



Patmos, une île grecque qui est en train de retrouver sa culture du vin.

# Apocalypse le retour

AVEC L'AIDE D'AMIS VIGNERONS SUISSES, L'ÎLE DE PATMOS RENOUVE AVEC LE VIN DE GASTRONOMIE. CÉPAGES RARES, MER PURE... VOICI UNE BELLE DESTINATION ŒNOTOURISTIQUE.

TEXTE PIERRE THOMAS

**E**ST-CE QUE LE JEUNE ŒNOLOGUE Dorian Amar réussira un aussi bon vin blanc 2017 que l'était le 2016 sur le Domaine de l'Apocalypse (Patoïnos en grec)? Qui donc s'intéresse à ce vin de l'unique cave de l'île de Patmos dont les vignes s'élèvent dans un paysage de carte postale, sur fond de mer si bleue qu'on la croirait photosopée? Les trois hectares de parcelles du domaine principal ont été loués pour vingt-cinq ans au vénérable monastère de Saint-Jean, fondé en 1088 et classé au Patrimoine mondial de l'Unesco; la cave, elle, se trouve à une douzaine de kilomètres de là, de l'autre côté du port de Skala, où les ferries du Pirée arrivent en milieu de nuit.

L'homme qui œuvre à l'avenir de ce domaine de tous les possibles est Romand. Il s'agit de Josef Zisyadis, le grand apôtre du (bon) goût, président de Slow Food Suisse et directeur de la Semaine suisse du goût, qu'il a initiée il y a près de vingt ans. Le Lausannois, ancien élu popiste, Grec d'origine, est né à Istanbul et ses papilles ont gardé le souvenir des saveurs ensoleillées. Depuis qu'il a quitté la politique, il met son enthousiasme au service du mieux manger – et du très bien boire. C'est lui qui a relancé la viticulture sur cette île du Dodécannèse grec, avec l'aide d'amis vigneron vaudois.

Depuis qu'il a lancé le projet en 1998, Josef Zisyadis, 61 ans, apprend chaque

année quelque chose de neuf, alors même qu'il vient à Patmos depuis plus de trente ans. Le Patoïnos blanc 2016, premier millésime, nous a agréablement surpris. Logé dans une bouteille bourguignonne, ce pur assyrtiko impose: il a l'«épaisseur» d'un «vin orange», à la mode aujourd'hui de la Géorgie au Frioul, en passant par la Sicile et le Vully. Discret au nez, certes, mais d'une remarquable tenue en bouche, avec du gras, de la puissance et une belle balance entre l'acidité et la richesse (trois grammes de sucre). «Sa texture, sa tension et sa salinité me font penser à la petite arvine!» s'exclame Samuel Panchard, l'œnologue cantonal vaudois qui fut, auparavant, au service de Provens Valais, et que nous avons rencontré sur place. Un vin de gastronomie, qu'une douzaine de restaurants de l'île ont déjà référencé sur leur carte des vins, où il est, souvent, le flacon le plus cher.

Du «vrai» «vin orange», il y en a aussi: 300 bouteilles tirées d'une petite cuve inox, où le jus a macéré longuement, isolée du reste des 3000 autres bouteilles. Ce vin aux reflets cognac est encore plus dense, dynamique et sec. «J'ai ajouté les lies des autres cuves et l'ai élevé plus longtemps», explique Dorian Amar. Cet œnologue de 34 ans a travaillé auprès des grands noms du vignoble vaudois, avant de s'installer sur l'île l'an dernier. Avant lui, Raymond Paccot, Noé Graff et Gilles Wannaz ont planté les premiers cepes en mars 2011. En 2016, le Morgien Raoul Cruchon a fait les premières vendanges et lancé la vinification.

Cette année, Dorian Amar est seul pour mener à bien ces «vins de l'extrême». Pour le blanc, le choix s'est porté sur l'assyrtiko, originaire de Santorin, à la peau épaisse, adapté au sol volcanique et qui résiste au climat sec et venté du «meltem» du nord. Cet automne, l'œnologue va s'essayer au «vrai» rouge: l'an passé, l'antique et rare mavrothiriko avait donné un rosé foncé, genre «clair» bordelais. Pas (encore?) de barrique, seulement de l'inox, dans la petite cave, achevée l'an passé à côté de la résidence secondaire de Zisyadis, où pousse un demi-hectare de rouge.

## Une vision plus large

Si le projet a été parrainé par quelque 850 personnes, en majorité suisses, qui ont payé 250 francs «leur» cep de vigne contre une bouteille de vin par année durant dix ans, la cave a bénéficié d'une aide conséquente de l'Union européenne. Avec sa capacité de vingt tonnes de raisin et ses cuves inox thermorégulées, cet équipement devrait profiter à d'autres producteurs de l'île. Ceux-ci n'ont pas encore emboîté les pas du domaine pionnier: pour l'instant, on voit davantage de vignes en friche que de cepes vivaces. Nombre de murs en gradins témoignent de l'époque lointaine où le raisin était cultivé et envoyé par bateau à Alexandrie pour en faire un «vin de Patmos» alors réputé...

Beaucoup est à reconstruire sur l'île, où les Suisses ont mis la main à la pâte, que ce soit dans une fromagerie, où officie Aristide, retraité et ancien de l'École d'agriculture de Moudon, au centre de santé, équipé grâce à des fonds récoltés en Suisse romande, ou sur la crête de Chora, où trois moulins à vent, rénovés par le banquier privé genevois Charles Pictet, font pendant à la silhouette crénelée du monastère. Et d'ailleurs le domaine de l'Apocalypse caresse d'autres ambitions encore que le seul vin: il s'agit d'évoluer vers un «projet écologique» complet avec un jardin et la plantation d'arbres – oliviers, figuiers, caroubiers – mais aussi des rideaux d'arbustes pour retenir l'eau du printemps pluvieux. L'œnologue Dorian Amar est incollable en biodynamie et va publier, cet hiver, un traité faisant référence à cette culture antique.

Même si les vins de Patoïnos ne peuvent pas encore prétendre au sigle vert européen (il faut attendre une certification en Suisse), ils respectent toutes les normes de ce savoir-faire. Patmos s'inscrit aussi – grâce à son seul domaine – dans la «wine roads» qui unit cinq des (douze) grandes îles du Dodécannèse autour de 2630 hectares (autant que les vignobles genevois et tessinois réunis) et 4 millions de litres de vin, surtout blanc. Tant l'Union européenne que la Grèce encouragent ce renouveau de la viticulture pour lutter contre la monoculture du tourisme. Pas de doute, là où Jean écrit, du fond de sa sombre grotte, l'Apocalypse, c'est d'abord à une renaissance qu'on assiste, sous le soleil de plomb. ☉



## GREC ET SUISSE

Le vin de Patoïnos (ici le blanc 2016) est destiné à être consommé en «circuit court» en priorité à Patmos. En Suisse, on le trouve à la carte du restaurant grec Le Lyrique, à Lausanne.

## Patmos pratique

**Y aller** L'île dénichetée et ventée est habitée à l'année par moins de 3000 résidents. Sans aéroport, elle est accessible depuis Le Pirée (six à huit heures) ou l'une des îles voisines, Samos, Leros, Kos et Rhodes, par ferry.

**Y dormir** Une trentaine d'hôtels attendent le visiteur. Un cinq-étoiles, le Patmos Aktis, [www.patmosaktis.gr](http://www.patmosaktis.gr), dans la baie de Grikos (près du domaine de Patoïnos) propose des chambres de grand luxe. Sinon, on recommande le Skala, [www.skalahotel.gr](http://www.skalahotel.gr), près du port du même nom, ou le Portos Scoutari, genre de caravansérail,

à l'écart de la marina, [www.portoscoutari.com](http://www.portoscoutari.com).

**Y manger** (et boire) Le restaurant Les Pléiades offre une vue paradisiaque sur la mer (et la piscine) [www.patmospleiades.gr](http://www.patmospleiades.gr). Et on mange fort bien dans le couru Benetos, [benetosrestaurant.com](http://benetosrestaurant.com). Le Tarsanas (+30-22470-32159), au chantier naval de Diakofti, sert des poissons du jour sur une belle terrasse. Au coucher du soleil, l'Oklaka, [www.oklakaopatmos.com](http://www.oklakaopatmos.com) (avec chambres), à Skala, vaut pour ses pâtes italiennes garanties «al dente». La plupart des adresses ne sont ouvertes qu'en saison d'été.