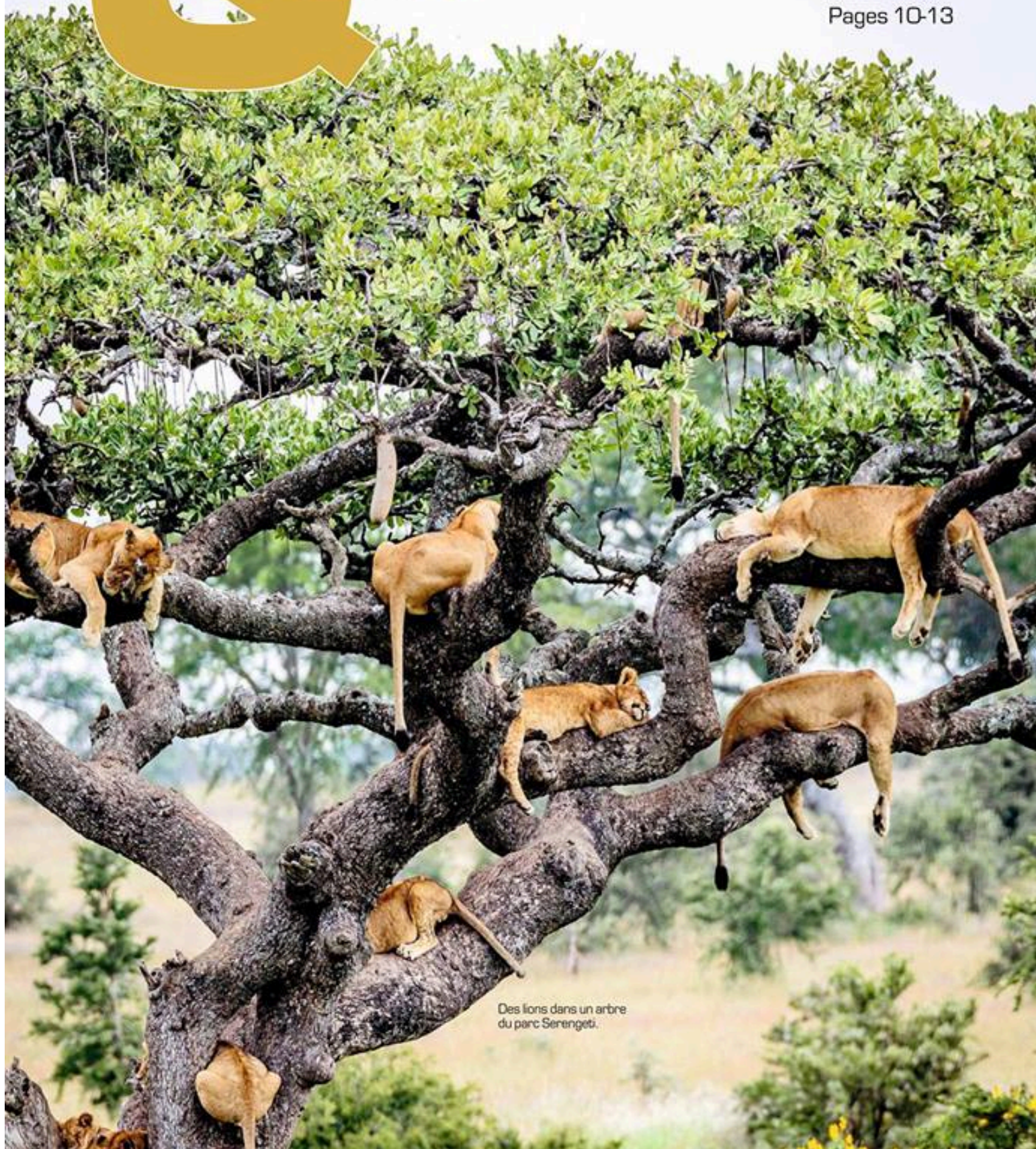


Quid

Voyages

Comment préparer son safari en Tanzanie

Pages 10-13



Des lions dans un arbre du parc Serengeti.



Les Açores voient renaître leur patrimoine viticole

ON SAIT QUE

l'archipel des Açores est très apprécié des touristes pour la douceur de son climat.

MAIS SAVIEZ-VOUS QUE

des vigneronnes ont redonné vie à des cépages ancestraux, produisant aujourd'hui des vins de grande qualité.

Mise en bouteille Baudouin Havaux dans les Açores

À u centre de l'archipel des Açores, l'île du Pico forme par une grande plaine plane au pied d'un volcan ressemblant à un chapeau mexicain flottant sur l'Atlantique. Le sol minéral de couleur noire est constitué de pierre volcanique qui recouvre le sol jusqu'à la mer. Le sommet du volcan situé à 2 351 mètres d'altitude est le point culminant de l'archipel et du Portugal.

A perte de vue, des kilomètres de murets ont été érigés pour former un véritable labyrinthe d'enclos qui abrite les plants de vigne. Ici, la plantation est réalisée dans les fissures de la roche, ou, à coup de pioche, les insulaires creusent pour permettre aux racines de s'infiltrer entre les pierres. Ce dernier de murets de pierre noire pro-

tège le vignoble des vents violents provoqués par les anticyclones des Açores, mais empêche surtout la mer de remonter dans les parcelles de vigne situées au niveau de la mer.

Ces murets construits ni trop bas pour protéger du vent, ni trop hauts pour permettre un bon ensoleillement, forment des cuvettes qui agissent comme des serres en accumulant la chaleur du soleil, qu'elles restituent pendant la nuit. Ce qui garantit une bonne maturité du raisin.

Le caractère salin du sol et de l'air s'exprime nettement lors de la dégustation des vins. Le cl-

A la fin du XIX^e siècle, avant les attaques de mildiou, les îles des Açores produisaient près de 10 millions de litres et étaient réputées pour leurs vins fortifiés.

mat est assez humide et l'ampplitude des températures relativement faible se situe entre 10 et 25°C.

Une longue tradition viticole

Confrontés aux conditions naturelles pour développer une agriculture traditionnelle, les franciscains n'ont eu d'autre alternative que de planter de la vigne au milieu de la fin du XV^e siècle. A la fin du XIX^e siècle, après la crise d'oïdium et la crise du raisin, les îles des Açores produisaient près de 10 millions de litres et, au

même titre que Madère ou Porto, étaient réputées pour leurs vins fortifiés.

Aujourd'hui, l'archipel ne produit plus que 25 000 litres. La viticulture, principale activité économique, a été abandonnée et la moitié de la population a dû quitter l'île.

Le sauvegarde d'un patrimoine

Après la crise du Phylloxéra, une petite partie du vignoble a été replantée avec des plants américains (Isabella) dont le vin est écoulé localement car non autorisé pour la consommation au niveau européen. Seules quelques centaines de pieds des variétés autochtones

pré-phylloxériques étaient encore en production en 2013 quand António Macanita, producteur de vin reconnu au Portugal, dont les parents sont originaires des Açores et de l'Alentejo, s'est intéressé à ces cépages ancestraux. Il a notamment identifié une centaine de pieds de Terrantez do Pico, qu'il a vendangé et vinifiée pour en produire 60 bouteilles du millésime 2013. Il a reproduit ce cépage et, à ce jour, 8 000 ont été plantés sur l'île.

Reussissant à convaincre une vingtaine de vigneronnes de poursuivre avec lui le sauvetage du patrimoine viticole des Açores, António a également sauvé deux autres cépages, l'Arinto dos Açores et le Verdelho.

Également producteur dans l'Alentejo avec la cave Filaretta, António Macanita a construit en 2015 de nouveaux chais sur l'île du Pico pour vinifier les vins des Açores sous le nom de "Azores Wine Company". Il vinifie également des raisins en provenance d'autres îles de l'archipel, comme celle de San Miguel, qui sont transportés en avion pour assurer la fraîcheur des raisins. Ce qui en fait particulièrement élevés.

Trois mille hectares protégés au patrimoine de l'Unesco sont aptes à être plantés, et au vu de la qualité et de la spécificité des vins dégustés, il ne fait aucun doute que la production, actuellement confidentielle, ne fera qu'augmenter. Bien que marqués par un caractère atlantique évident, ce sont des vins d'exception qu'il est difficile de comparer à des vins d'autres origines. Faisant preuve d'une grande personnalité, ils sont excessivement frais, très salins et puissants.

Dégustation

Arinto dos Açores, 2014. Couleur jeune prononcée tirant vers le vert. Le nez délicat est marqué par les fruits secs, l'abricot et des notes citriques. La bouche est ample, vive, très sèche. La salinité se fond avec des notes de fruits secs et d'abricot. A la fois gras, sec et minéral, il est puissant et très long.

→ Em: 26,3€

Arinto dos Açores sur lies, 2014. C'est le même vin élevé sur ses lies dans des cuves en inox horizontales pour augmenter le contact du vin avec l'oxygène. Son empreinte minérale et saline est plus marquée. Plus profond, il dégage des notes de fruits tropicaux. Beaucoup plus complexe, il évoque certains traits de caractère des vins secs de Jerez (d'autres vins atlantiques marqués par la mer).

→ Em: 34,7€

Verdelho Original, 2014. Le cépage portugais Verdelho n'a rien à voir avec le Verdelho espagnol emblématique de Rueda en Espagne. Le nez est discret. La bouche prononcée évolue vers des notes oxydatives qui s'atténuent avec le temps pour laisser la place à des goûts de fruits exotiques comme la papaye et la mangue. En final, il laisse la curieuse impression de lave chaude.

→ Em: 26,3 € - Distribué en Belgique par Gevel. Infos : 0471 207075 ou sur www.gevel-vins.be

