



Un des nombreux bateaux qui croisent en mer Égée (NBR)



Par Nicole Charest
Texte et photos



LA GRÈCE DANS UN VERRE

BLANCS ET ROUGES, MISANT SUR LES ATOUTS D'UNE TERRE CONTRASTÉE AUX NOMBREUX TERROIRS, LES VINS GRECS ONT TOUT POUR NOUS SÉDUIRE. VISITE AU CŒUR DU RENOUVEAU DE LA VITICULTURE HELLÈNE.

C'est un récit de voyage dans un pays mythique, porteur d'une civilisation venue du fond des âges. Mais le passé se dérobe et l'arrivée sur les lieux du mythe est plutôt décourageante. À Thessalonique, première étape, au carrefour d'une route, on affiche Pink Martini et la masse bleue de l'incorruptible Ikea se détache sur la gauche. Tout au long du séjour, je peinerai ainsi à retrouver la grandeur de l'antique. Comme si la Grèce nouvelle avait décidé d'en finir avec l'histoire et de renvoyer ses dieux aux calendes.

Nourrie comme bien d'autres des légendes que les Grecs d'autrefois inventèrent, rêvant des délices de la mythologie, des exploits d'Achille, des errances d'Ulysse et des ruses d'Aphrodite, aimant la Grèce pittoresque, celle des ruines (un objet mutilé est plus beau qu'un objet intact !), me voici bien forcée de me mettre au pas de l'Histoire. La Grèce romantique n'est pas au premier rendez-vous. Mais dieu du vin, Dionysos est là, que les Romains appellent Bacchus, qui continue de veiller sur les siens.

Pour les Grecs, le vin est un cadeau de Dionysos. Hippocrate, Homère, Plin, Virgile et Platon le célèbrèrent et dans l'Illiade, Hécube l'offre à son fils Hector, juste rentré de la bataille... Plus prosaïque, dans le chapitre consacré à la Grèce de son Encyclopédie mondiale du vin, Tom Stevenson écrit : « Bien avant qu'il existât un seul cep dans les régions viticoles les plus célèbres du monde, la viticulture grecque connaissait son apogée, entre le XIII^e et le XI^e siècle av. J.-C. Elle était alors aussi importante pour l'économie grecque que le blé et les olives. »

Qu'est-il arrivé ? Au XX^e siècle, c'était hier, le vin ne représentait rien. Il n'était pas bon, facilement oxydé, sans acidité, souvent lourd et sirupeux. Aujourd'hui, les viticulteurs grecs ont redécouvert la richesse de leur patrimoine ampélographique. Ayant fait leurs classes qui à Bordeaux qui en Bourgogne, ils maîtrisent les techniques de vinification et proposent des vins vraiment originaux. À l'heure où l'on déplore l'uniformisation des vins et l'hégémonie des cépages internationaux, misant sur la fantastique diversité de ses climats et de ses cépages, la Grèce pourrait bientôt nous surprendre et changer la donne sur l'échiquier viticole mondial.

GEROVASSILIOU, C'EST LE ROI

Balayé par les vents de la mer, cerné par le golfe de Temoaikos et le mont Olympe, le Domaine Gerovassiliou est installé sur 55 hectares à Epanomi, à quelques kilomètres de Thessalonique. Dans la nuit douce, sur la terrasse illuminée qui surplombe le vignoble, nous accueillons un mezzé surprenant et délicieux préparé par Sonia Gerovassiliou. Autour des tables, une vingtaine de chaises Victoria Ghost en plastique transparent de Philippe Starck. Avec le fauteuil UP5 dit La Mama de Gaetano Pesce qui trône dans le hall de l'hôtel Nikopolis à Thessalohique, voilà un premier préjugé qui s'envole. En prenant le tournant du siècle, la Grèce a intégré le design à son environnement.

Pour beaucoup d'amateurs tentés par le vin grec, Vangelis Gerovassiliou, c'est le plus grand. Un aristocrate raffiné et discret, à la présence tranquille mais sûre, qui, après des études d'œnologie à l'université de Bordeaux où il fut l'élève d'Émile Peynaud, et avoir fourbi ses armes à Porto Carras, un domaine viticole privé de 475 hectares en Chalcidique, s'est établi en 1981 dans la région de Kalamonia, ce qui signifie « du bon côté », et ne l'a plus quittée.



L'avant garde du vin grec : Vangelis Gerovassiliou et Vassilis Tsaktsarlis de Biblia Chora

Il a développé là, sur un sol sablo-argileux, un des plus beaux vignobles de la Grèce continentale, fait à 80 % de cépages tirés de l'oubli. Il a été le premier en Grèce à développer en 1981 le malagouzia, à replanter sur ses terres l'assyrtiko de Santorin, un cépage quasi disparu, et à marier limnio, mavroudi et mavrotragano, des cépages bizarres et pas connus dans un vin appelé l'Avaton qui signifie « terre inconnue ». Il va utiliser autrement les cépages internationaux (le viognier, cépage rhodanien, a chez lui un goût de fruits bien mûrs, des notes florales et une jolie finale un peu acide). Ses propositions en monocépage ou assemblage valent d'être appréciées par les œnophiles les plus exigeants.

Au cœur du domaine moderne et soigné, un musée du vin propose instruments de viticulture, d'embouteillage, de vinification, et raconte l'évolution du vin et les variations de son histoire. Rangée sous des vitrines de verre, une sidérante collection amorcée en 1976, devenue l'une des plus importantes au monde, de plus de 1300 tire-bouchons français, anglais, allemands, hollandais, argentins, américains et italiens, pièces venues du XVIII^e siècle et sculptures totalement fabuleuses.

Sur les pentes du Mont Pigeon, à Kokkinohori près de Kavala, Vangelis Gerovassiliou, décidément incontournable, a formé il y a dix ans un joint venture avec son collègue, l'œnologue Vassilis Tsaktsarlis aux cheveux prématurément blanchis. C'est Ktima Biblia Chora, un vignoble de 45 hectares où ont été plantés principalement deux cépages autochtones et six cépages internationaux auxquels les vents frais du golfe Strymonic et le sol pierreux de la région apportent des conditions de culture bio idéales. Du grand balcon de la cave, on admire les vignes entourées d'oliviers et d'amandiers, le mont Pangeon se dessinant au loin.

En 1990, pendant ses études de chimie, Tsaktsarlis avait travaillé avec Gerovassiliou. Ça lui avait plu. Sa formation d'œnologue terminée à Bordeaux, il a continué. Leur savoir-faire allié à une technologie dernier cri leur a permis de redécouvrir des variétés locales sur lesquelles un troisième œnologue, le bordelais Denis Dubourdieu est venu mettre son grain de sel. Ce qui n'empêche pas Tsaktsarlis d'affirmer que « c'est la terre qui fait le vin et non l'œnologue. »



La cave ultra moderne de Biblia Chora (NBR)

L'Arete blanc est un assyrtiko plus charnu que la moyenne, avec des arômes de poire et de melon miel. On y retrouve la minéralité du sol de Santorin dont il origine mêlée à la terre de Macédoine qui lui apporte une acidité plus expressive et de jolies notes citronnées. Le vin prend de la rondeur avec le temps mais conserve sa fraîcheur. L'Arete rouge est fait d'agiorgitiko, un cépage de Nemea, dans le Péloponnèse, où il donne des vins bien charpentés, tanniques, aux saveurs de cerise et aux saveurs veloutées. L'Ovilos blanc est un assemblage peu orthodoxe de sémillon et d'assyrtiko, passé en barrique de chêne pendant cinq mois. Rond, fruité, vanillé, c'est un vin de repas qu'on savoure avec un poisson grillé. Les variétés internationales, sauvignon blanc, merlot, cabernet sauvignon, chardonnay, donnent des vins qui nous rappellent que la Grèce fut le premier pays vinicole du monde.

SUR LES PENTES DE L'OLYMPE

Troisième vignoble, le domaine Katsaros à Krania, au pied des pentes orientales du mont Olympe, un petit village de quelque 70 habitants, à la limite de la frontière de la Thessalonique et de la Macédoine.

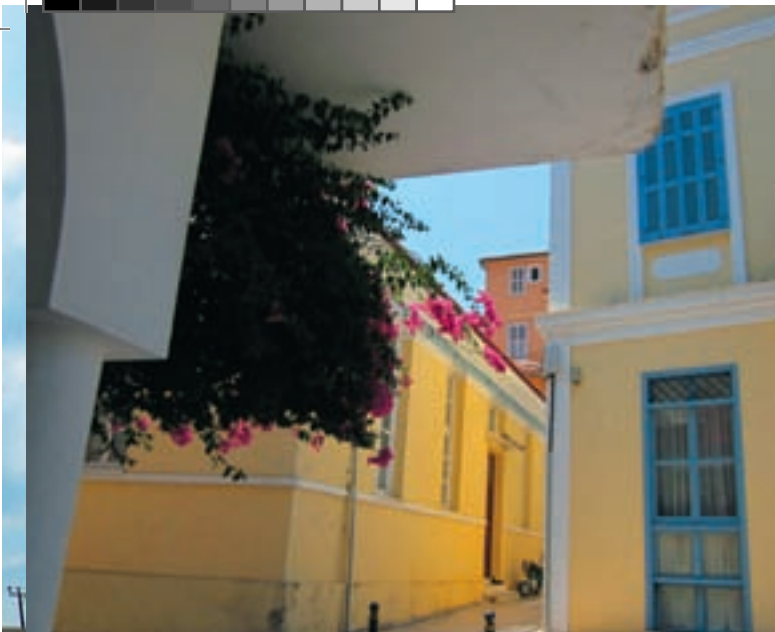
Lorsque le docteur Dimitrios Katsaros, oto-rhino-laryngologiste, choisit il y a quelque 30 ans (en 1978 pour être précis), de s'établir sur huit petits hectares dispersés en 21 parcelles, à une altitude de 650 à 750 mètres, sur les pentes du mythique mont Olympe, plus haut sommet du pays, il ne sait pas ce qui l'attend. Il va découvrir la viticulture et être l'un des premiers à planter certaines variétés internationales, chardonnay, cabernet sauvignon et merlot, auxquelles il ajoute des variétés indigènes. Au début des années 1980, son assemblage de 85 % cabernet, 15 % merlot a été le premier vin culte grec, apprécié tout autant à l'étranger. En 1999, un second vin, de chardonnay celui-là, vieilli en fût, lui assure un nouveau succès. Pour le docteur Katsaros qui continue d'exercer la médecine, le hobby est devenu une vraie passion. Cependant, pour garantir la qualité, la production reste petite : 23 000 bouteilles de chardonnay et 20 000 de cabernet.

Le docteur a pris sa retraite il y a cinq ans. Son fils Evripidis, tête bien pleine, maîtrise en biochimie à Bordeaux et études d'œnologie en Bourgogne, a repris les rênes. Le cabinet de médecin est devenu sa maison, la salle d'attente son salon. Sa mère, Stella, une cuisinière aux talents reconnus (elle a publié deux livres) a préparé un dîner qui fait la preuve que le vin et la cuisine se marient et se répondent dans le bonheur.

« Le 2002 avait été difficile car cet été-là, il a plu tous les jours. Le rouge idéal, c'est le 2008, le 2009 est à préférer pour les blancs » raconte Evripidis. Cultivé en biodynamie, le Chardonnay au caractère complexe, aux saveurs fruitées, à la belle fraîcheur, est servi en apéritif sur la terrasse avec les feuilletés aux herbes et au fromage, horto pita et tiro pita. On le retrouve avec plaisir à table avec les courgettes et feta. La moussaka légère accompagne le chardonnay 2007 qui a une belle profondeur et un petit goût de miel. Le bœuf aux poivrons verts est servi avec le cabernet-merlot 2005 aux arômes de poivron, fruits noirs et cuir. Un usage subtil de la barrique de chêne est perceptible, sans alourdir le vin qui reste élégant. Enfin, un merlot 2006 accompagne, au dessert, la galatopita, une délicieuse tarte au riz.

Une jolie idée : auprès de chaque assiette, est posé un petit bouquet de fines herbes dont le rigani, l'origan du pays, qu'on trouve cultivé ou sauvage. On en fera provision le lendemain au marché de Thessalonique où se rassemblent toutes les saveurs grecques.





Nafplio, appelée la Napoli di Romania, car ses maisons aux couleurs solaires serrées les unes contre les autres ont un parfum d'Italie.

Les gisements aurifères de la Macédoine ont tari. La Grèce, dit-on, est aujourd'hui au bord du gouffre financier. Comment? Personne ne sourcille et vit joyeusement au-dessus de ses moyens. La jeunesse dorée a adopté Maison Crystal, restaurant-terrace très chic et très cher où soir après soir elle s'agglutine autour du bar festif et allume la nuit jusqu'au lever du jour. Les Grecs adorent dîner tard, jamais avant 22 heures, et vivre la nuit, quand les touristes, écrasés par le décalage horaire, sont depuis longtemps partis se coucher.

SUR LA ROUTE DES VINS DE DIONYSOS, LE PÉLOPONNÈSE

Le Péloponnèse est l'arche de Noé de la viticulture grecque. Son climat varié, sa configuration montagneuse, l'exposition de ses vignobles, ses différents terroirs et l'influence de la mer en font une zone unique. Nous sommes au cœur de la Grèce Antique et l'histoire nous souffle que Nemea avant d'être cette vallée paisible, l'une des appellations vinicoles les plus prestigieuses du Péloponnèse, a été le théâtre du premier travail d'Hercule endossant la dépouille du lion féroce après l'avoir étouffé.

Hercule des temps modernes, Yannis Tselepos produit 355 000 bouteilles par an dont il exporte 30 %. Il exprime la réussite des mutations du vignoble hellénique ces vingt dernières années. Tselepos a étudié l'œnologie à Dijon à la fin des années 1970. Après avoir travaillé un temps dans les vignes de Bourgogne, revenu au pays, il a été œnologue-conseil pour plusieurs vigneron de Nemea. En 1989, Tselepos s'installe sur les collines de l'historique mont Parnasse, non loin de Tripoli, à Mantinia, à 820 mètres d'altitude, où il possède maintenant 50 hectares de vignes. « À l'époque, se rappelle-t-il, il n'y avait rien. On vendait le vin en vrac. On croyait qu'il était plus vrai parce que fait par les paysans. »

Il plante des vignes de moschofilero, un cépage autochtone qui va donner un délicieux vin blanc aux arômes de muscat et de rose, à l'acidité vive et au fini bien net, et connaître un énorme succès. On raconte qu'il concurrence le sauvignon blanc de Macédoine et le vin de Vangelis Gerovassiliou. Au moschofilero, il ajoute l'aghiorghitiko, le cépage indigène de la région de Corinthe qui donne des vins rouges puissants et complexes, puis le malagouzia. Ensemble, ils composent les deux tiers de sa production. Le quatrième serait le xinomavro qui rappelle le nebbiolo,

Épidaure - le théâtre



Thessalonique, à 500 km d'Athènes, s'étend le long du golfe Thermaïque, près du mont Athos où en 2010 les femmes sont toujours interdites. Fondée sous les Macédoniens, elle n'en a gardé aucun souvenir si ce n'est son nom : la sœur d'Alexandre le Grand s'appelait Thessalonique. Elle n'a pas retenu grand chose non plus de l'époque romaine; la rue Egnatia qui la traverse de part en part et évoque la voie antique qui reliait l'Italie à Constantinople, est plutôt trash. Les églises, les remparts et les bâtiments aux belles arcades qui bordent la ravissante place Aristote (le philosophe est né dans la région) évoquent Byzance et rappellent que ce fut là un carrefour d'échanges et de produits entre l'Europe et l'Asie. Conquise tour à tour par les Sarrasins puis les Normands, vendue aux Vénitiens, vivant mille soulèvements et insurrections faits de l'accumulation des populations déplacées au hasard des tribulations politiques d'une Grèce aux frontières mouvantes, c'est une ville étrange qu'un bref séjour ne permet pas de comprendre.

Le musée archéologique vaut cependant le déplacement. On y retrouve, dépourvus de tête, les dieux de l'Olympe, Zeus, Déméter, Athéna, Apollon, Hermès et Asclépios, le fils d'Apollon. Mais ce qui fascine, c'est l'or des Macédoniens auquel le musée consacre l'étage principal. Couronnes, diadèmes, bracelets, colliers, boucles d'oreilles rappellent que les Macédoniens enterraient leurs morts avec leurs bijoux, et que l'obole qu'ils plaçaient sur la bouche des défunts en guise de billet d'entrée dans le royaume des ombres était une pièce d'or.



Descendu de sa montagne, le marchand d'herbes offre son rigani sur un coin de rue de Thessalonique.

dont le temps dira l'importance. Tselepos croit qu'il est essentiel de travailler les cépages grecs. « Au début, raconte-t-il, ce fut très difficile. Personne ne s'y intéressait. Doucement, en y mettant du nôtre, on a changé les mentalités. » Et il ajoute : « Bien sûr, on continue les cépages internationaux, le chardonnay par exemple qui permet de montrer qu'on peut faire de bons vins. On les utilise comme passerelle pour entrer sur le marché international. »

Proposant un tour du domaine, il s'arrête devant la chapelle qu'il a fait construire en l'honneur d'Agios Triphonas (saint Triphon), patron des vigneron grecs. Autour pousse le gewurztraminer. « Je ne suis pas, dit-il, de ceux qui plantent un cépage parce qu'ils l'aiment. Au début, je pensais planter du moschofilero. Le gewurtz est venu presque de soi ; on l'a nommé mellisopetra, un condensé de deux mots : pierre et abeille, car lors de l'analyse de la terre, on s'est aperçu que les abeilles se dirigeaient vers la chapelle et semblaient préférer cet endroit plus qu'un autre. On a donc calculé que la température y était différente à cause de la présence du schiste. C'est un vin produit en maturation naturelle, sans chaptalisation. Il a de l'acidité et beaucoup de fraîcheur. Et puis, s'exclame-t-il en boutade, c'est le seul gewurztraminer de Grèce. Gerovassiliou a bien le viognier ! »

Pour cet homme solide, au franc parler et au caractère tranché qui avoue tout net : « Je n'aime pas le vin de Bordeaux », l'important, c'est le vignoble. C'est dans les vignes que se fait le bon vin. Et c'est la terre qui exprime les personnalités. » Et encore : « Pour faire le vin, il ne faut pas calculer le temps mais savoir prendre des risques, et laisser parler les sentiments. »

AU-DELÀ DES MONTAGNES

Le Péloponnèse est fait de 18 % de plaine et de 80 % de montagne. Depuis l'Arcadie, au centre du Péloponnèse, où se trouve le domaine de Tselepos, il faut quatre heures d'une route tortueuse qui sillonne à travers la montagne et vous met le cœur au bord des lèvres, pour atteindre Patras, ville portuaire auprès de la mer Ionienne, qui réserve de très bonnes surprises à l'amateur curieux. Depuis 1974, à Achaia, Athanasios Parparoussis s'est donné comme mission de promouvoir les variétés indigènes à travers des vins au caractère unique.

Avec ses deux filles. Erifili, œnologue, et Dimitria, économiste, et sa femme Vasso qui fait une cuisine remarquable (Tselepos nous l'avait annoncé !), il nous accueille le soir à Achaia, domaine familial depuis 35 ans et vignoble de dix hectares à la plénitude assumée. C'est là, dans le silence de la terre et des arbres centenaires, qu'il élabore des vins exceptionnels, très fins, réussissant aussi bien les blancs secs et moelleux que les vins rouges, tout en privilégiant les cépages autochtones. Il avoue néanmoins un regret, celui de n'avoir pas planté le Nebbiolo, le pinot noir d'Italie. Il sera aussi le seul de tout le voyage à accepter de parler de la fameuse retzina, ce vin honni des viticulteurs grecs d'aujourd'hui, dont il dit que « le meilleur était de l'Attique, élevé sur lies, il allait à des fromages très salés, qu'on dégustait au bord de la mer, avec des aubergines frites. »

Après une dégustation dans la grande salle, on regoûte ses vins à l'ombre de l'orme quatre fois centenaire, où la table a été dressée. Mais des richesses savoureuses de cette table, et de ses hôtes sensibles et généreux, il n'est pas certain qu'on soit à la hauteur. C'est donc un soir plein de regrets car les sens bouleversés par la longue route peinent à être au rendez-vous et de ces vins précieux qui, chaque jour qui passe, doivent se goûter autrement, on n'a pas la perception qu'il faudrait.

Rétrospectivement, je me repasse le menu. Je revois l'incroyable variété des hors d'œuvre qui caractérise la cuisine grecque – mezzé fait d'anchois, de thon, d'aubergines, de tomates confites, salades multiples, tartes aux artichauts et herbes sauvages que Vasso, savante cuisinière mais aussi alpiniste aguerrie, profite de ses virées dans la montagne pour rapporter. On savoure le tout avec le Cava Ta Dora tou Dionysou 2007. C'est le cadeau de Dionysos, composé d'un vieux cépage gris, le sideritis, planté sur un vignoble situé dans le secteur d'Achia à plus de 450 mètres d'altitude et vendangé en novembre. Avec ses arômes de pêche de vigne, d'abricot et de violette, c'est un vin gourmand et facile à boire. Appelé vin de table car il n'a pas droit à l'AOC, on en fait aussi une eau-de-vie de marc.

Les cailles enveloppées dans leur feuille de vigne et le yeanning aux herbes grecques, pommes de terre et légumes, sont servis avec l'Epilegmenos œnos Nemea Reserve 2003, un rouge à marquer d'une pierre blanche, fait à 100 % d'Agigorgitiko qui pousse sur dix hectares éparpillés sur une centaine de parcelles. Vinification classique, macération de 20 jours, 48 mois en barrique de chêne de l'Allier, c'est un vin d'un rouge profond aux éclats de rubis, cerises, épices, et arômes de vanille, aux tanins veloutés et au goût plein et complexe. Parparoussi ne fait pas des vins agressifs mais des vins qui lui ressemblent, sans aspérités particulières, tout en élégance et discrétion, des vins qui ne sont pas accrocheurs et valent le soin qu'il met à les élever et celui qu'on devrait mettre à les goûter. L'Epilegmenos n'est pas un vin produit tous les ans, ses caractéristiques sont changeantes, et il gagne à vieillir.





En dessert. s'il vous reste une petite faim, baklava ou baba au brandy? On a envie de goûter les deux d'autant qu'ils sont servis avec les vins doux vedettes de la propriété. Le Muscat de Rio Patras 2005 couleur de topaze, né en bord de mer, à une altitude de 450 mètres, est le cépage de Patras (Rio signifie ici). Le Mavrodaphne de Patras Réserve 2003, vieux cépage rouge liquoreux, doux et parfumé, velouté et corsé à la fois, atteint sa plénitude en barrique neuve de chêne français. Savait-on que daphné est le nom du laurier, l'arbre d'Apollon? La pureté et l'élégance aromatique de ces vins donnent une idée de la grandeur de la Grèce.

DE PATRA À NAFPLIO, LE JEU DU TEMPS

On commençait à se sentir vraiment bien et voilà qu'il faut repartir. Dans ce pays où les civilisations s'entrechoquent au hasard des siècles et des occupations, en un monde multiple et unique à la fois, on ne s'étonne guère de voir surgir, au détour de la route, admirable ouvrage d'architecture moderne, le pont Rion-Anturion, appelé aussi pont de Poséidon ou pont des Français. Dessiné par l'architecte Berdj Mikaëlion et réalisé en 2004 par la société française Vinci qui fit le pont Vasco de Gama à Lisbonne, également dessiné par le même architecte, il dresse ses haubans et enjambe la partie ouest du golfe de Corinthe pour relier le Péloponnèse et le nord de la Crète.

Une heure de route encore et nous voilà devant le canal de Corinthe dont la conception nous ramène à Néron qui tenta en l'an 67 de l'histoire de creuser un canal reliant le golfe de Corinthe et celui de Salonique. Il faudra attendre 1867 et l'invention de la nitroglycérine pour que soit enfin creusé ce canal de 6 km de long et seulement 25 mètres de large, inauguré quelque 20 ans plus tard. Depuis le pont au-dessus de cette tranchée, l'à-pic sur le bleu du canal est vertigineux.

À l'ancre, au bord du golfe de l'Argolide, le yacht blanc de Milos promet une mini-croisière de rêve. Nous sommes dans la charmante petite ville de Nauplie (Nafplio en grec moderne), successivement occupée par les Francs, les Vénitiens et les Turcs. On l'appela Napoli di Romania, car sa topographie capricieuse et ses maisons aux couleurs solaires serrées les unes contre les autres ont un parfum d'Italie. C'est une ville ravissante qui constitue une base idéale pour visiter la région vinicole de Nemea mais aussi les vestiges historiques les plus importants du Péloponnèse, Tyrinthe, Argos, Corinthe et Mistra, mais aussi Mycènes et Épidaure.

Épidaure se trouve à 25 km de Nauplie. Bâti par Polyclète à la fin du IV^e siècle av. J.-C., restauré, ce théâtre de pierre en plein air de 12 000 places, 50 rangées et 12 travées, à la symétrie harmonieuse, jouit d'une acoustique exceptionnelle qui, aujourd'hui encore, n'a pas son pareil. Le craquement d'une allumette, un chuchotement, une pièce d'euro ou d'un dollar qui tombe s'entendent jusqu'à la dernière rangée, à plus de 20 mètres

Dans le Péloponnèse, Yannis Tselepos a fait construire une chapelle en l'honneur d'Agios Triphonas (saint Triphon), patron des vignerons grecs.

au-dessus du sol. Depuis 50 ans, l'été, Épidaure retrouve ses fastes passés en accueillant les drames antiques. Sophocle, Aristophane et Euripide reviennent alors hanter la cité antique. Dans la douceur du soir, retentit l'histoire familiale et cruelle des Atrides dont c'est ici la patrie. Agamemnon sacrifie Iphigénie pour sauver son expédition contre Troie puis est assassiné par Égisthe, devenu l'amant de Clytemnestre, son épouse. Enfin, son fils Oreste, devenu grand, tue sa mère et son amant...

Allons nous remettre de nos émotions dans une taverna, au bord de l'eau. Dans sa simplicité et sa fraîcheur, la cuisine grecque est savoureuse et odorante, d'autant plus agréable accompagnée des vins blancs de Gerovassiliou et Tselepos, Macédoine et Péloponnèse réunis. C'est la magie du pays.

ENFIN, IL Y A ATHÈNES

D'abord Athènes n'est pas une ville ancienne. Elle s'est construite à partir de 1835. Dans l'anarchie. Et dans l'ombre de l'Acropole, qui est lui un monument très ancien. Dans cette mégapole surnommée Tsimentoupolis, la ville du ciment, habitent quatre grecs sur dix. La Grèce est composée de 10 500 000 habitants vivant sur 131 944 km².

Depuis l'aéroport jusqu'à notre hôtel du centre-ville, je m'étonne de traverser tant de rues arborées. Et quand les arbres sont absents, ils occupent les balcons des immeubles en hauteur. Athènes possède 80 hectares d'espaces bien aérés et d'espaces piétonniers autour de ses sites archéologiques, avec de-ci de-là des trouées de verdure. Il faut bien ça pour couper à la pollution de cette ville dont le parc automobile est passé dit-on de 200 000 à 1,5 million en 20 ans et contribue à créer une pollution si dense qu'on l'appelle nefos, nuage en grec.

C'est chez Milos, avenue Vassilissis Sofias, au cœur du quartier des ambassades, qu'on ira prendre le dernier repas. Car le Milos montréalais a son petit frère à Athènes comme à New York et bientôt à Los Angeles. Contigu au Hilton avec lequel il ne partage cependant que 5% de la clientèle, le Milos d'Athènes est majestueux dès l'entrée. Plafonds hauts, sol de marbre, abondants comptoirs à poissons et à légumes dont la variété et la fraîcheur séduisent et déjà font saliver. Posés sur une étagère de verre, les sels de toutes les mers du globe. De mai à octobre, on mange divinement à l'extérieur, sur la terrasse-design, chaises Starck housées de toile blanche sous des tentes-parasols. Dans le paisible jardin aux fines herbes plantées dans d'énormes pots, sont installés les Tokyo Pop, les tabourets de Toyjin Yoshioka, qui permettent de prendre un verre à l'écart en aspirant toutes les senteurs de la Grèce.

De la fenêtre de ma chambre à l'hôtel Royal Olympic, j'ai vue sur certaines des colonnes corinthiennes restant de l'Olympeion, le temple de Zeus. Gardiennes de la mémoire antique, elles ont plus de 100 mètres de haut. Du restaurant sur le toit, on aperçoit l'Acropole illuminé se détacher dans le couchant. Derrière ces ruines réduites à quelques pierres, oubliées ou portées aux nues, surgit le fantôme de l'histoire. Celui d'une Grèce qui fut tour à tour romaine, byzantine, franque ou turque, mais dont la civilisation fut si riche que les occupations multiples n'arrivèrent jamais à l'effacer. Ce sont ces temps lointains que le vin nous ramène aujourd'hui. En allant rechercher les cépages oubliés, en leur donnant un nouvel avenir, les viticulteurs de Grèce recréent la communication entre autrefois et nous-mêmes. Cela valait bien un voyage au pays d'Ulysse.



Vigne expérimentale chez Biblia Chora

PETIT DICTIONNAIRE DU VIN GREC

AGHIORGHITIKO – C'est la vigne de Saint-Georges, un très bon raisin rouge de la vallée de Nemea, dans le Péloponnèse où l'altitude conditionne sa qualité. Cultivé à faible rendement entre 350 et 600 mètres, il donne des vins rouges puissants et complexes, comme chez Tselepos. À des altitudes inférieures, l'acidité s'effondre et le vin rouge prend un goût sucré. Le vin commun de Nemea est baptisé Sang d'Hercule, à cause de sa profondeur. Enfin, la versatilité de ce cépage est telle qu'on peut en faire aussi bien un rosé de soif qu'un vin de dessert.

ASSYRTIKO – C'est un raisin blanc cultivé sur l'île de Santorin mais aussi en Macédoine, sur les pentes du mont Pigeon. Biblia Chora l'associe au sauvignon blanc. Il donne alors des vins fins, frais, d'une plaisante acidité, aux arômes de fruits exotiques, mêlant la pêche et le citron. Associé à parts égales au Sémillon, élevé en fût de chêne comme dans l'Ovilos de la même maison, il mêle ses notes citronnées aux arômes abricotés du premier.

CAVA – Ce n'est pas un mousseux mais un vin de table blanc ou rouge ayant deux ou trois ans d'élevage.

CHIMA – Terme générique pour le vin au tonneau.

EPITRAPEZIO – Vin de table présenté sous un nom de marque.

LIMNIO – Spécialité de l'île de Limnos. Aristote l'appelle Limnia. Ce serait le plus ancien cépage connu. Il est aussi cultivé sur le Mont Athos. Gerovassiliou l'a adopté et l'allie à deux autres cépages autochtones, le

mavroudi et le mavrotragano, pour constituer l'Avaton, un vin vieilli en fût de chêne, fermentation malolactique, et repassé en barrique. C'est un vin de garde, offrant complexité et profondeur. Vous ouvrez une bouteille et c'est trente siècles d'histoire qui vous montent au visage.

MALAGOUSIA – Un cépage indigène aux arômes de poivron vert, qui apporte aux vins une dimension minérale. Le Malagousia de Gerovassiliou est un délice, fraîcheur et douceur mêlées.

MANTINIA – Vin blanc fruité, aux arômes de muscat et de rose, fait essentiellement à partir du raisin moschifilero, un cépage blanc qui s'épanouit sur un plateau situé à plus de 600 mètres d'altitude au centre du Péloponnèse, non loin de Tripoli,

MAVRODAPHNE – Sombre et lourd, c'est le raisin rouge des vins doux naturels, appellation de Patras et de Céphalonie. « Le vin corpulent, de style ancien, possède un arôme très spécial qui se développe presque toujours en un bouquet impressionnant », raconte Jancis Robinson. Pour Olivier Poussier, le Mavrodaphne de Patras Reserve de Parparousis est l'un des meilleurs vins de dessert au monde.

MUSKAT – Vin fameux dans l'Antiquité, fait à partir du muscatel, raisin blanc aux petites baies ; on le produit sur les îles de Samos et de Céphalonie, et, dans le nord du Péloponnèse, à Patras où le liquoreux d'Athanase Parparousis recueille tous les honneurs.

RAPSANI – Vin rouge rustique de la région de l'Olympe.

RETSINA – Élaboré à partir de vin blanc sec issu de savatiano et rhoditis, auquel on ajoute de la résine de pin d'Alep dans le moût au moment de la fermentation. Ce procédé perpétue une pratique courante dans l'Antiquité où pour mieux conserver le vin, les jarres étaient enduites de résine. Son goût traditionnel en fait un vin aromatisé, comme le vermouth, qui se marie à la cuisine du terroir.

RHODITIS – Des raisins roses qui donnent les résinés Kokkinéli où les vins secs agréables de Patras.

STEINMACHO : C'est ce qu'on dit des vins francs et bien faits.

TOPIKOS OINOS – Désignation grecque pour des vins de pays.

TSIPOURO – Distillé à partir d'un seul cépage, originaire de Macédoine, on dit qu'il cherche de plus en plus à égaler la grappa. Mais quand il est bon, ce qu'il est bon !

XYNOMAVRO – Xyno signifie acide et mavro noir. C'est un cépage de caractère à l'acidité prononcée, noir comme de l'encre quand il est jeune.

ET POUR EN SAVOIR PLUS...

- La Grèce continentale. Guides Bleus, Hachette Tourisme, Réédité en 2009. Une approche culturelle, un brin pratique. Indispensable.
- Le Dictionnaire amoureux de la Grèce. Par Jacques Lacarrière (Plon). D'alpha à oméga, où plutôt d'acatysme à Zeus, les mots de la Grèce par un helléniste passionné.
- Et des romans, en poche, pour s'imprégner avant et après : L'été grec de Jacques Lacarrière (Pocket) : une étude ethnographique de la Grèce des années 1950, admirablement écrite. Apr. J.-C. de Vassilis Alexakis (Folio) : une enquête sur le mont Athos, cette « république monastique » interdite aux femmes. Le Troisième Anneau de Costas Taktis (Folio) : une chronique de la vie à Thessalonique et à Athènes. Pas très récent, hélas !
- Un Cratère empli d'euphorie. Par Stavroula Kourakou-Dragona. Illustré, ce livre qui revoit l'histoire de la vigne et du vin dans l'antiquité, m'a été offert par M. Katsaros. Qu'il en soit remercié.

