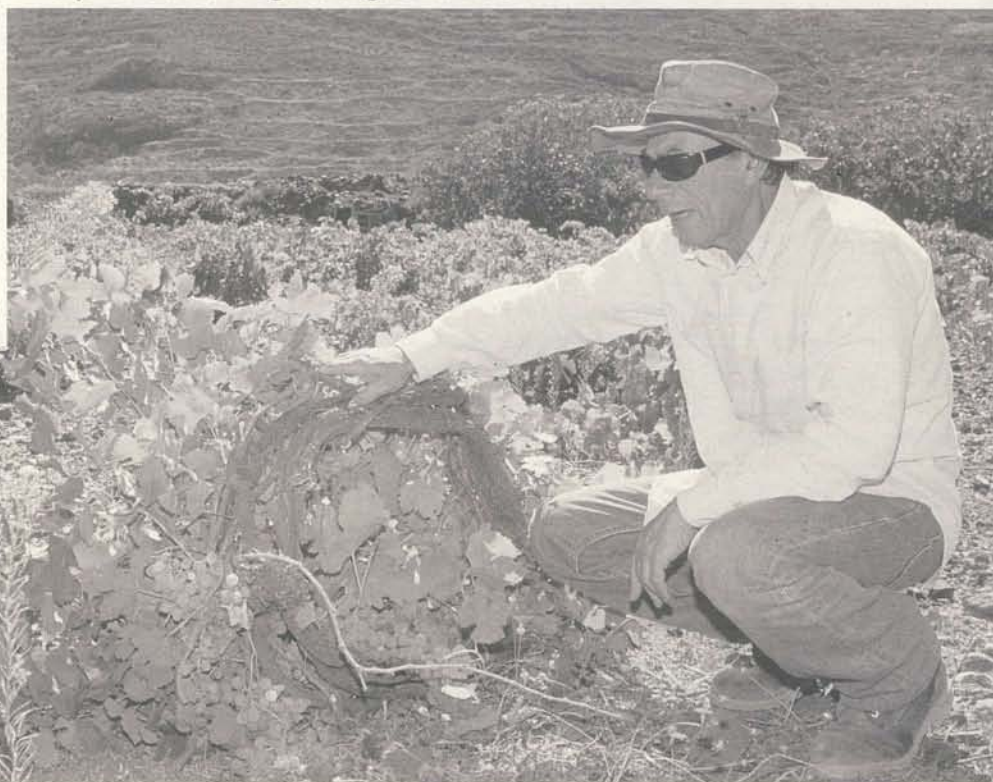
Dauids et Goliaths

PAR FRANÇOIS MOREL

À bien observer les appellations de France ou d'ailleurs, on ne peut s'empêcher de remarquer que les efforts qualitatifs les plus soutenus et les plus constants sont principalement le fait des « petits » vignobles, petits par la taille ou par la notoriété. Comme si l'affirmation par la qualité était leur seule et unique chance de convaincre de leur dignité d'AOC – ce qui est la stricte réalité – et comme si le prestige de l'étiquette dispensait les « grandes » appellations de tels efforts. Dans le contexte de ce qu'il est convenu d'appeler la « crise » du vin, saisir cette chance relève parfois d'un combat pour la vie. Un combat certes mené par une petite minorité de vigneron de conviction et de persévérance, mais qui « tire vers le haut » tout un vignoble : c'est le cas d'un Pâris Sigalas ou d'un Yannis Argyros à Santorin, dans une de ces appellations grecques qui renaissent après avoir frôlé la disparition, comme d'un Noël Dupasquier dans une appellation savoyarde très inégale. L'exigence de tels vigneron – travail du sol, rendements maîtrisés, vinification sans concession – ne laisse pas de surprendre au regard de certaines AOC « goliaths » beaucoup plus laxistes...

Il ne descend pas d'une lignée de vignerons, mais est issu d'un lieu de très longue histoire viticole. Conscient que Santorin est un des plus beaux vignobles de la Méditerranée, Pâris Sigalas se consacre à en redécouvrir les terroirs uniques et très exigeants. Conscient aussi que le très beau raisin est l'alpha et l'oméga du grand vin.

& Portrait



Pâris Sigalas
au pied d'une ambélia

EMMANUEL ZANNI

Pâris Sigalas: le mathématicien et la vigne

PAR SOLON DOULIGÉRIS

Quel rapport entre les mathématiques et la vigne ?

Pâris Sigalas répond en évoquant ses souvenirs : la maison familiale à Baxédès près de Oia, sur la petite route qui longe la mer, les étés de jeunesse avec les amis, les soirées qui n'en finissent pas... Le rêve du vin... Puis

les études à Paris, la logique mathématique, la théorie modèle, la philosophie et sa relation avec les mathématiques... Parménide et ses propos sur la *physis* – *De la Nature* –, son principe d'identité, A égale A, « l'être est, et il est inséparable de la pensée »...

Pâris Sigalas s'est toujours identifié à Santorin, donc à la vigne, car Santorin n'existe pas sans la vigne. En 1983, il revient sur son île natale, là où l'on peut, selon le poète Constantin Cavafy, « contempler un peu de nature... et un ciel sans nuage, les bleus étincelants, et le sable, le tout sous une vaste et belle lumière... ». Et toujours la vigne en tête ! Quelques années plus tard, il fait un autre pas vers son rêve : deux cuves, un pressoir, quelques carrés de vigne, c'est tout !

« Le défi était de faire des vins qui évoluent harmonieusement avec le temps », dit-il. Il prend aussi conscience d'un mal, l'abandon des terres, le *traphos*, un mot à consonance archaïque qui sonne dans la culture locale comme une malédiction ! Autre défi, donc : qu'aucune vigne de Oia ne devienne *traphos* !

Il explique : « À Santorin, il y avait le vin doux, le vin-

santo, et les blancs secs. Le rouge s'appelait tout simplement *brusco*, un rouge sans intérêt ni tradition. Il y avait bien sûr des cépages très anciens : le mandelaria, le vou-domato, le mavrotragano, qu'on mélangeait aux blancs pour faire du vinsanto. Il a fallu tout revoir, les modes de culture, la taille, etc., car le botrytis s'attaque beaucoup à ces cépages. En 2003, on a obtenu de beaux raisins, avec des tanins mûrs, on a trié sur une table, et puis on a laissé faire sans trop y toucher... ».

Quant au vinsanto, il faut remonter à l'Antiquité pour parler de ses ancêtres ! *Lismaros*, vin de l'Odyssée, riche en sucre et faible en alcool, celui qui enivra ou rendit malade – la question reste ouverte ! – le cyclope Polyphème. Le *passum*, breuvage avec lequel les femmes de Rome, interdites de vin, apaisaient leur soif... Les *eszencia* de Tokay, dont Hésiode décrivait déjà la méthode d'élaboration dans *Les travaux et les Jours*. Ou encore les « recettes » de Magon le Carthaginois, fondateur de la science agronomique...

Pour Pâris Sigalas, la tradition n'est pas une simple rhétorique. Il élabore des vinsanto à 27° ou 28° potentiels dans la continuité de ces grands vins moelleux anciens, et il fait des essais à partir de raisins botrytisés, le cépage *aïdani* étant, dit-il, particulièrement « apte à la pourriture noble ».

Passion du vin et rigueur mathématique constituent bien l'équation de sa vie...