

> Que font-ils ailleurs ?

Aménagement agroforestier en viticulture

Effets et rôle joué par le vent sur un domaine insulaire grec

Dorian Amar

Viticulteur – Ingénieur œnologue.

Présentation

L'hiver touche à sa fin sur l'île de Patmos et déjà les premiers bourgeons débourent, une lune après que les amandiers aient commencé à fleurir. Nous sommes à la fin du mois de février. Tandis que je marchais sous la neige le long des marronniers du Léman, je me retrouve projeté sous les pétales parfumés de l'amandier en fleur. Les odeurs apaisantes d'humus, les senteurs lacustres ont cédé leur place aux parfums enivrants de l'embrun et des lavandes. Seul sur le domaine de l'Apocalypse, une bêche enfoncée dans le cal de mes mains, méditant dans les vignes sous un olivier au pied duquel s'accrochent des touffes d'herbes, je regarde le temps qui passe.

Nous sommes en Grèce en l'an 2018, dans un jeune domaine viticole où la nouvelle saison commence. Qu'ai-je fait de mieux que ces hommes du passé, qui ont cultivé ces mêmes terres et produit un vin réputé jusqu'à Alexandrie ? De ces bateaux antiques chargés de vin, il ne reste aujourd'hui plus que des débris. Restes d'une civilisation passée où vigneron, forgeron, potiers et bien d'autres métiers ont su composer ce tissu social autour du vin. Nous le savons pourtant bien, c'est une affaire de temps : « *tout terroir a son époque, son succès et sa décadence* » (Pline l'Ancien). Cette culture de la vigne et du vin se retrouve aujourd'hui à travers nos gestes, nos coutumes et nos dictons, amalgame d'un savoir-faire qui se fond dans nos

traditions. Pendant des milliers d'années, le vigneron s'est guidé à travers une lecture des rythmes qui composent la nature. De ce point de vue, les viticulteurs ont de tout temps entretenu une relation forte à leur terroir.

Patmos dans le Dodécannèse

L'été s'ouvre sur de vastes horizons brûlés par une chaleur sans répit. Après la récolte des derniers raisins, la luminosité se métamorphose, la lumière rasante diffuse entre les arbres ses couleurs d'automne. La mer s'assombrit et l'eau remonte dans les puits. Alors que sous les pierres la terre exhale les parfums de sa fraîcheur, la nature récupère un peu de sa douceur. En parcourant la campagne au milieu de terrasses éboulées, le regard s'arrête devant une ferme abandonnée. Derrière une porte mal fermée, au milieu d'un foyer délabré, apparaissent les vestiges d'une vinification domestique, composée d'un fouloir décrépi : une citerne rectangulaire ouverte que le paysan recouvre de planches pour dormir, et d'un cuveau de quelques dizaines de litres pour récupérer le moût. Tandis que dans l'espoir de relancer la viticulture sur Patmos se développe le domaine de l'Apocalypse, je tente de me figurer comment dans ces conditions, des hommes et des femmes ont pu tirer les ressources nécessaires à leur subsistance. En parcourant l'archipel, je traverse des villages fantômes, où les outils agraires, abandonnés depuis 60 ans, sont restés à cette place qu'une main



Patmos : Dolia du XIX^e siècle dans une ancienne cave de Kampos. Les vieilles familles de paysans vinifient toujours dans ces récipients.

nouvelle et sèche d'un homme au cœur résigné à embarquer pour une nouvelle vie a déposés.

Patmos du XVI^e au XX^e siècles

On découvre dans les anciens ouvrages et les archives du monastère de l'île quelques descriptions des essences présentes sur Patmos entre le XVI^e et XX^e siècles : au cours de son voyage dans la mer Égée, Olfert Dapper (1636-1689) y voit une île florissante et bien cultivée par ses habitants : « *Son terroir est fertile et abondant. Elle produit beaucoup de froment et quantité de légumes. On y voit partout des vignes et des figuiers. Les limoniers et les orangers y sont fort communs ; et les terres rapportent suffisamment du blé pour entretenir les habitants* ». Il cite le bourg de Merice (Mérichas), « *dont les coteaux voisins sont couverts de vignoble* » et de Leuces (Lefkes) « *qui est fortifié d'un château*

pour la sûreté des vigneron » (notons encore la présence aujourd'hui, des restes d'une tour composée d'un talus de fortification). On y trouve aussi Vagie (Vagia) « *dont le terroir est tout planté de vignes et de figuiers* ». Il ne parle cependant pas de forêt, hormis celles d'arbusier de Lambi et du bourg de Myrsini « *qui est ainsi nommé à cause de la grande quantité de myrtes qui y croît aux environs* ». Dapper s'étonnera alors que de nombreux auteurs jugent cette île « *entièrement stérile* » et essentiellement composée par « *des pierres et des rochers* ». La lecture du *Catalogue du fonds ottoman des archives du monastère de Saint-Jean de Patmos* (Vatin et al., 2011) ne s'accorde malheureusement pas avec l'analyse de Dapper : « *Patmos étant stérile, c'était du commerce maritime qu'ils tiraient les revenus* » (dossier 10-20, XVI^e siècle). Les moines achètent et se font céder



Extrait de la Revue des Œnologues n° 175 search.oeno.tm.fr

(*Vakf: donation de Chrétiens*) de nombreuses terres viticoles, oléicoles, jardins, vergers, moulins à huile des îles voisines (Lipsi, Kalymnos, Kos, Samos, Paros, etc.), à l'instar de ce couple qui consacre en janvier 1606 « au monastère des vignes, champs et arbres (oliviers, figuiers, caroubiers, amandiers) qu'ils possédaient à Leros » (dossier 7-5). Lorsqu'ils ne produisent sur les îles proches, les Patiniotes importent : « ils chargeaient sur de petits caïques des grains non pas à être vendus aux étrangers, mais à être menés pour leur propre consommation à Patmos, qui ne produit pas de céréales » (dos. 9-13, 24 avril-3 mai 1620). La production insulaire est si mauvaise que « le cadî est prié de ne laisser personne empêcher les moines de Patmos de collecter en toute liberté les grains que les habitants du kazâ leur remettent par charité, de même que le produit de la vigne qu'ils tirent de Kalymnos » (dos. 20-52, vers 1574). Privilèges au besoin rappelés : « ordre de ne pas empêcher les moines et la population de Patmos, qui dépendent du Kapûdan pacha et dont l'île est stérile, de venir (conformément à la coutume immémoriale) s'approvisionner en grains dans les circonscriptions des destinataires » (dos. 7-5, 1643). Il semblerait toutefois que le vin de consommation soit en bonne part produit sur place comme en

témoignent quelques documents se référant aux vignes de Netia (à Skala), de Pétra, de Karnava et de Kipi (dos. 4-5, 7-16 mai 1570). On ne sera donc pas surpris que Joseph Pitton de Tournefort (1714) voit Patmos comme « un des plus méchants écueils de l'Archipel » ; « elle est découverte, sans bois et fort sèche » et « ne produit que peu de froment et d'orge ; le vin y vient de Santorin ; car on n'en recueille pas plus de 1000 barils dans Patmos » (pour une population ne dépassant pas d'après l'auteur les 300 âmes). Et cette malheureuse description ne s'arrête pas là ! Pour Malte Brun (1830), « Patmos n'est qu'un rocher stérile ». En 1856, Victor Guérin nous en donne un récit détaillé : « son sol pierreux et ingrat se prête difficilement à la culture, excepté dans quelques petites vallées que l'homme a su féconder par son travail. Jadis boisée, elle est depuis longtemps dépouillée de ses anciennes forêts, et c'est même maintenant une rareté que d'y rencontrer un arbre. À part quelques maigres oliviers, une trentaine de mûriers et de figuiers, plusieurs orangiers et citronniers, deux ou trois pins, sept à huit caroubiers, trois beaux chênes velanèdes et une vingtaine de cyprès plantés çà et là, elle ne présente plus à l'œil que de chétifs arbustes qui ne peuvent donner de l'ombre pendant l'été. La disparition de ses forêts a en même temps des-

séché le lit de ses ruisseaux et de ses torrents » (1856). À l'instar d'Olfert Dapper, il y décrit les vallées d'arbusier de Lampi et celle de Mysini, composée de myrtes, de Lenstiques, d'arbusiers et d'oléastres. Elles existent toujours en l'état quoique, surtout pour la dernière, ravagée par les chèvres des bergers voisins. Il y évoque également la vallée de Lefki, que Dapper présentait couverte de vigne, et qui « ne referme plus aucun des peupliers blancs qui jadis l'ornaient (λευκή λεύκα, Peuplier Blanc) ».

Les vents de Patmos

Il y a celui qui nous vient du nord, le *Meltemi*, qui est un vent à la fois froid et sec. Lorsqu'il se lève, son souffle dessèche une terre en quelques heures. Au printemps, les jeunes feuilles de vignes et de mûriers se déchirent sous ses rafales et se nécrosent à leurs bords.

Puis il y a la brise, l'air agréable. Elle est tantôt rafraîchissante lorsqu'elle nous vient du nord, plutôt douce, chaque fois que portés par le *Zéphire*, nos visages regardent à l'ouest. Comme un murmure entre les arbres, ses musiques sont charmantes : les pampres se balancent et se croisent dans le fourmillement des vrilles, les cannes de Provence entrechoquent leurs tiges creuses, craquent et ondulent jusqu'au moment, où lorsqu'on relève les yeux au milieu de ce va-et-vient, elles nous surprennent dans leurs valse. Leurs feuilles lancolées, fébriles dans l'air, se frottent comme les ailes d'un criquet qui, étonné par notre arrivée, s'envolerait de la vigne où il se reposait. D'autres y verraient plutôt le fracas des hampes et des pointes d'une armée d'hoplites en mouvement. À son contact, le caroubier offre une mélodie plus profonde, à l'image de l'ambiance sombre et fraîche qui règne sous sa couronne. La partition des chênes rappelle plutôt la cadence rythmique du flux et du reflux de la mer dans l'arène siliceuse d'un sablon grossier.



Patmos : fouloir du XIX^e siècle et son cuveau, au domaine de l'Apocalypse.

Mais il y en a un autre dont tout le monde se méfie et redoute lorsqu'il est annoncé, comme une invasion à venir contre laquelle on ne s'est pas préparé, parce qu'il laisse après son passage un paysage désolé. Pas de musique, ici. Quand au début du printemps souffle le vent du sud, celui que les habitants de l'île appellent *Notia*, que l'on puisse un instant s'imaginer les feuilles de la vigne et du figuier suspendues à leurs pétioles comme des mouchoirs ramassés vers le nord. Tandis que sous notre regard s'étalent dans la lumière les limbes foliaires, la mer se soulève dans un mugissement chargé d'effluves du sel des flots et du sable des déserts. Les feuilles se déchirent et brûlent sous leurs trombes. Il y a certaines années où le houpier des amandiers et des peupliers blancs, la partie exposée au levant, est complètement desséché. L'image est aussi surprenante qu'étonnante, laissant au promeneur solitaire la désagréable impression qu'un jardinier distrait y a d'un côté allumé un grand feu.

Et c'est au milieu de ces airs que les fruits arrivent à maturité : les mûriers en mai lorsque la vigne fleurit, les cyprès en juin, les amandiers fin août, les caroubiers et les arbres de Judée en septembre, les chênes, les lentiques et les grenadiers en oc-



Patmos : pressoir en bois du XIX^e siècle, à Petra.

tobre, les platanes en novembre, les arbusiers en décembre.

Comment devient-il alors possible de relancer une viticulture viable dans des conditions aussi extrêmes que celles rencontrées à Patmos ?

Les vents jouent un rôle sur les performances du vignoble au travers de la vitesse de circulation de l'air, de son hygrométrie et de sa température. Le sol évapore de l'eau à mesure que le souffle augmente : sa perte peut être multipliée par deux les jours de tempêtes (> 89 km.h⁻¹). Pour rappel, la formule de calcul de l'évapotranspiration (EPT) de Penman prend en compte le vent. Nous savons également que la transpiration de la vigne s'arrête lorsque l'hygrométrie est inférieure à 45 pour cent. Pour cette raison, la présence de haie ou de cordons forestiers en zone aride permet d'augmenter le temps de travail photosynthétique au cours des journées d'été. Le bilan au niveau du végétal (mise en réserves, métabolites, etc.) et de la maturité des fruits devient appréciable. Les conséquences abrasives des particules de terres portées par le vent sur la vigne doivent aussi être considérées, notamment, à travers une diminution des performances photosynthétiques (filtre de poussière sur le limbe, vieillissement prématuré des feuilles, etc.), des blessures pouvant occasionner le développement des maladies, mais aussi, de l'impact sur le volume et la qualité des bourbes au moment de la vinification (présence de terre et de particules malodorantes).

Le vent a également un impact sur les maladies cryptogamiques et les ravageurs, par propagation des spores ou des acariens, mais aussi, sur la dissémination des levures et des bactéries. Les conséquences peuvent être bénéfiques, par son rôle asséchant sur la sporulation. Il devient alors possible de décaler un traitement, voire même, de

l'éviter lorsque le foyer infectieux (pourriture grise, mildiou principalement) s'est éteint. Dans d'autres cas, lorsque le vent est humide, le développement de l'oïdium est à craindre.

Une haie semi-perméable (cannes de Provinces, par exemple) peut protéger jusqu'à 5 fois sa hauteur, sans créer de turbulence. Notons toutefois que ces brise-vent peuvent, dans certaines configurations, augmenter les maladies infectieuses en favorisant la rosée (mildiou) et l'hygrométrie (oïdium) des vignes les plus proches.

Valeur immatérielle d'une vigne bien cultivée

Les arbres plantés en rideaux atténuent les rafales et les vents de la mer, à la manière d'une persienne à demie fermée qui ne laisserait passer qu'un filet d'air frais. Les tamaris et les cyprès au sud, les peupliers et les platanes au nord et le long des rivières sont les acteurs avec lesquels le vigneron compose ces représentations champêtres, où les figurants surprennent par leur aptitude à déjouer les caprices du vent. Les cordons forestiers influencent aussi le climat insulaire : en s'opposant par leur frondaison à la formation de vents brûlants, ils rendent plus supportables les chaleurs extrêmes. Comme la brise qui traverse un drap humide suspendu à la fenêtre, le vent perd de sa vitesse et se rafraîchit.

Ces quelques observations, qui ne sauraient être comparées à ces inventaires de savoirs et de techniques développés par de nombreux autres auteurs, représentent la substance et la nourriture d'âmes contemplatives d'une nature dont les manifestations, par leurs multiples éclats,



Patmos : terrasse abandonnée, à Vagia (15 mars 2019).

LES ARBRES DE PATMOS

de Dorian Amar

Il en est de ces espaces insulaires comme des milieux ruraux, où d'instinct, l'homme se méfie de ce qui est nouveau. Mais pas tout le temps.

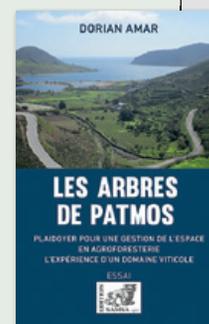
Il aura suffi d'une génération pour que le régime méditerranéen soit en partie remplacé par des menus fastfood et les terres agricoles délaissées pour de nouvelles activités.

Après des centaines d'années de viticulture, la production de vin à Patmos est abandonnée dans les années soixante au profit du tourisme. Sur cette île, loin du continent, le savoir-faire agricole ne sera pas passé à la génération suivante. Les enfants ne veulent pas ressembler à leurs parents, ne comprenant pas que l'on puisse souffrir autant pour si peu.

Le domaine de l'Apocalypse a été créé en 2011 avec la volonté de relancer la viticulture sur l'île de St Jean, à travers une démarche agroécologique. Il y est aujourd'hui cultivé en biodynamie 2 hectares de vignes, 240 oliviers, 40 figuiers, un potager en permaculture et des abeilles. Les premiers vins, sortis en 2016, rencontrent un grand succès. L'ensemble de ces investissements sont à la disposition des personnes susceptibles de vouloir se lancer.

Ce livre raconte cette fabuleuse aventure, il traite naturellement de la relation de l'arbre avec l'agriculture, à travers l'expérience du quotidien au domaine de l'Apocalypse. Il pose un regard sur les générations présentes et passées, dans l'espoir d'encourager chacun à renouer avec leur passé agricole.

Éditions SAMSA – www.samsa.be



ne sont que les pâles reflets d'un souffle plus grand. C'est pourquoi les idées que l'on partage sont comme les graines que l'on sème : lorsque l'une d'entre elles tombe sur un bon terreau, elle prend le temps de se développer et donne à maturité de beaux fruits. Les mauvaises idées au

contraire sont semblables aux mauvaises semences : elles se propagent à tout vent, prennent vite et ne donnent jamais rien de bon. Une vie bien réglée devient alors pareille à ces vignes bien cultivées où ceux qui y travaillent ont le choix parmi les plus beaux fruits.



Article publié avec l'aimable autorisation de la Revue des Œnologues

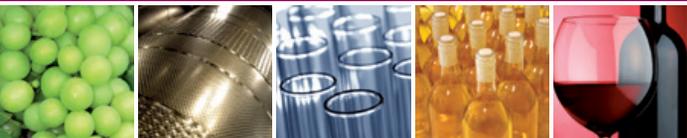
N° 175 - Avril 2020 - pages 53 à 55 – "Aménagement agroforestier en viticulture – Effets et rôle joué par le vent sur un domaine insulaire grec" – Dorian Amar.

La référence internationale de l'actualité scientifique et technique vitivinicole, depuis plus de 40 ans en France et dans 60 pays.

■ Plus de 6 000 articles archivés par mots-clés search.oeno.tm.fr ■ Pour tout contact : infos@mail.oeno.tm.fr ■

revue des œnologues

Sciences et techniques de la vigne et du vin
et des techniques vitivinicoles
et œnologiques



Le trimestriel de
tous les acteurs
de la filière
vitivinicole

L'actualité scientifique & technique

- Depuis plus de 40 ans, dans 60 pays
- Revue internationale en langue française
- Viticulture | Œnologie | Conditionnement

Le trimestriel des acteurs de la filière

« Les lecteurs de la Revue des Œnologues sont à la recherche d'informations fiables et de conseils techniques précis pour réaliser des investissements concrets et mettre en place des solutions opérationnelles en viticulture et œnologie.

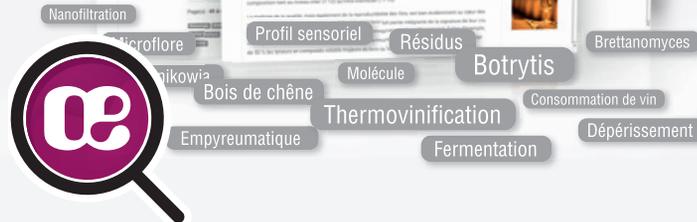
Aujourd'hui, plus que jamais, il est indispensable d'être bien informé et ce, par des professionnels conscients des réalités et des enjeux techniques de la filière ».

Henri-Laurent Arnould

Ingénieur agronome œnologue
Directeur de la Revue des Œnologues



search.oeno.tm.fr



À la source de l'information

- Accès libre à un large corpus d'informations scientifiques & techniques
- Informations évaluées et sélectionnées, depuis plus de 40 ans, par la Revue des Œnologues

Plus vite à l'essentiel...

- Accès rapide par mots-clés
- Résumés, bibliographies, listes d'articles
- Plus de 6 000 articles et 5 000 contributeurs



search.oeno.tm.fr

Moteur de recherche | Viticulture
Œnologie | Revue des Œnologues