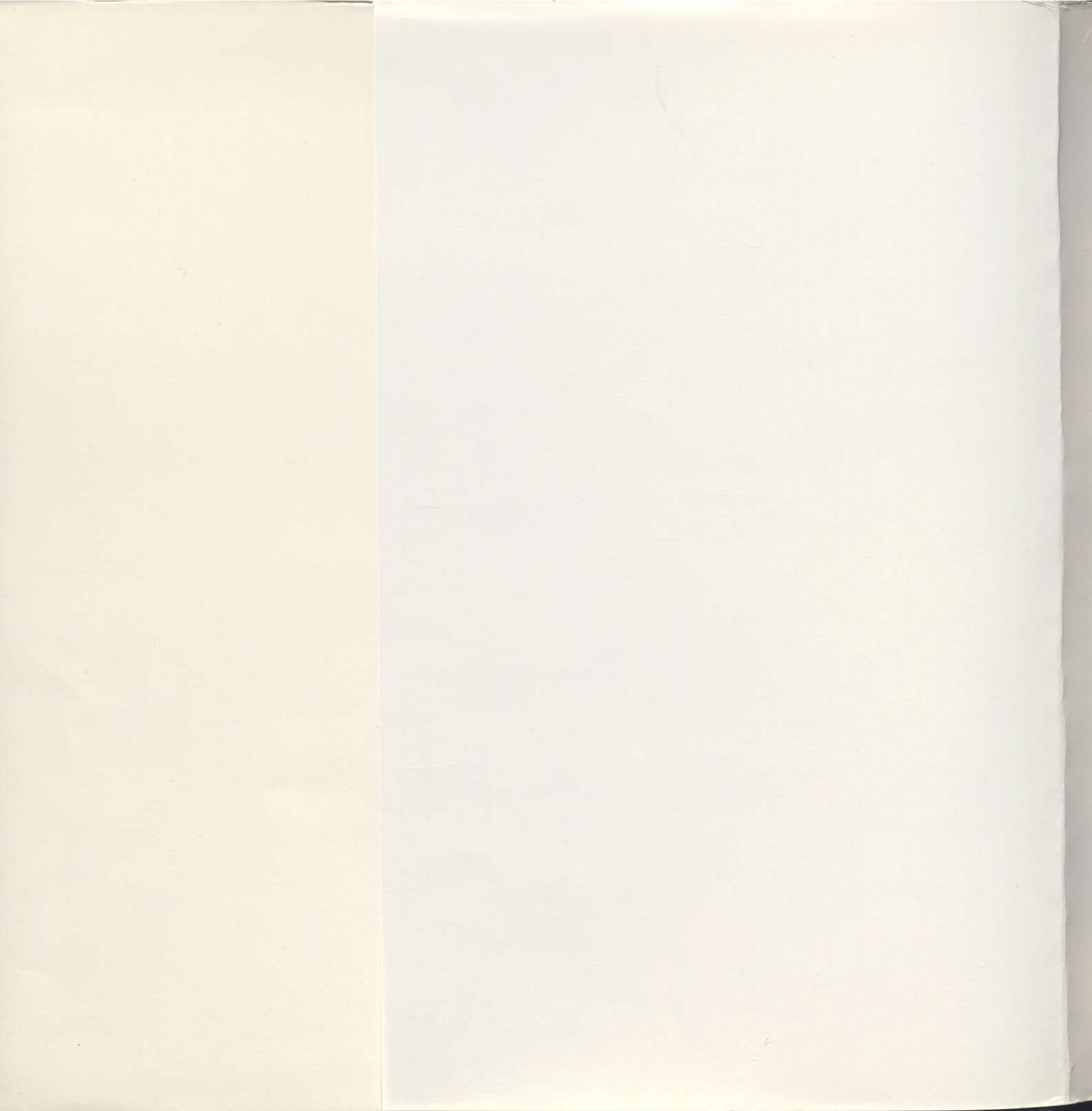


FONDATION FANY BOUTARI

**Le santorin  
de  
Santorin**





FONDATION FANY BOUTARI







ISBN 960-85545-1-9

---

Copyright © Fondation Fany Boutari, 9, rue Skoufa, 106 73 Athènes, tél. 3640160, fax 3643583

# Le santorin de Santorin

STAVROUVA KOURAKOUL-DRAFOUVA

Docteur en Sciences - Grèce

CHRYSEI ANASTASIOU

Docteur en Sciences - Grèce

ANASTASIOU DIMITRIOS

Docteur en Sciences - Grèce

PHILIPPA KALOUZI

Docteur en Sciences - Grèce

Docteur en Sciences - Grèce

DIMITRI NIKOLAI

Docteur en Sciences - Grèce

ANASTASIOU DIMITRIOS

Docteur en Sciences - Grèce

ELIAS NIKOLAI

Docteur en Sciences - Grèce



ANASTASIOU DIMITRIOS

Docteur en Sciences - Grèce

ANASTASIOU DIMITRIOS

Docteur en Sciences - Grèce

ANASTASIOU DIMITRIOS

ANASTASIOU DIMITRIOS

Traduction

EDITH KARAGIANNIS  
BRUNO DULIBINE

Photographies

ANDREAS SMARAGDIS  
IOANIS VALTIS - HEINZ TROLL

# Le santorin de Santorin

STAVROULA KOURAKOU-DRAGONA  
Docteur en Chimie - Oenologue

CHRISTINE AGRIANTONI  
Historienne, FNRS/CRN

DIMITRI PHILIPPIDES  
Architecte

Prof. CHRISTOS DOUMAS  
Université d'Athènes

AGAMEMNON TSELIKAS  
Philologue-Paléographe

† PHILIPPE KATSIPIS

Prof. DIMITRIOS OIKONOMIDIS  
Université d'Athènes

ELENI TSENOGLOU  
Docteur en Ethnologie



FONDATION FANY BOUTARI  
ATHENES 1995



# Table des matières

STAVROULA KOURAKOU-DRAGONA En guise de prologue	9
STAVROULA KOURAKOU-DRAGONA Santorin, née de l'eau et du feu	13
CHRISTOS DOUMAS Bref historique	27
STAVROULA KOURAKOU-DRAGONA Les ampéliès: un témoignage historique	35
Le vin de Santorin: témoignages dans les textes de voyageurs étrangers	39
AGAMEMNON TSELIKAS La vigne en tant qu'objet d'actes juridiques à Santorin, du XVIIe au XVIIIe siècle	61
CHRISTINE AGRIANTONI Le vin dans l'économie de Santorin au XIXe siècle	67
STAVROULA KOURAKOU-DRAGONA Des vins de la canava pré-industrielle à ceux de la technologie moderne	75
STAVROULA KOURAKOU-DRAGONA Le potentiel vinicole du vignoble de Santorin	89
L'asyrtiko: le cépage de Santorin	101
Les pratiques culturelles: adaptation aux contraintes du milieu naturel	113
La culture de la terre	121
† PHILIPPE KATSIPIS La vendema	127
STAVROULA KOURAKOU-DRAGONA Les types méditerranéen et européen du vin de Santorin	141
Vins de soleil: du vin passos au vin Santo	147
Du lenos aux installations vinicoles contemporaines: une tradition séculaire	157
DIMITRI PHILIPPIDES Canavès et Rakidia: Constructions traditionnelles à Santorin	171
DIMITRIOS OIKONOMIDIS La tonnellerie à Santorin	177
ELENI TSENOGLOU Vanniers et mannes à Santorin	183
Documentation: Bibliographie - Tableaux - Glossaire - Notes - Cartes - Index	191



## “gloire du cristal, vin de Santorin”

Nikos Kavvadias

*Sur le marché international, certains vins sont connus sous des noms géographiques qui indiquent leur origine. Ils proviennent tous de zones viticoles juridiquement délimitées qui, d'une part, sont situées à l'intérieur des limites géographiques des régions du même nom et dont, d'autre part, les noms précisément ont été reconnus en tant qu'“appellations d'origine”. Ces vins sont produits dans des conditions fixées par la législation du pays producteur pour chacune des appellations d'origine.*

*Pour reconnaître au nom d'une région la qualification d'appellation d'origine, le législateur prend en compte de nombreux facteurs naturels et humains qui contribuent à former la qualité de ses vins. Parmi ces facteurs naturels, le rôle principal revient aux cépages qui y sont cultivés et aux conditions pédoclimatiques. Car la production de vins de qualité n'est possible qu'à partir de cépages nobles bien adaptés au milieu écologique de chaque zone viticole. Les raisins sont alors dotés de certains constituants qualitatifs qui, se transmettant aux vins, contribuent à la formation de leurs caractères organoleptiques et déterminent l'originalité de chaque appellation d'origine.*

*Ce potentiel vinicole naturel est influencé, de façon positive ou négative, par les pratiques culturelles mises en oeuvre par chaque viticulteur et par la technologie suivie par les diverses installations viticoles de la région. C'est pourquoi, tout particulièrement dans les zones de production de “vins d'appellation d'origine”, le facteur humain, viticulteurs et vinificateurs, se doit de contribuer, de par son expérience et son art, à ce que toute la richesse de la qualité innée arrive jusqu'au verre du consommateur.*

*C'est de la considération de tous ces facteurs qu'est née juridiquement en 1972 l'“Appellation d'Origine Santorini de Qualité Supérieure”. Vingt ans se sont écoulés depuis et le nom de Santorini constitue désormais sur le marché du vin une appellation d'origine bien établie. Aussi la Fondation Fany Boutari a-t-elle décidé de présenter, pour le premier tome d'une série sur les vins helléniques à dénominations géographiques d'origine, la richesse naturelle et historique de la Santorin vitivinicole dont le nom désigne à la fois une île d'une extraordinaire beauté naturelle et un produit enfanté par cette île-même: son vin, le santorin.*

*C'est de ce double sens du mot et aussi parce que la première lettre d'un nom géographique s'écrit avec une majuscule quand il s'agit d'une région, tandis qu'il prend*

*Fig.1 Imérovigli, bâti sur l'arc de la caldera, avec ses vignobles au flanc du volcan préhistorique. Au fond, la presqu'île d'Akrotiri et l'“Ilot blanc”, Aspronisi. Au milieu de la caldera, les îles volcaniques dites “Brûlées”, les Kamménès.*

une minuscule quand il désigne le produit issu de ses vignobles, qu'est né le titre de ce livre: *Le santorin de Santorin*. En réalité, ce titre a vu le jour il y a environ cent quarante ans: il est dû à la brillante plume d'Edmond About, membre de l'Ecole Française d'Archéologie d'Athènes qui, durant les deux années de son séjour en Grèce, ne but d'autre vin que celui de Santorin. Français et, qui plus est, archéologue, il savait parfaitement que depuis l'antiquité les vins de qualité sont connus sur les marchés de toutes les époques sous le nom des régions qui les produisent. C'est pourquoi, dans le livre intitulé "La Grèce contemporaine" qu'il publia en 1854 à Paris, il nomma de façon prophétique "santorin" le vin sec de l'île de Santorin, cent vingt bonnes années avant que l'appellation "santorini" ne se voie légalement définie et protégée.

Dans cette île mentionnée par les relations de voyageurs étrangers comme le meilleur vignoble de Grèce, on produisait également et l'on continue à produire un type de vin doux élaboré à partir de raisins concentrés au soleil: il s'agit du descendant le plus authentique de ce que l'on appelait dans l'antiquité les "passoi", les vins issus de raisins étalés au soleil pour lesquels les îles de la mer Egée étaient déjà alors réputées. Au moyen-âge, les nefes des commerçants, des croisés et des pèlerins en route pour Constantinople, les ports de la mer Blanche, les places vénitiennes et les Lieux saints, faisaient escale pour se ravitailler en ce vin doux dans l'île de Santo Erini-Santorini: tel est en effet le nom dont l'antique Théra volcanique, l'île portant la marque du "feu de l'Enfer", avait été rebaptisée à l'époque de l'obscurantisme, manifestement par des marins italiens. C'est à partir du premier élément de ce nouveau vocable que le "passos" de Théra fut, à son tour, rebaptisé santo. Et c'est sous ce nom de vino santo - vin santo qu'il s'est fait connaître au temps de la domination franque sur les marchés vénitiens et dans toute la Méditerranée orientale. Transcrit en caractères grecs "βινσάντο" (vinsanto), ce nom a survécu jusqu'à notre époque. Il signifie tout simplement "vin de Santorin" et désigne le vin traditionnel de l'île, le vin de soleil. Aussi constitue-t-il une "appellation d'origine historique", l'une des rares demeures vivantes, protégée en tant que telle en Grèce.

Le livre que vous avez entre les mains est publié en trois langues: en grec, en français et en anglais. Il a pour ambition de présenter à un large public de lecteurs, la Santorin que nous avons aimée. La "fille d'une colère suprême", comme le poète et prix Nobel Elytis a appelé cette île née de la fureur du volcan. Mais également le produit enfanté par ses vignes, la "gloire du cristal". Il est dédié aux viticulteurs de l'île qui ont su garder vivante, à travers les siècles, la culture de la vigne sur ce rocher de l'Egée.

Stavroula Kourakou-Dragona



Présidente  
de la Fondation Fany Boutari





## Santorin, née de l'eau et du feu

Stavroula Kourakou-Dragona

*Aquilin son profil est fait de monts altiers  
de volcans aux flancs de vignes striés  
de maisons plus blanches d'être  
au voisinage du ciel bleu*

*Odysseas Elytis\**

Du sommet du Prophète-Elie, au sud de l'île, le point le plus élevé de Santorin, "le regard s'échappe avec une espèce de ravissement, au nord et au midi, sur une grande étendue de vignobles qui couvrent l'île entière dans presque toute sa surface, et se promène de tous côtés sur trois plaines charmantes, bordées d'agréables coteaux ou flanquées de hautes montagnes en partie cultivées et en partie stériles. Elles présentent un magnifique tableau, où la verdure des vignes, pendant l'été, contraste agréablement avec les moissons jaunissantes de quelques champs épars... Santorin offre encore une variété et des contrastes...: ce sont ses montagnes volcaniques ou rocailleuses, moitié cultivées et moitié brûlées, moitié belles et moitié horribles; ce sont ses précipices affreux, qui encadrent ses plaines et ses coteaux fertiles, ornés d'une agréable culture; c'est le voisinage de la mer, qui embrasse l'île de tous côtés, comme une immense plaine... Tel est encore, après de si grandes catastrophes, le tableau intéressant que nous présentent les restes mutilés de l'ancienne Calliste... [ils] nous laissent deviner aisément ce que la pièce entière devait avoir de beauté, avant les ravages qui l'ont mise en morceaux et déchirée de toutes parts... Enfin ce qui vient compléter le coup d'oeil, c'est la perspective des îles d'alentour. Les premières qui s'offrent d'abord à la vue sont les îles Brûlées, ou les Camènes, qui semblent voguer comme des navires au milieu du golfe où elles sont nées".<sup>1</sup> Le regard se détache rapidement des cratères d'un rouge tirant sur le noir de Palia et de Néa Kamméni pour s'arrêter sur le petit cône rocheux d'Aspronisi, semblable à un troupeau serré d'oiseaux blancs pétrifiés sur le roc. Puis il s'attarde au dessus de Thérasia et " s'ouvre bientôt à de plus grands espaces..., s'élance tout à coup à de grandes distances, pour y jouir plus en grand, et s'étend sur un vaste horizon, où se voient, en quelque sorte, errer sur toute l'étendue de la mer comme une flotte dispersée, une foule d'îles et d'écueils, qui semblent jetés au hasard autour de Santorin, depuis l'île de Crète, dont les montagnes se déroulent, au midi, à perte de vue et comme une longue chaîne, et s'effacent dans le lointain, à l'est et à l'ouest, jusqu'aux îles voisines de Samos et jusqu'à celles qui contemplent à quelque distance l'Attique et le Péloponnèse. J'avoue, pour moi, que ce point de vue qu'offre Saint-Elie m'a toujours fait l'impression la plus agréable. Je conseille de gravir cette montagne, surtout pendant le temps de la

*Fig. 2 Vue aérienne prise au-dessus de l'actuel volcan, dans l'îlot de Néa Kamméni. A gauche, l'un des golfes naturels et, au fond, les parois de la caldera, couronnées de villages "plus blancs d'être au voisinage du ciel bleu".*



verdure, à tous ceux qui visitent cette île en amateurs, afin d'y jouir du beau spectacle qu'elle présente... et qui récrée la vue et procure au spectateur un délicieux plaisir".<sup>2</sup>

Cette description, écrite par un étranger qui a vécu de nombreuses années sur l'île au début du XIXe siècle, situe Santorin: issue de l'*Egéis*, elle appartient à l'archipel des Cyclades, qui occupent presque le centre de la mer Egée au nord de la Crète, et elle s'est formée au cours d'une gigantesque lutte entre les deux éléments fondamentaux de la création: l'eau et le feu.

Tout a commencé il y a des millions d'années, en des temps où la Grèce continentale était encore unie à l'Asie Mineure et à la Crète, formant une vaste zone géographique à laquelle les géologues ont donné le nom d'*Egéis*.<sup>3</sup> Mais la résistance limitée de l'écorce terrestre dans la région de l'actuelle mer Egée provoqua la dislocation de cette *Egéis*: des pans entiers s'en allèrent à la dérive, furent engloutis par la mer, d'autres se dressèrent vers le ciel. Ces cassures, submersions et déplacements se poursuivirent aux ères géologiques ultérieures, des siècles durant.<sup>4</sup> La mer se referma sur les gigantesques masses effondrées tandis que les sommets les plus élevés des chaînes montagneuses de l'*Egéis* d'antan demeuraient seuls à pointer au-dessus de la surface des eaux. C'est ainsi qu'au fil des temps se créa la mer Egée aux trois mille îles, pont reliant, de l'époque préhistorique au début du XXe siècle, la Grèce continentale aux rivages occidentaux de l'Asie Mineure.

A l'emplacement de l'actuelle Santorin, il est resté de l'*Egéis* un îlot, vestige de la chaîne orientale-égyptienne. Le magma en feu d'un nid volcanique s'est engouffré dans

*Fig. 3 La vigne et l'orge, dont la culture remonte dans les Cyclades aux temps préhistoriques, animent de leur contraste chromatique le paysage estival de Santorin.*



*Fig. 4 Le flamboiement des rochers de Santorin.*



Fig. 5 Carte de l'Archipel.  
Chalcographie de  
F. Grognard, 1745.

ses très profondes fractures, atteignant de la sorte la surface de la terre. C'est ainsi que le volcan de Santorin entra en activité, suivi plus tard d'autres dans cette région, plus petits. Les projections de ces volcans sous-marins s'accumulant, leurs cônes apparurent au-dessus de la surface de la mer et vinrent s'ajouter à l'îlot pré-volcanique originel pour former une grande île continue, presque circulaire: une montagne volcanique polymorphe encerclée par la mer avec pour sommet culminant le cône du grand volcan, presque au centre de l'île. Après des siècles d'inactivité de ce volcan, l'île finit par disposer de terre, se couvrit d'une dense végétation puis, vers la fin du cinquième millénaire avant J.-C., reçut des habitants. D'abord appelée *Strongylè* (la Ronde) en raison de sa forme, elle fut ensuite rebaptisée *Kallistè* (la Très Belle) pour sa beauté.

Les fresques uniques datant du deuxième millénaire avant J.-C. permettent encore de goûter cette beauté naturelle: des oliviers, des lentisques, des palmiers et d'autres plantes des régions chaudes, des bois touffus recouvraient l'île.<sup>5</sup> Et au beau milieu, des fleurs sauvages, lys et crocus. La faune était riche aussi: oiseaux aux ailes multicolores, hirondelles amenant le printemps, cerfs, canards, chevreuils, chèvres et moutons. " Les connaissances sur la flore et la faune égéaques que nous acquérons grâce aux analyses de matériel archéozoologique et archéobotanologique trouvent leur confirmation dans les fresques qui offrent des représentations d'animaux et de plantes correspondants... La flore et la faune qui y sont représentées complètent ce que nous savons des conditions climatiques de cette époque, qui ne semblent pas s'être beaucoup modifiées jusqu'à aujourd'hui".<sup>6</sup>

Ce milieu idyllique, la richesse accumulée sur l'île par la marine et le commerce, "vivaient" sur un volcan. Les projections de celui-ci, pétrifiées par les siècles, sont représentées sur certaines fresques dans des tons de rouge tirant sur le noir, de jaune et de gris-bleu, image inattendue de l'origine volcanique de l'île.<sup>7</sup> Cependant, dans les profondeurs de la terre, ce volcan bouillonnait. Soudain, vers 1700 avant J.-C., il se réveilla, projetant ses matières par de nombreux cratères.<sup>8</sup> Les entrailles de l'île se vidèrent, sa partie centrale s'effondra et l'intérieur du volcan se découvrit, le "chaudron", appelé dans la terminologie géologique internationale *caldera*.<sup>9</sup> La mer qui se trouvait autour s'engouffra dans les failles et le remplit presque jusqu'au milieu. Cette explosion connue sous le nom d'"explosion de la pierre ponce" fit remonter d'immenses quantités de *spodos* (cendres) et de pierre ponce, qui se déposèrent sur l'île en une couche de trente à quarante mètres de haut et y détruisirent toute vie active, ensevelissant toute trace de civilisation.

Le complexe formé par les îles actuelles de *Théra*, *Thérasia* et *Aspronisi*, disposées en anneau autour de la *caldera*, sont ce qui reste de *Strongylè-Kallistè*. Plus tard et à des époques différentes, de nouvelles petites îles émergèrent presque au milieu de la *caldera*, les *Kamménès*: c'est sur l'une d'elles, *Néa Kamméni*, que se trouve le cratère actuel du volcan.<sup>10</sup> Toutes ensemble représentent du point de vue géologique le "volcan de Santorin". La Théra-Santorin actuelle, avec son paysage marqué par cette grande catastrophe géologique, constitue le fragment le plus important de l'ancienne *Strongylè*. Au sud de l'île, son unique montagne, le Prophète-Elie, et ses contreforts, le *Platanymo* et le *Mesa Vouno* formaient, avec la région de *Pyrgos*, d'*Athinio* et de *Monolithos*, l'îlot qui existait avant *Strongylè*. Il s'agit donc de vestiges de la chaîne orientalo-

→  
Fig. 6 Pour protéger le sol contre l'érosion éolienne, des versants entiers ont été aménagés en terrasses.





*Fig. 7 Les roches volcaniques de l'actuelle Santorin conservent vivantes les couleurs et les formes des blocs de Kallisté tels qu'ils ont été représentés sur les fresques du IIe millénaire av. J.-C.*



*Fig. 8 Détail de la "fresque du Printemps" (IIe millénaire av. J.-C.). Les projections volcaniques pétrifiées depuis des siècles, peintes dans des tons de rouge tirant sur le noir, le jaune et le gris-bleu, image inattendue de l'origine de l'île.*



égyptienne de l'*Egéïs*, incorporés à la terre de Santorin. Quant aux deux éminences qui se dressent au nord, le *Mikros Prophitis Ilias* (Petit Prophète-Elie), le *Kokkino Vouno* (Montagne Rouge) et aux trois collines de la presqu'île d'*Akrotiri* au sud, petites mais abruptes, ce sont les vestiges des cônes volcaniques qui avaient formé *Strongylè*. Le reste de l'île est constitué d'une surface de terre ferme plane, légèrement inclinée depuis la hauteur où se trouvaient autrefois les flancs du cône volcanique central de *Strongylè* vers le rivage extérieur. Au nord, à l'est et au sud, elle est entourée de plages de sable et d'une mer peu profonde. Vers l'intérieur en revanche, du côté orienté en direction du volcan actuel, la terre s'interrompt brusquement: la falaise se jette presque à pic dans la mer de la *caldera* dont la profondeur atteint les 390 mètres. Quiconque navigue dans la *caldera* se trouve donc à l'intérieur du "chaudron" du grand volcan préhistorique dont les parois s'élèvent presque à la verticale sur une hauteur variant de 140 à 330 mètres. Sur ces parois, on distingue les couches successives de scories, de tuf et de lave déposées par les volcans de l'ère préhistorique de la terre. Au-dessus s'étendent la "terre théraïque" blanche et la pierre ponce, projections de la grande explosion volcanique catastrophique de notre ère, vers 1700 avant J.-C..

Depuis lors et jusqu'à nos jours, chaque pouce de terre qui pouvait retenir du matériau à grain fin a été recouvert de cendres volcaniques et de pierre ponce, qui constituent le sol de l'île. Nulle part ailleurs en Grèce on ne rencontre de tels sols qui, en Afrique et sur d'autres continents, couvrent de vastes étendues.<sup>11</sup> La seule région de l'île qu'Encélade ait daigné respecter sont les très antiques cimes de l'*Egéïs*: le Prophète-Elie et ses contreforts (*Mesa Vouno*, *Platanymo*). Les projections volcaniques n'étant pas parvenues jusque-là, ce sont pratiquement les seules régions de l'île à conserver leurs roches et leurs sols pré-volcaniques.<sup>12</sup>

Trois siècles environ après cette catastrophe biblique, l'île fut à nouveau habitée. Quelle qu'ait été la provenance des arrivants, il leur a fallu survivre sur une île sans arbres, sans eau, battue par les vents, avec peu de précipitations, un sol dur et compact qui devenait comme du sable quand on le creusait et que l'air élevait en tourbillons, comme dans le désert. Autant de fois que l'île ait changé de mains au cours des trente-trois siècles qui se sont écoulés depuis, l'environnement naturel est demeuré le même.



Les “Santoriniotes” de tous les temps ont appris à y vivre. La nature les a contraints à trouver des solutions pour répondre à leurs besoins vitaux et ils lui ont répondu d’une manière unique, car les conditions mêmes qu’ils devaient affronter étaient uniques.

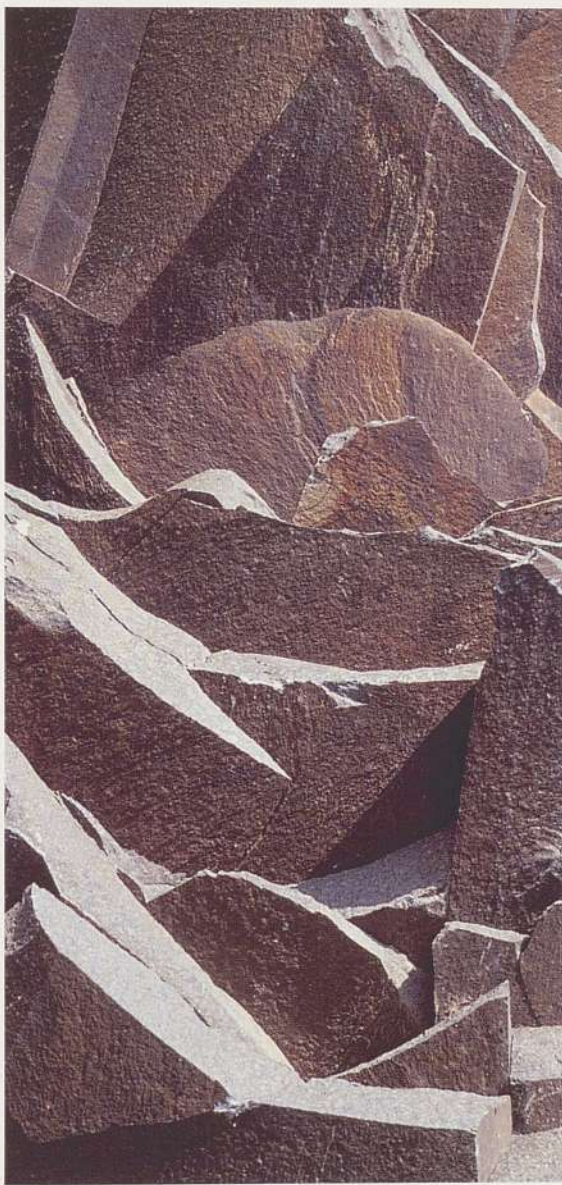
A leur terre, localement appelée *aspa*, sont intimement liés tant l’habitat traditionnel que les cultures de l’île. “Dans l’architecture populaire de Santorin, les matières et les formes qui rythment l’espace cachent, derrière leur incomparable vertu plastique, une beauté dramatique: la beauté de l’oeuvre issue du saint labeur d’hommes simples pour habiter leur terre et exister... Car dans ce lieu, la parfaite composition de la pierre et de l’air n’a rien d’arbitraire ou de gratuit: elle répond au contraire à des mandats inviolables de la nature et à des nécessités vitales de l’homme”.<sup>13</sup>

La carence en bois et la pauvreté en autres matériaux de construction, l’effort pour économiser le plus possible de terre cultivable et la nécessité de se protéger des vents puissants et, plus tard, des pirates, ont poussé les habitants de l’île à construire leurs maisons sur des pentes abruptes, en ouvrant des galeries voûtées dans l’*aspa*, facile à creuser mais compacte et stable. C’est pourquoi la plupart des villages de Santorin, dont le noyau est formé de telles habitations creusées dans le sol, se sont développés en ligne sur l’arc de la *caldera* ou dans de petits ravins, c’est-à-dire à des endroits où la couche d’*aspa* offrait une surface à creuser. C’est ainsi que furent plus tard bâties les églises, mais aussi les caves et les chais. Sur l’*aspa*, souvent au-dessus des maisons, de l’église ou de la *canava*, les habitants cultivaient un maximum de plantes capables de survivre aux conditions climatiques semi-désertiques de l’île parmi lesquelles, bien entendu, des vignes. Pour protéger la terre des vignobles de l’“érosion éolienne”, des vents puissants, ils aménagèrent des pentes entières en terrasses étagées, élevant des murettes en pierre sèche avec des morceaux de lave noire pétrifiée. Elles sont couronnées en été des pousses vertes de la vigne, dont elles chauffent les fruits juteux. Un amalgame de ténèbres volcaniques et d’espoir dionysiaque: telles sont les antithèses d’une île unique au monde.

Fig. 9 “Fleuve”. Frise miniature. Fouilles d’Akrotiri à Théra.



*Fig. 10 Les villages se sont  
pour la plupart déployés sur  
l'arc même de la caldera.*



*Fig. 11-12 Roches  
volcaniques de Santorin.*





*Fig. 13 Les Kamménès. Ces flots volcaniques ont surgi des profondeurs de la mer en plein milieu de la caldera.*

*Fig. 14 Muret en lave pétrifiée couronnée d'une ampélia. Un amalgame de ténèbres volcaniques et d'espoir dionysiaque: telles sont les antithèses d'une île unique au monde.*



## Bref historique

Christos Doumas

Dès la fin du cinquième millénaire avant J.-C., Santorin participe aux processus de civilisation qui se créent dans l'espace des Cyclades. La petite installation néolithique proche de l'actuel village d'Akrotiri évolua au Bronze Ancien (troisième millénaire avant J.-C.) en un habitat digne d'intérêt, comme en témoignent les ustensiles proto-cycladiques et les figurines mises au jour par les fouilles. Lors de la phase suivante, au Cycladique Moyen (première moitié du second millénaire avant J.-C.), il existe à Akrotiri une ville assez considérable avec un important port commercial qui développe des relations avec la Crète et les autres îles de l'Égée, la Grèce continentale, l'Égypte, la Syrie, la Palestine et peut-être la Méditerranée occidentale. L'essor de ces activités commerciales et maritimes entraîna la formation d'une société bourgeoise précoce, qui contribua à la très rapide évolution culturelle de l'île. Le plan urbanistique de l'habitat, son réseau d'évacuation des eaux, les grands immeubles à plusieurs étages, les décorations peintes à fresque et les riches ustensiles constituent autant de témoignages du haut niveau de civilisation auquel l'île avait atteint. Les richesses et les oeuvres d'art largement répandues et réparties, l'absence de bâtiments dans lesquels on pourrait reconnaître les sièges d'un pouvoir centralisé, constituent des signes révélateurs du caractère libéral de la société de Théra tel que les activités maritimes et le commerce l'avaient modelé.

Lors de cette phase préhistorique de l'île, avant la grande explosion volcanique, nombreux sont les indices et témoignages de culture de la vigne et de vinification. On a retrouvé non seulement des morceaux de ceps calcinés dans les fouilles d'Akrotiri, mais également des pépins de raisin éparpillés dans les ruines de l'habitat. Les grappes de raisin ont d'ailleurs été utilisées en motifs décoratifs sur les vases de cette époque. Des témoignages de vinification et de commerce du vin sont fournis par certains types de jarres avec une goulotte près de leur fond étroit et une grande quantité d'amphores, ustensiles entre tous conçus pour le transport de liquides. Théra a fourni, jusqu'à maintenant du moins, 50% au minimum du total des vases de ce type précoce retrouvés dans toute l'Égée.

La vie et le développement de la société de Théra se sont brusquement interrompus lors de l'explosion du volcan, vers 1640-1620 avant J.-C. (autrefois, on la situait vers 1500 avant J.-C.). Les énormes quantités de pierre ponce et de cendres volcaniques qui recouvrirent l'île entière firent également disparaître toute trace de présence humaine. Elles épargnèrent cependant les ruines de la ville d'Akrotiri, que les fouilles archéologiques travaillent à mettre au jour depuis presque une trentaine d'années. De nombreux siècles s'écoulèrent avant que, juste vers la fin du XIII<sup>e</sup> siècle avant J.-C., l'île ne se voie de nouveau habitée, comme en témoignent les vestiges mycéniens de la région de Monolithos.

L'information fournie par Hérodote selon laquelle des Phéniciens conduits par Cadmos s'installèrent sur cette île, alors appelée Kallisté, constitue peut-être un écho de cette première colonisation après la grande explosion. Aux Phéniciens, toujours selon Hérodote, succédèrent des Lacédémoniens dont le chef, Théras, donna à l'île son

*Fig. 15 Les raisins du cépage stavrochiotis mûrissent soutenus par un muret en pierres sèches de Santorin.*

nom antique. En tout cas, depuis le IXe siècle avant J.-C., Théra possède un caractère dorique et constitue l'un des relais de communication entre la mer Egée et la Méditerranée orientale. Avec la Crète et Milo, vers la fin du IXe siècle avant J.-C. ou le début du VIIIe, elle se trouve à l'avant-garde: elle introduit l'alphabet phénicien dans la langue grecque. Toutefois, installés sur le rocher de Mesa Vouno, les habitants de Théra organisèrent une société conservatrice et sobre. A l'époque géométrique (IXe et VIIIe siècle avant J.-C.), la crémation du mort constitue le mode d'inhumation par excellence.

Malgré ses relations avec le monde extérieur au cours de la période archaïque (VIIe et VIe siècle avant J.-C.), Théra demeura conservatrice et ses habitants ne développèrent pas d'autres activités en dehors de l'économie agricole. Cependant, poussés, comme nous l'apprend Hérodote, par la nécessité qui résulta d'une longue période de sécheresse, les plus audacieux d'entre eux émigrèrent en Afrique où ils fondèrent leur seule colonie, Cyrène, en 630 avant J.-C.. Au cours du VIe siècle avant J.-C., Théra battit sa propre monnaie frappée à l'emblème des deux dauphins. Les grands kouroi en marbre de cette période qui ornaient des tombeaux appartenant en tout état de cause à de riches propriétaires terriens constituent des témoignages de la société à forte structure hiérarchique de Théra. Au cours de la période classique (Ve et IVe siècles avant J.-C.), Théra ne semble pas avoir joué un rôle important dans les affaires égéennes. Son atelier des monnaies cessa de fonctionner lors des guerres médiques et ne rouvrit pas avant la fin de l'hégémonie athénienne (milieu du IVe siècle avant J.-C.).

Les périodes archaïque et classique ne nous ont livré aucun témoignage immédiat de viticulture. Il serait toutefois étrange que les habitants ne l'aient pas exercée sur un terrain aussi parfaitement approprié. Il est difficile d'imaginer à Théra de riches propriétaires terriens si le produit qu'ils cultivaient ne leur avait pas permis des marges de gain importantes. Or jusqu'à nos jours, un seul produit a fait ses preuves comme tel: le vin.<sup>1</sup>

A l'époque des diadoques d'Alexandre le Grand, l'antagonisme de ceux-ci pour la domination de l'Egée permit à Théra d'acquérir, grâce à sa position stratégique, une importance accrue. La défense naturelle importante offerte par Mesa Vouno et sa position privilégiée entre deux rivages où les navires peuvent jeter l'ancre, Kamari et Périssa, furent estimées des Ptolémées qui utilisèrent l'île comme base pour leur flotte. C'est à cette époque que se développa la ville sur l'arête du Mesa Vouno, qu'elle fut fortifiée et embellie d'intéressants bâtiments publics, parmi lesquels le temple d'Apollon Carneios, le temple de Dionysos et des sanctuaires de divinités égyptiennes diverses, le "bâtiment de l'administration publique", l'agora, le gymnase des éphèbes et le théâtre.

La contribution de Théra aux affaires politiques et militaires de Byzance est négligeable. De l'époque de Justinien (527-565) à sa suppression (1207), l'Evêché de Théra occupe le cinquième rang des douze dépendant de la métropole de Rhodes. Le plus important des monuments byzantins de l'île est l'église de la *Panaghia Episkopi* à Gonia. Elle fut fondée par l'empereur Alexis Ier Comnène sur l'emplacement d'une basilique paléochrétienne, peut-être en tant que catholicon d'un monastère.

Après la quatrième croisade (1204), sous Marco Sanudo, Théra fut intégrée au duché de Naxos nouvellement fondé (1207), et fut appelée Santorini, manifestement à cause de l'église Santa Irini qui existait à Riva, dans l'île de Thérasia. Elle fut cédée en tant que baronnie à Giacomo Barozzi et constitua l'un des quatre évêchés latins du duché, auquel

*Fig 16 Vue aérienne. Les ruines de la Théra antique sur le rocher escarpé de Mesa Vouno, aux sols calcaires pré-volcaniques.*









*Fig. 18 Entrepôt avec des rangées de jarres (pithoi) encastrées et, à côté, des rhytons coniques destinés à puiser, mesurer et transvaser des liquides dans des récipients plus petits. Fouilles sur le site d'Akrotiri à Théra.*

fut intégrée la population catholique romaine transférée dans l'île. A l'exception d'une brève interruption en 1296 où elle fut libérée par le byzantin Likarios, Santorin resta aux mains de la famille Barozzi jusqu'en 1335. Entre temps, avec les autres îles de la baronnie, elle se trouva à la merci de l'antagonisme dressant le seigneur local contre le duc ou ce dernier contre les Turcs, qui la pillèrent en 1328. Après l'expulsion des Barozzi (1335), la baronnie de Santorin revint directement au duché auquel elle resta unie pendant plus d'un siècle. Durant cette période, les Sanudo s'intéressèrent particulièrement à l'île, y développant notamment la culture du coton. En 1336, ils cédèrent la forte-resse d'Akrotiri (Punta) aux Gozadini de Kythnos. Lors des antagonismes entre Venise et Gênes, les Génois étendirent leur domination à Santorin (1354) et y capturèrent le duc. Ils le libérèrent l'année suivante, après avoir dédommagé les Barozzi pour Santorin.

Après le meurtre de Nicola Della Carceri, dernier des Sanudo, la dynastie des Crispi leur succéda à la tête du duché (1383). Le duc Giacomo Ier (1397-1418) manifesta un intérêt particulier pour Santorin, y étudiant le volcan et réalisant des expériences dans le cratère. Au cours de la guerre entre Vénitiens et Turcs (1469-1479), l'île subit des désastres et des ravages répétés. En 1480, l'île revint au duc de Crète Domenico Pisani. Il la reçut en dot lors de son mariage avec la fille du duc de Naxos Giacomo III Crispi.

←  
*Fig. 17 Détail de la "frise miniature" (Ile millénaire av. J.-C.). La cité d'Akrotiri à Théra reçoit les navigateurs. Cet environnement idyllique et la richesse accumulée sur l'île par la marine et le commerce "vivaient" sur le volcan.*

Un nouvel évêque fut nommé, sous la protection de Venise, et les cultures agricoles se virent renforcées, en particulier celles du coton et de la vigne. L'île changea encore une fois de mains pour revenir, par la force, au duc de Naxos. Elle fut alors rattachée à la République de Venise avec le duché tout entier (1487). Les péripéties que vécurent ces îles sous leurs divers seigneurs et à cause des pirates entraînèrent une diminution dramatique de leur population. En ce qui concerne Santorin en particulier, on mentionne qu'elle comptait à cette époque, avec Ios, à peine huit cents âmes. Sous la domination vénitienne, ces îles devinrent objet d'exploitation pour plusieurs aventuriers qui, tantôt en qualité de représentants du sultan, tantôt comme agents de Venise, y levèrent des impôts considérables. Leur rattachement définitif à l'Empire ottoman eut lieu en 1579. Seule la forteresse de Punta résista jusqu'en 1617.

L'absence de grandes surfaces cultivables sur l'île contribua au fait que les populations musulmanes ne vinrent pas s'y installer. Les Santoriniotes organisèrent leurs villages sur une base démocratique et, profitant de la tranquillité qui s'étendit sur l'Égée après la conquête ottomane, développèrent, comme aux temps préhistoriques, le commerce et les activités maritimes. Alexandrie, Taganrog et Constantinople étaient les centres les plus importants où étaient exportés en grande quantité les vins de Santorin. La prospérité de cette période se reflète dans les riches demeures qui, même en ruines après les séismes de 1956, continuent à être imposantes, dans la multitude de temples en bois sculpté que recèlent les églises de Santorin et dans les précieux dons votifs offerts par des fidèles originaires de l'île et vivant à l'étranger (candélabres et cloches russes, lampes d'église, patènes et calices, ornements sacerdotaux, etc.).

La viticulture et le commerce du vin contribuèrent à cette époque moderne au développement d'une nouvelle activité, la menuiserie, difficile à expliquer différemment dans un endroit où le bois constitue une denrée rare. Pour les caïques santoriniotes qui transportaient le vin vers les marchés étrangers, il n'était pas rentable de ramener les fûts vides. Aussi remplissaient-ils leurs cales d'autres denrées (blé, par exemple) et chargeaient-ils le pont de bois destiné à la fabrication de nouveaux fûts. C'est ainsi, et grâce au développement de la tonnellerie, que les habitants de l'île se familiarisèrent avec ce matériau, si bien qu'aujourd'hui encore de grandes fabriques de meubles se trouvent entre les mains de Santoriniotes.

A l'heure actuelle, des vestiges de la longue histoire de l'île sont conservés sur les sites archéologiques d'Akrotiri et de Mesa Vouno, aux musées archéologiques de Théra et d'Athènes (salles d'exposition de Théra) et au Megaro Gyzi. Mais l'île toute entière, avec sa *caldera*, ses roches volcaniques, ses habitats traditionnels, ses châteaux et ses églises byzantines, constitue un vivant témoignage historique.



*Fig. 19 La cruche aux raisins. Vase en céramique locale, mis au jour lors des fouilles réalisées dans la cité pré-volcanique d'Akrotiri. Il est orné de trois grandes grappes de couleur brune (IIe millénaire av. J.-C.).*



## Les Ampéliès

### Un témoignage historique

Stavroula Kourakou-Dragona

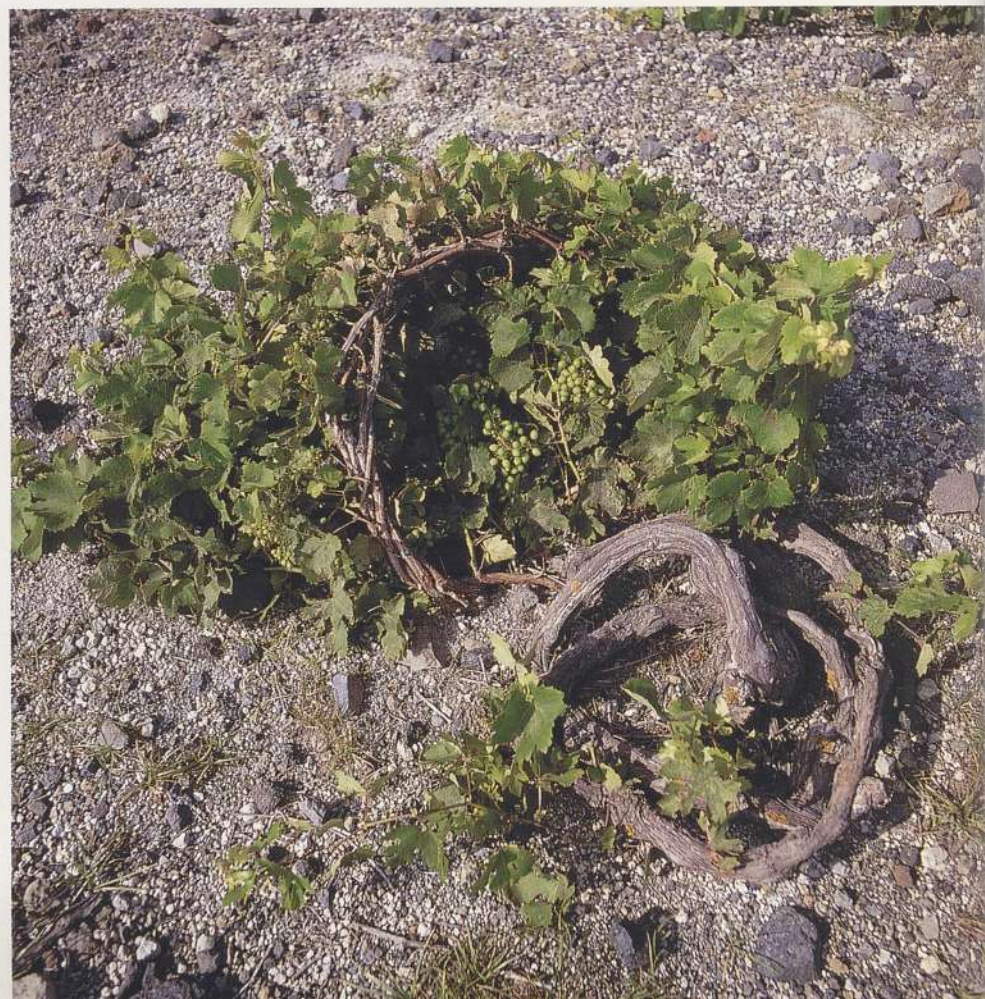
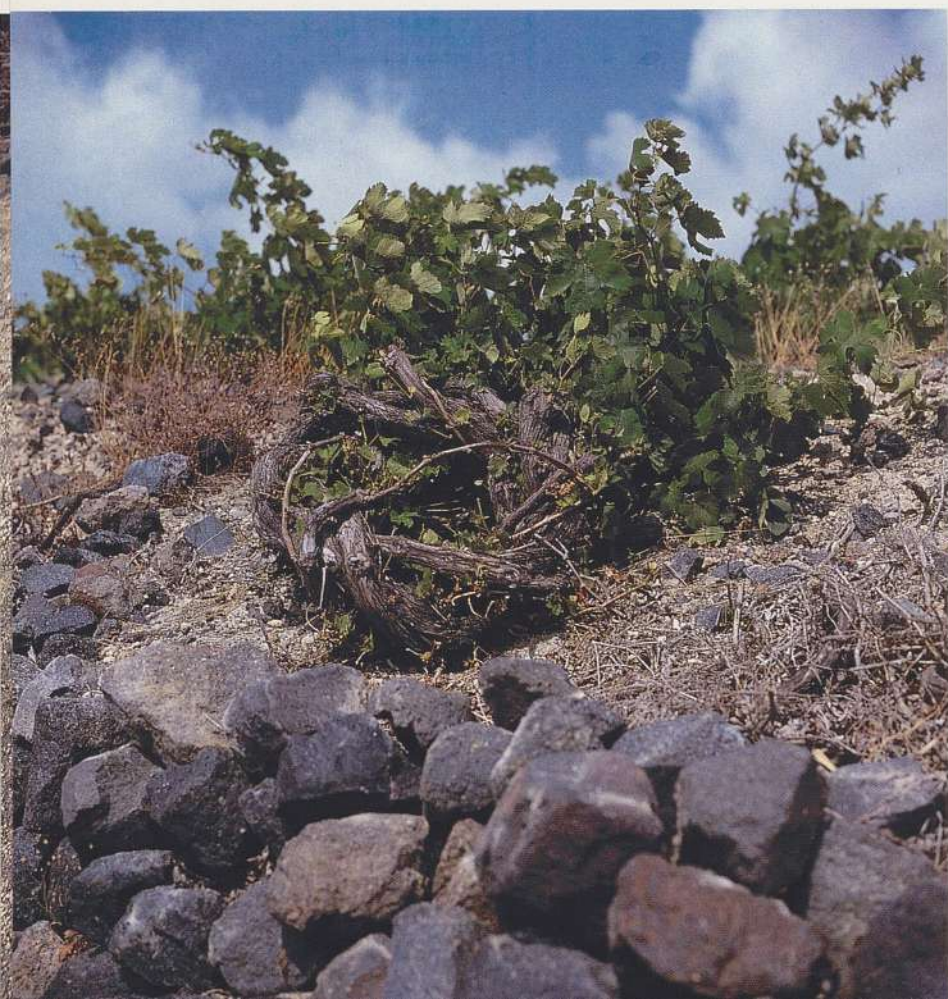
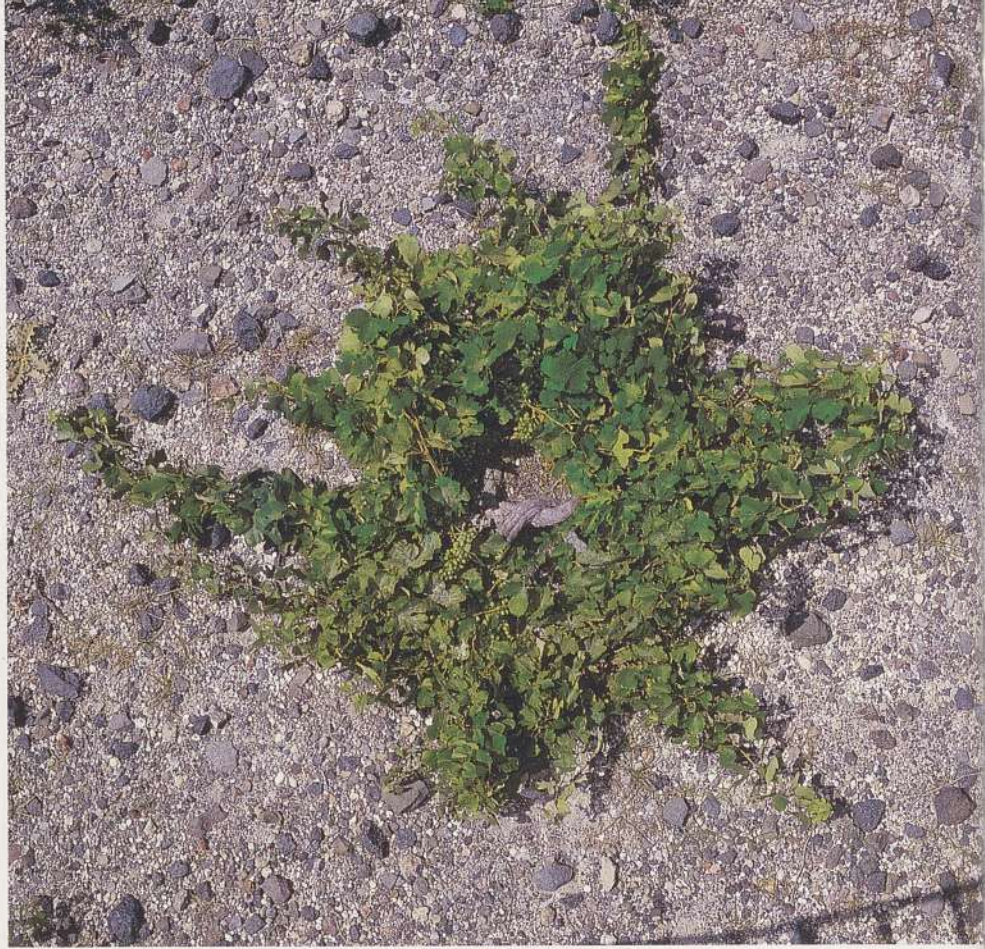
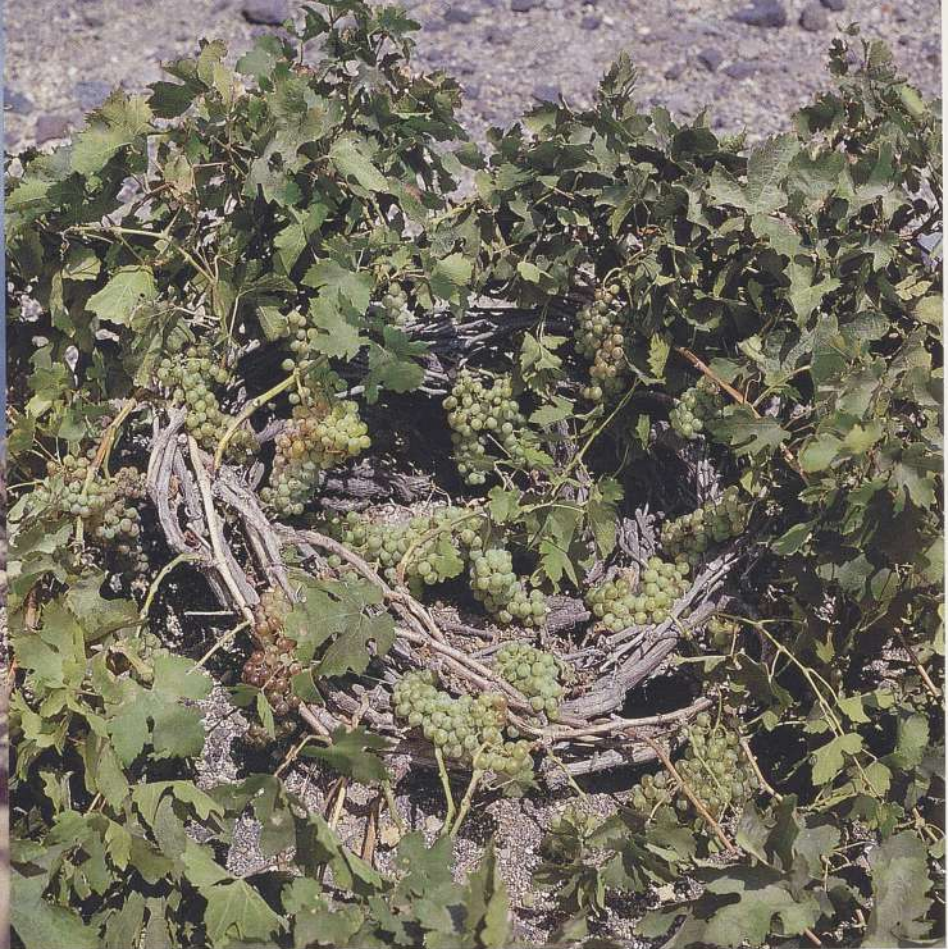
L'étranger qui arrive à Santorin au début du printemps alors que les vignes ne sont pas encore sorties de la dormance, ou à la fin de l'automne, lorsqu'elles ont déjà perdu leurs feuilles, découvre avec surprise les "corbeilles" jetées çà et là sur la terre nue. Les plus petites semblent des nids de cigognes tombés de quelque haut clocher. Quiconque se propose de les regarder de près s'aperçoit avec étonnement qu'elles sont profondément enracinées dans le sol. Il s'agit des *ampéliès*, fruit de la patience et de l'expérience séculaire des vigneron de l'île. En été, alors que les rameaux de la vigne se dressent tout droits, ces "corbeilles" regorgent de verdure. A l'intérieur de chacune, les raisins mûrissent à l'abri des coups de sable qui, balayé par les forts vents du nord, les *meltèmes*, risquerait de blesser les baies à fine pellicule.

Pour former ces "corbeilles" végétales protectrices, les vigneron de l'île pratiquent un système de taille qui nous est rapporté par l'abbé Pègues, supérieur du monastère des Lazaristes à Théra (1824-1837). Il le décrit dans son livre comme "quelque chose de singulier", qu'il n'a "vu nullement ailleurs".<sup>1</sup> Il s'agit en effet d'un système primitif (p. 115-117), qui n'est appliqué nulle part ailleurs en Grèce et n'est nullement mentionné par les écrivains grecs et latins qui se réfèrent à l'agriculture. Il est possible qu'il ait été originellement pratiqué dans des pays qui disposaient de vastes étendues viticoles sur des terrains sablonneux semi arides, sans eau disponible pour l'arrosage (Asie, Afrique).

La seule région d'Europe, en dehors de Santorin, où l'on rencontre ce système, est Pantelleria, une île italienne au sud de la Sicile, tout près des côtes méditerranéennes de l'Afrique, où s'étendait jadis le territoire carthaginois. Il s'agit en effet de l'antique Kossyra, colonie de Carthage fondée par les Phéniciens au IXe siècle avant J.-C., dont la superficie ne diffère guère de celle de Santorin (80 km.<sup>2</sup> environ) et dont le centre est constitué par un volcan éteint. Sur ses sols sablonneux semi arides, on cultive des vignes taillées et conduites en corbeilles.

Or, selon Hérodote, ce sont des Phéniciens qui furent les premiers à s'établir aussi à Kallisté, bien des années après la grande catastrophe volcanique du XVIIe siècle avant J.-C.. Ils trouvèrent là des sols sablonneux semi arides, privés de végétation et balayés par les vents, qui ressemblaient à ceux des étendues des régions de l'Asie du sud-ouest. Toujours selon le mythe, aux Phéniciens vinrent par la suite se mélanger de nouveaux colons, arrivés de Lacédémone vers le XIe siècle avant J.-C. sous la conduite de Théras qui donna à l'île son nouveau nom. Aucune trace d'installation phénicienne n'a pourtant jusqu'à ce jour été découverte à Kallisté-Théra-Santorin.<sup>2</sup> En tout cas, vers la fin du IXe siècle avant J.-C. ou au début du VIIIe siècle, cette île se trouva, avec celles de Crète et de Milo, à l'avant-garde pour l'introduction de l'alphabet phénicien (p. 28), ce qui prouve les rapports de l'île avec les Phéniciens à l'époque même de la fondation de Carthage et de Kossyra. Des objets importés de régions de la Méditerranée orientale (Syrie, Palestine, Egypte) et conservés au musée archéologique de Théra confirment les relations de l'île avec ce monde.

*Fig. 20 a-d Les ceps, taillés à Santorin selon un système primitif, ressemblent en hiver à des corbeilles jetées çà et là sur la terre nue.*





*Fig. 22 En été, les raisins mûrissent dans les bras de l'ampélia, à l'abri des vents et des coups de sable.*

Mais même à une époque antérieure, avant l'“explosion de la pierre ponce”, Strongylè-Kallisté entretenait déjà des rapports tout aussi étroits avec certaines régions de l'Asie et de l'Afrique, comme le prouvent des découvertes mises au jour lors des fouilles à Akrotiri. “Par ailleurs, la représentation réaliste dans les fresques d'éléments de la flore et de la faune de ces contrées témoigne de contacts immédiats et de la présence physique des habitants de l'île là-bas. Les peintres du moins, pour pouvoir rendre aussi fidèlement ces animaux et ces plantes, devaient les avoir étudiés de très près”.<sup>3</sup> Cependant le témoignage le plus séduisant nous est fourni par un fragment connu sous le nom de “fresque de l'Africain”, où est conservée la tête d'une figure masculine aux fortes caractéristiques africaines, devant un palmier. L'homme porte une grande boucle d'oreille en forme d'anneau, comme d'ailleurs l'un des petits boxeurs de la “fresque du pugilat enfantin”. “S'agit-il de gens venus d'ailleurs, de commerçants de passage, ou font-ils partie de la population permanente? Peut-être de la dynastie? La tradition, qui a presque toujours raison, rappelle que l'île fut habitée par Membliaros accompagné de quelques-uns des hommes de Cadmos.<sup>4</sup> Plus tard, répète-t-elle, des Béotiens Minyens furent les habitants de l'île. Il existe un élément de valeur historique dans ces mythes”.<sup>5</sup>

Il est aujourd'hui largement admis que les Phéniciens, navigateurs et commerçants, contribuèrent amplement à la colonisation vitivinicole de la Méditerranée dans l'antiquité: ils propagèrent des cépages variés, introduisirent en Egypte les divers systèmes de taille de la vigne et enseignèrent, au-delà même de la Méditerranée, des modes de conduite bas-asiatiques et mycéniens.<sup>6</sup> Leurs traités d'agriculture furent traduits en grec

*Fig. 21 a-d Au printemps, les corbeilles végétales bourgeonnent et les fruits se forment.*



Fig. 23 L' "Africain". Fragment de fresque (IIe millénaire av. J.-C.). Fouilles d'Akrotiri à Théra.

et en latin et influencèrent les écrivains latins, en particulier Columelle.<sup>7</sup> Leurs colonies, tout au long des rives méditerranéennes de l'Afrique, cultivèrent la vigne en appliquant des techniques adaptées aux conditions pédoclimatiques spécifiques du continent africain.<sup>8</sup> Ces mêmes techniques ont certainement été appliquées aussi par les habitants de Théra lorsqu'ils fondèrent sur les côtes de l'actuelle Libye, au VIIe siècle avant J.-C., leur unique colonie, la fameuse Cyrène, la "terre très fructueuse" de Pindare et "terre aux beaux fruits" de Strabon. Les "corbeilles" végétales, réalisation d'une technique primitive de formation des ceps, qui ont survécu sur les terrains sablonneux des îles de Kossyra-Pantelleria, colonie des Carthaginois et de Kallisté-Théra, métropole de Cyrène, constituent un témoignage précieux de la colonisation viticole des Phéniciens et permet de penser que le renseignement fourni par Hérodote sur les premiers habitants de Kallisté après l'explosion volcanique n'est peut-être pas seulement un mythe, mais reflète la colonisation végétale de l'île par les Phéniciens.

Quelles que soient les voies qu'a suivies cette technique viticole pour arriver à Kallisté-Théra, une chose est certaine: les *ampéliès*, système très antique de formation des ceps amélioré et perfectionné au fil des siècles par les vignerons de l'île, conviennent bien aux régions battues par les vents et au sol formé de sable fin comme dans le cas de Santorin. Et tant qu'il existera des vignerons santoriniotes pour se pencher sur elles avec amour et soumettre les sarments de leurs mains expérimentées, les *ampéliès* continueront à constituer une partie de l'héritage viticole de l'Europe entière.

## Le vin de Santorin

### Témoignages dans les textes de voyageurs étrangers

Stavroula Kourakou-Dragona

C'est dans l'oeuvre du géographe arabe Edrisi qui voyagea en Grèce en 1154<sup>1</sup> que Théra apparaît pour la première fois sous son nouveau nom de *Santorini*. On suppose que ce vocable eut pour parrains des marins italiens, des croisés et des pèlerins qui, faisant voile vers Constantinople et les Lieux saints, passaient par les “mers étroites de l'Égée” et les îles des Cyclades qui s'offraient à des étapes de ravitaillement abritées du vent et rapprochées. Comme il n'était pas aisé de jeter l'ancre à Théra, ils mouillaient à Thérasia, dans une baie située devant l'église Sainte-Irène.<sup>2</sup> C'est de ce petit port que, dans la langue des marins, l'île a pris ce nom de Santorini, comme en témoigne entre autres la double mention Santo Erini-Santorini portée sur des cartes d'époques diverses.<sup>3</sup> Après la chute de Constantinople aux mains des Croisés en 1202 et la mise en pièces de l'Empire byzantin, les Barrozzi, seigneurs de l'île, usaient ordinairement du titre pompeux de *Dominatores insularum Santorini et Theresiae*.<sup>4</sup> C'est ainsi que ce nouveau nom s'officialisa au XIII<sup>e</sup> siècle, connaissant de nombreuses variantes selon les langues étrangères où il était employé<sup>5</sup> au cours des huit siècles de péripiéties que traversa Théra-Santorin.

Après la libération du joug turc, l'Etat grec officiel rendit à l'île son nom antique de *Théra*. L'usage de celui-ci se limita cependant à la langue bureaucratique: dans la conscience des indigènes, le nom de l'île demeurait Santorini.<sup>6</sup> C'est pourquoi la législation vinicole contemporaine a reconnu comme “appellation d'origine” des vins de l'île le toponyme vivant de *Santorini*.<sup>7</sup> Même l'usage d'une partie de ce toponyme est interdit sur les étiquettes des vins de table ordinaires<sup>8</sup> car le législateur a admis que, dans des régions d'histoire séculaire, les noms géographiques non seulement des régions viticoles mais également de certains ports où l'on charge les vins<sup>9</sup> désignent, même altérés, l'origine des vins de même nom:<sup>10</sup> tel est le cas de l'appellation *Santo*, premier élément du toponyme *Santorini*. Des siècles durant, elle a désigné sur les marchés du Levant et les grandes places vénitiennes d'Italie l'origine de ce vin traditionnel, issu des raisins concentrés au soleil, que, déjà au moyen - âge, les nefes des croisés et des pèlerins chargeaient dans le petit port de *Santo Erini*.

#### *Le vin de Santorin au moyen - âge*

La fondation d'états latins dans les ex-provinces byzantines d'Orient et l'implantation en Syrie de chevaliers francs offrit non seulement un nouvel essor à l'activité commerciale avec la Méditerranée orientale et, à travers elle, les Indes, mais également de nouvelles garanties de protection aux voyageurs contre les pirates. Venise, qui disposait d'un nombre important de navires prêts à lever l'ancre pour toutes les “échelles” du Levant, devint pratiquement le seul port d'embarquement pour les milliers de voyageurs qui se rendaient en pèlerinage aux Lieux saints. Des agences de voyage s'organisèrent et les pèlerins signaient avec les armateurs des contrats définissant les obligations de chacune des parties durant le voyage.<sup>11</sup> Des documents conservés aux archives de Venise

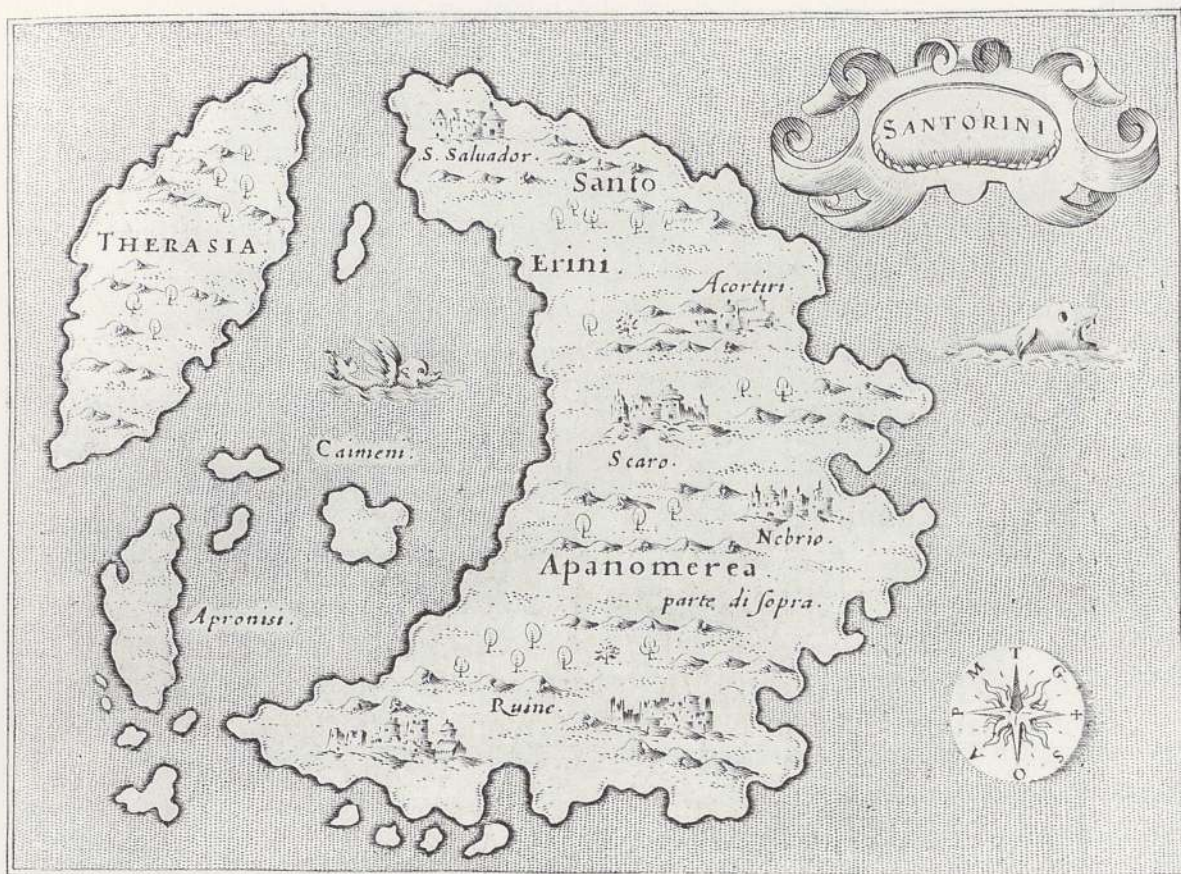


Fig. 24 Carte de Santorin avec le nom de Santo Erini inscrit sur la partie nord de l'île. Tomaso Porcacchi, Venise 1576.

permettent de conclure que Santorin était utilisée comme escale principale par les bateaux faisant voile vers la Crète et le Moyen-Orient.<sup>12</sup> Etant donné que l'île ne disposait pas de port sûr d'une taille suffisante, que la profondeur de ses eaux ne permettait pas d'y jeter l'ancre, que l'eau potable y était rare et le blé une denrée en quantité insuffisante même pour la consommation locale,<sup>13</sup> le fait que Santorin ait été choisie parmi toutes les Cyclades ne peut s'expliquer que par le seul produit commercialisable de l'île, le vin: pour le voyageur fatigué, il était encore plus précieux que l'eau, à cette époque où la bonne eau potable était rare et où diverses épidémies comme la peste décimaient les populations. C'est également la raison pour laquelle les seigneurs latins favorisèrent la culture de la vigne, aussi longtemps que Santorin vécut sous l'occupation vénitienne et dans la mesure où les guerres et les actes de piraterie le permettaient.

Quel genre de vin était, à cette époque, celui de Santorin? Il ne pouvait être que doux. C'est en effet ce type de vin qui était alors recherché: le *malvasia* de Crète, l'*ariosios* de Chios, le *coumandaria* de Chypre étaient des vins doux élaborés à partir de raisins étalés au soleil, selon la méthode même pratiquée dans l'antiquité pour produire les vins renommés des îles de l'Égée. Dans les contrats de voyage de Venise au moyen-âge, une clause stipulait qu'un verre de vin grec serait offert avant le repas matinal, précisément parce que les vins des îles grecques étaient doux et forts, c'est-à-dire riches en sucres et

en alcool. Ils étaient donc remontants et fortifiants, boisson en même temps que remède comme l'écrivait Galien, médecin grec du II<sup>e</sup> siècle après J.-C. considéré en Occident comme une autorité pendant tout le moyen - âge et encore à la Renaissance. Ces vins avaient la même puissance calorifique, comme nous dirions aujourd'hui, que les figues et les raisins secs, aliments riches en sucres dont il était indispensable de se munir pour des voyages lointains de durée incertaine.

### *Le vin de Santorin sur les marchés de la mer Blanche*

Après la chute de Constantinople en cette année de mauvais augure 1453, Venise accepta, par les Traités de 1464 et de 1479, de payer impôt à la Turquie qui, de son côté, accorda aux Vénitiens le droit d'acheminer librement leurs marchandises à travers tout l'Empire ottoman sans verser de taxes, et de faire accoster les navires battant pavillon de la Sérénissime dans tous les ports turcs. Ainsi le vin de Santorin, alors sous domination vénitienne, continua-t-il à être vendu au XV<sup>e</sup> siècle sur les mêmes places qu'avant le démembrement définitif de l'Empire byzantin. Cependant le XVI<sup>e</sup> siècle marqua le début du compte à rebours pour la domination maritime de Venise. En contractant des liens économiques plus favorables avec les Turcs, les Français réussirent à la supplanter. La domination du pavillon français sur la Méditerranée débuta avec la signature du traité franco-turc de 1536. Au cours de ce même siècle, les îles de l'Egée passèrent l'une après l'autre sous domination turque et la France, en tant que grande puissance, se chargea de la protection des catholiques du Levant et de l'Egée. Le régime de domination vénitienne disparut définitivement en 1579.

Lors de la longue période d'occupation franque (1207-1557), à l'exception de quelques moments d'éclat sporadiques, Santorin connut finalement le sort de la plupart des îles de la mer Egée: leur population se réduisit petit à petit et nombreuses furent celles qui perdirent leurs habitants lors des guerres catastrophiques que Venise, Gênes, les Turcs et les Byzantins se livrèrent mutuellement ainsi qu'à leurs seigneurs locaux périodiques, mais également du fait des épidémies et des incessantes incursions des pirates: ils avaient transformé les îles devenues désertes (Paros, Ios, Kimolos, etc.)<sup>14</sup> en véritables nids de corsaires ou utilisaient pour y jeter l'ancre les petits ports naturels qu'offraient les îlots volcaniques de Santorin. L'émigration vers la Crète, qui avait commencé dès la fin du XIV<sup>e</sup> siècle, prit au XV<sup>e</sup> siècle la forme d'une fuite collective, surtout dans les îles de Ténédos, d'Eubée et de Santorin.<sup>15</sup> Au début du XVI<sup>e</sup> siècle, la population de l'île comptait à peine quelques centaines d'âmes.

La flotte turque s'imposa en mer Egée et, les années 1577-1644 s'étant déroulées sans incidents vénéto-turcs notables, le décor changea. Durant tout le XVII<sup>e</sup> siècle, de nombreux navires avec des équipages français venaient jeter l'ancre dans les Cyclades et surtout à Santorin pour y chercher du vin.<sup>16</sup> La production et le commerce du vin étaient désormais aux mains des habitants de l'île, orthodoxes et catholiques: les timariotes turcs ne vinrent en effet pas s'installer à Santorin et, de façon plus générale, dans les Cyclades. La population demeura essentiellement grecque et s'autogéra.<sup>17</sup> Pour combattre l'importante baisse démographique dans les îles de l'Egée et la désorganisation de leur économie, des populations d'autres régions grecques y furent transférées et le *paidomazoma* (recrutement militaire de jeunes garçons grecs par la force) et l'installation de janissaires

y furent interdits. Ces mesures modifièrent au fil des ans l'image démographique de Santorin qui, au milieu du XVIIe siècle, comptait désormais sept mille habitants.<sup>18</sup>

C'est précisément à cette époque que furent écrits les premiers rapports de voyageurs sur les vignes et le vin de Santorin. On les trouve dans la relation de François Richard, nonce du Pape, qui se rendit à "Sant-Erini" en 1644, deux ans à peine après l'installation de l'Ordre des Jésuites. Il voyagea dans diverses îles des Cyclades et publia ses expériences en 1657 à Paris. A la même époque, en 1653, Jean de Thévenot commençait ses périples en Orient. Il avait à peine vingt ans. Il consacra à la Grèce quarante huit pages de son journal de voyage qu'il publia à Paris en 1665. Ces textes se rapportent l'un et l'autre à un moment où toute la mer Egée vivait à l'heure de la guerre que Venise et les Turcs se livraient pour la domination de la Crète et qui s'ouvrit en 1645 avec l'investissement de La Canée. L'année 1648 marqua le début du siège de la citadelle de Candie, jusqu'alors aux mains des Vénitiens. La présence simultanée des deux flottes antagonistes dans l'Egée fut cause de nombreux maux pour les habitants des îles. Certaines, comme Santorin, furent temporairement reconquises par la flotte vénitienne dans sa tentative de créer des bases pour ravitailler ses équipages et de faire diversion auprès de la flotte turque. Les malheureux habitants se virent même parfois contraints de payer deux fois l'impôt, tant aux Vénitiens qu'aux Turcs.<sup>19</sup> La pauvreté de l'île à cette époque, la lutte dramatique des Santoriniotes pour survivre, mais également la place dominante de la vigne comme culture et du vin comme marchandise ressortent à travers les lignes des textes de ces deux voyageurs.

A l'un de ces moments de l'année où la vigne colore de verdure la terre aride de Santorin, le jeune Thévenot se rendi de la citadelle de Skaros –où vivaient plus auparavant les seigneurs catholiques de l'île– à la citadelle de Pyrgos. Il nous a laissé une description brève mais très caractéristique de la vue panoramique du vignoble de Santorin: "Pour aller de Scaro à Pirgo, il faut monter avec grande peine une montagne, de laquelle on découvre toute l'île et la plaine cultivée et plantée de vignes, mais de peu d'arbres, si ce n'est de figuiers et de muriers blancs". Le voyageur souligne particulièrement ce manque d'arbres car il est frappé par la différence avec l'île de Nio où les "campagnes sont fort fertiles de toutes choses, il y a des bois fort épais de chênes et autres sortes d'arbres, qu'ils coupent pour vendre en divers endroits, et particulièrement à ceux de Santorin...". Et c'est par cette carence qu'il explique le fait que les Santoriniotes ne cuisaient le pain que deux fois l'an: "Les habitants de cette île vivent avec fort peu de délicatesse. Leur pain qu'ils appellent schises, est du biscuit fait de moitié blé et moitié orge, noir comme la poix, et si rude qu'on ne le peut presque avaler: ils ne chauffent le four que deux fois l'an, auquel temps ils font le biscuit qu'ils portent à la maison avec grande vénération, peut-être font-ils cela à cause qu'ils n'ont aucunement de bois, car ils le font venir de Nio... Ils n'ont point de viande... et ils ne mangent autre chose que des fèves et des pois, des oeufs et du biscuit... Ils n'ont point de fruits... Ils ont assez de raisins dans la saison...". Le seul produit de la terre commercialisable est le vin: "Ils recueillent de leurs vignes assez de vin pour l'usage de tous ceux de l'île, et pour charger encor des vaisseaux qui y viennent quelquefois. Ils en conduisent à Chio, Smyrne et autres lieux."<sup>20</sup>

Le coup d'oeil rapide du jeune Thévenot ne s'est trompé ni sur les vignes et les vins,



Fig. 25 Carte de Santorin, avec le nom de Santo Erini inscrit sur la partie septentrionale de l'île. Dapper (Orfert), Amsterdam 1703.



*Fig. 26 Un cep taillé selon le système traditionnel peut "aller au delà de cent ans, et il arrive à un point de grosseur que je n'ai jamais vue ailleurs". Abbé Pègues, Paris 1842.*

ni sur la sobriété des habitants de l'île, mais il ne lui était pas possible de concevoir tout ce qu'a vu et enregistré Richard qui a vécu de longues années à Santorin (1644-1675): "On ne peut nier que cette Isle ne soit pauvre, veu qu'elle ne porte ny froment pour nourrir ses habitans, mais seulement de l'orge; ny herbages en abondance, pour la pasture des animaux; & n'est arrosée d'aucun ruisseau ou fontaine: toute l'eau que l'on y boit vient du Ciel, receuë dans les cisternes: s'il manque de pleuvoir, il faut mourir de soif, ou bien boire de l'eau fade & demy salée, qui se trouue en quelques puits proche de la mer. Pendant tout l'Esté la terre n'a besoin de pluye... Cette terre est de telle nature, que quoy que sa superficie soit toute seche & comme brulée; neantmoins par une prouidence toute particuliere, elle conserue & entretient si bien l'humidité qu'elle a

au dedans de soy, qu'avec celle qu'elle reçoit de la frescheur de la nuict au dehors, elle produit quantité de bons orges, des fesoies en abondance, & d'autres grains qu'ils nomment *ἀρακα*, & les Italiens Fauetta... On y recueille aussi du millet, du sisami, des courges, des concombres, & des melons tres gros & sauoureux... Le viure du commun est de biscuit fait d'orge, sans en oster que le gros son: ils le font deux ou trois fois l'année... Or avec ce biscuit que plusieurs trempent dans l'eau avant le repas, ils mangent leurs legumes, qui sont leurs mets ordinaires: car pour de la viande, rarement ils en goustent, excepté ceux qui sont riches... Comme l'Isle produit de l'orge, aussi nourrissent-ils quantités de poules... En Automne les habitans tuent quantité de tourterelles, & attrappent avec leurs filets si grande multitude de cailles... Vous diriez que la divine Providence se plaist à faire passer ces oiseaux par cette Isle, afin de regaler par un mets delicieux ces pauvres affamez; lequel finy, elle leur presente un autre mets de poissons, qu'ils prisent encore plus, pource qu'il leur dure encore dauantage..."<sup>21</sup>

Grâce à la plume de Richard, nous savons aujourd'hui quelles étaient les cultures traditionnelles de Santorin: appelées "cultures sèches", elles ne vivaient que grâce à la propriété du sol de l'île d'absorber de l'humidité pendant la nuit. Nous constatons également combien justifié est le point de vue selon lequel c'est pour son seul vin que Santorin avait été choisie par les Vénitiens comme escale de ravitaillement pour leur flotte: l'île ne disposait d'aucune autre denrée à cet effet, pas même d'eau potable en quantité suffisante.

Ce n'est pas de haut que le missionnaire apostolique a vu les vignes de l'île. Il les a parcourues et nous a légué leur première description: "Les vignes sont grosses souches, qui paroissent hors de terre la hauteur d'un demy-pied, éloignées l'une de l'autre environ d'une toise; d'autant que si elles estoient si proches, elles s'entre-empescheroient, & les racines qui sont longues, ne pourroient tirer le suc suffisant. Une partie de leur vin est debitée à Chio, Smyrne, & quelquesfois à Constantinople: pour maintenant on le porte tout à la ville de Candie, & pour sa bonté est vendu plus cher que le vin de Naxie, ou de Paros..."<sup>22</sup>

En ce qui concerne les routes du vin, les deux recits ne mentionnent que les ports les plus cosmopolites de la "mer Blanche": Chio, Smyrne, Candie, Constantinople. Il est également remarquable que le port de Candie soit signalé par Richard comme celui qui reçoit en exclusivité pour la Crète les vins de Santorin lors des premières années de la guerre entre Venise et la Turquie, époque à laquelle il écrit. En revanche, Candie n'est plus mentionnée dans le journal de voyage de Thévenot, rédigé alors qu'avait déjà commencé le dramatique embargo de la ville. La guerre avait créé pour le commerce du vin de Santorin un marché financièrement très intéressant mais provisoire, qui disparut en 1669 avec la chute de cette grande place vénitienne.

Le vin était transporté à Candie par des bateaux vénitiens, français, crétois et santoriniotes. Malgré le fait que les deux relations ci-dessus mentionnées n'offrent pas de renseignements sur le genre de vin qu'était celui de Santorin, du moins celui qui partait pour Candie devait-il être doux, comme le *malvasia* que les Vénitiens s'étaient accoutumés à boire en Crète et que les assiégés ne pouvaient plus se procurer, puisque l'intérieur du pays était aux mains des Turcs. Etant donné qu'il était, selon les voyageurs, de meilleure qualité et plus cher que les vins des autres îles des Cyclades, il devait être

vendu à Candie et sur les divers marchés étrangers sous une appellation qui témoignait de son origine géographique, selon l'usage établi depuis l'antiquité et toujours en vigueur de nos jours. Ce nom n'était bien sûr pas le très grec: *krasi Santorinis*. Ce devait être un nom bref et qui sonnait bien, compris de l'acheteur et du consommateur. La réponse est fournie par le supérieur du monastère des Lazaristes à Théra:

“Autrefois leur vignoble était très-peu considérable, et leurs courses sur mer ne s'étendaient guère d'abord que jusqu'en Candie, Chio, Smyrne, Constantinople et quelques îles voisines. Peu à peu ils poussèrent plus loin; ils se tracèrent une route jusqu'à Venise, Ancône, Trieste, et parcoururent cette ligne pendant assez longtemps, principalement pour y placer leur vin *santo*.”<sup>23</sup>

Ce vin se vendait donc sous l'appellation de *santo*, premier élément du toponyme *Santorini*: *vino santo* et *vin santo*. Un fait le prouve également: les catholiques francophones de l'île appelaient *vin santo* le vin doux traditionnel de Santorin qui, transcrit avec les lettres de l'alphabet grec, donna le levantin βινσάντο. Un témoignage en est fourni par un rapport de 1729 adressé à l'évêque catholique de Santorin par des capitaines de l'île, où sont énumérés en détail les dommages causés par divers actes de piraterie.<sup>24</sup> L'un de ceux-ci avait eu lieu en 1727: un navire battant pavillon maltais avait abordé dans le “porto Santorinis” (port de Santorin) deux caïques de l'île et leur avait pris, entre autres, “dix fûts de vin et cinq de *vin santo*”.

#### *La production de vin à Santorin au XVIIIe siècle*

Il faut arriver au début du XVIIIe siècle pour trouver, dans le livre du baron Joseph Pitton de Tournefort publié à Paris en 1717, la première description des caractères du vin de Santorin. Un autre produit précieux y est également mentionné, dont les relations précédentes ne parlaient pas bien qu'il fût cultivé sur l'île depuis le XVe siècle: le coton. Santorin compte désormais dix mille habitants et produit “peu de froment... beaucoup d'orge, beaucoup de coton, & du vin en grande abondance: ce vin a la couleur de celui du Rhin, mais il est violent & plein d'esprits: on le porte par tout l'Archipel & jusques à Constantinople; cette liqueur & les toiles de coton font le principal commerce de l'isle: les femmes y cultivent la vigne, tandis que les hommes vont vendre leurs vins. Les plus belles vignes sont dans une plaine audelà de Pyrgos au pied de la montagne de Saint Estienne; on les y cultive à peu près comme en Provence... Les fruits sont rares en cette isle, excepté les figues: on y apporte l'huile de Candie”.<sup>25</sup> Le vin de Santorin à cette époque était donc fort, riche en alcool -“plein d'esprits”- et il possédait la même couleur que celui du Rhin, c'est-à-dire vieil or, ce qui signifie qu'il était produit avec des raisins blancs. S'il est qualifié de “liqueur”, c'est qu'il était doux. En conséquence, son type n'avait pas changé au cours des siècles: il s'agissait bien du vin égéen de l'antiquité grecque, issu de raisins concentrés au soleil.

Les relations des voyageurs du XVIIIe siècle ne fournissent pas d'informations quant à la superficie plantée en vigne et en autres cultures. Cette lacune est comblée par un registre d'impôts de 1731 conservé aux archives de l'Evêché catholique de Santorin. Son étude a permis d'estimer la distribution des cultures: 600 ha de vignes; 500 ha d'arbres; 1.300 ha de champs (orge, blé, millet, sésame, haricots, pois, coton et cultures potagères).<sup>26</sup> Mais tandis que la vigne ne représentait que 24% de la surface cultivée, la

redevance prélevée sur la culture des vignes correspondait à 50% du revenu timaral. On a calculé que le rendement des vignes par hectare s'élevait à mille ocques de vin, ce qui donnait un revenu permettant de couvrir les impôts et les insuffisances dans la culture des céréales. Au début du XVIIIe siècle, la polyculture était encore pratiquée à Santorin. On y cultivait les mêmes plantes traditionnelles que celles mentionnées dans la récit de François Richard un siècle environ auparavant. Toutefois la culture qui rapportait du point de vue financier était la vigne. Si elle ne connaissait pas une extension plus grande, c'est que la commercialisation du vin était encore à cette époque limitée.

A la fin du même siècle, l'image est totalement différente: la vigne a tout remplacé. Pas un pouce de terre n'est resté inexploité, car la première guerre russo-turque (1768-1774), le traité de Kutchuk-Kaïnardji (1774) et le traité commercial de 1783 ont changé la scène géopolitique et ouvert au vin de Santorin les marchés de la mer Noire. Les patrons de navires grecs, profitant des conditions favorables prévues par ces traités pour les populations orthodoxes sous domination ottomane, voguaient désormais libres sous pavillon russe.<sup>27</sup> En 1791, les Dimitriis publièrent à Vienne leur Géographie, rédigée en langue démotique. Ils y indiquent que les habitants de Santorini "dont le nombre dépasse dix mille... la font fructifier par leur labeur. On y produit de l'orge et... du vin en grande quantité et renommé dans toute l'Europe, et d'un très bon rapport pour les Santoriniotes..."<sup>28</sup>

Guillaume Antoine Olivier a, pour sa part, fourni de précieuses informations sur la production du vin dans l'île. Durant la dernière décennie du XVIIIe siècle, il avait dirigé une mission commerciale qui visita l'Empire ottoman, commanditée par le gouvernement français. Six volumes et un atlas publiés à Paris au début du XIXe siècle, alors qu'Olivier était désormais membre de l'Académie des Sciences, constituent le fruit de ce voyage d'exploration: "Le vin forme le principal revenu de l'île: le plus renommé est celui connu sous le nom de *Vino-Santo*. Il est doux, liquoreux et de médiocre qualité la première année: il devient très-bon en vieillissant, et préférable au meilleur vin de Chypre. Les habitants ne le vendent que 3 ou 4 paras l'ocque à la récolte. Il passe presque tout en Russie. Il est fait avec du raisin blanc bien mûr, que l'on expose pendant huit jours au soleil, étendu sur les terrasses des maisons. On le foule ensuite, on l'exprime, et on enferme le moût dans des tonneaux que l'on bouche soigneusement lorsque la fermentation a cessé.

"Le vin ordinaire n'est guère bon: il est en général doux, et tourne facilement à l'aigre. On le fait avec du raisin blanc et avec du raisin noir indifféremment, que l'on foule au sortir de la vigne: on retire le moût sur le champ pour le mettre en tonneaux. Comme les raisins sont trop mûrs et trop sucrés, afin que la fermentation s'établisse plus facilement, on est dans l'usage, à Santorin, comme dans toutes les îles de l'Archipel, d'ajouter un quart ou même un tiers d'eau. On laisse ce vin fermenter environ un mois, après quoi on bouche exactement le tonneau. On verse sur le marc qui reste dans la cuve, une assez grande quantité d'eau, et on le laisse fermenter pendant huit à dix jours. On retire ensuite le vin qui en résulte, et on presse le marc. Ce vin, d'une qualité très-inférieure, sert pendant presque toute l'année à l'usage des habitants...

"Les habitants, privés d'eau de fontaine, ne connaissent presque pas d'autre boisson que leur piquette. Ils la boivent quoiqu'aigrie, et dans cet état elle est encore agréable.

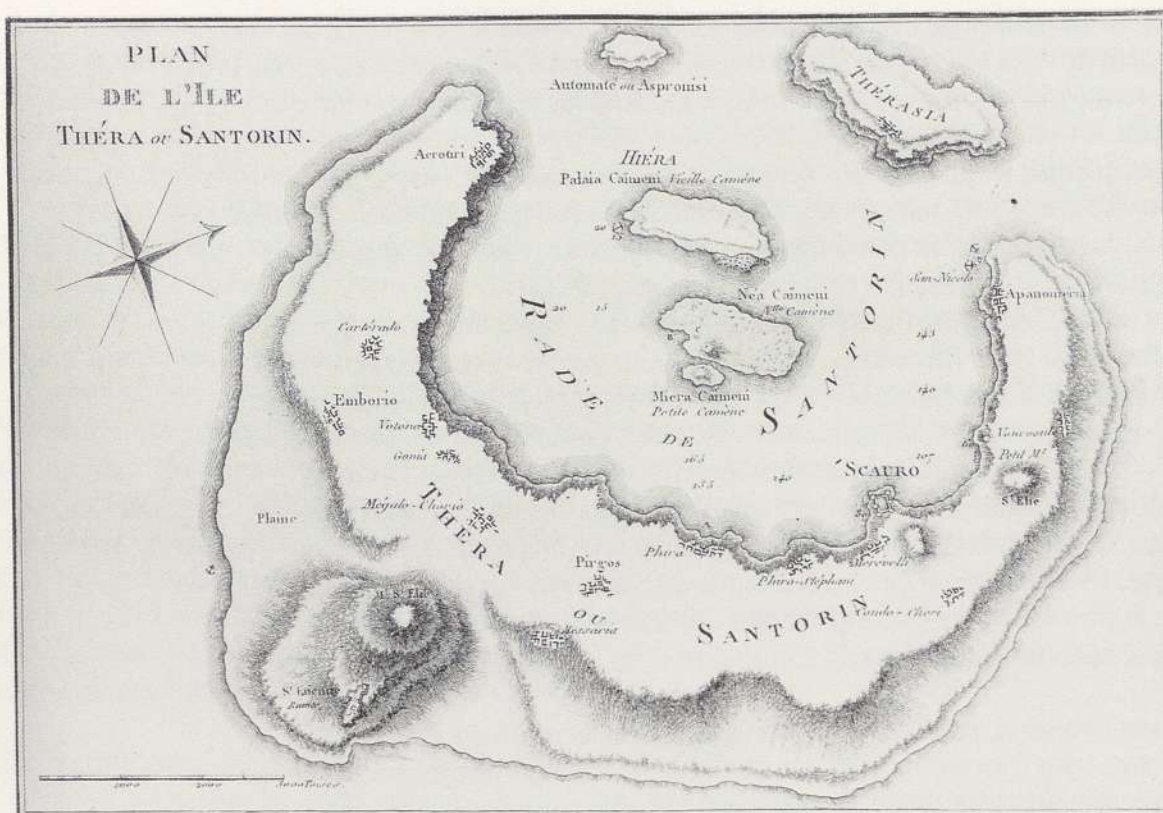


Fig. 27 Carte de l'île de Théra ou Santorin. Olivier (Guillaume Antoine), Paris 1807. A l'époque néo-classique, le nom antique de Théra prit place à côté du toponyme d'origine médiévale.

Nous en avons usé nous-mêmes avec plaisir et sans inconvénient, pendant les fortes chaleurs que nous avons éprouvées dans l'île...

“La quantité de vin qui sort de Santorin chaque année est très-considérable: on l'évalue, avec une récolte ordinaire, à un million d'ocques. Il sort aussi une petite quantité d'eau-de-vie.”<sup>29</sup>

A la fin du XVIIIe siècle, on tirait donc quatre produits différents de la vigne. Les deux premiers étaient des vins proprement dits, l'un ordinaire et l'autre fait à partir de raisins concentrés au soleil. Ils différaient entre eux par la qualité et le prix. Les exportations étaient évaluées à 1.300 tonnes, quantité que la mission française jugea énorme. Le vin doux traditionnel obtenu à partir de raisins exposés au soleil portait déjà une appellation, celle de *Vino Santo* qui s'était imposée depuis le temps où on le vendait surtout sur les marchés vénitiens. Mais alors, une question se pose: pourquoi ce nom est-il ignoré des trois précédentes relations? Une lecture attentive montre que leurs auteurs s'intéressaient surtout aux paroissiens de l'Eglise catholique ou aux trouvailles provenant de l'antique Théra, plutôt qu'au commerce des produits d'une île pauvre. C'est pourquoi ils n'ont consacré que quelques lignes à son vin. Il était en revanche naturel que l'anticléric Olivier, à la tête de cette mission économique en tant que “citoyen” de la France, à peine deux ans après la Révolution, mentionnât le nom sous lequel circulait sur les places du Levant le vin traditionnel de *Santorin*. Connaisseur des questions commerciales, il était

à même de saisir l'importance sur le marché des appellations indiquant l'origine des vins traditionnels.

Le troisième produit d'origine viticole auquel se réfère Olivier était un succédané du vin, que les îliens buvaient car le vrai vin représentait désormais une marchandise de valeur. Ils le fabriquaient en versant de l'eau sur le marc, c'est-à-dire sur ce qui restait des raisins dans le fouloir, une fois le moût tiré. Comme le marc, quand il provient de raisins foulés aux pieds, contient encore beaucoup de jus, la fermentation continuait, permettant de produire ce que l'on appelait déjà alors en français la "piquette". En grec, ce produit porte depuis l'antiquité le nom de *stemphylitis* et, dans les textes législatifs de notre époque qui interdisent de le présenter sur le marché en tant que vin, il est mentionné sous le nom de *deftérias*: il est en effet produit de la même façon que le *deftérias* (δευτερίας) de l'antiquité que l'on donnait aux esclaves à la place du vin. Comme le marc s'aigrit facilement, le *deftérias* avait habituellement l'odeur et le goût d'un vinaigre allongé d'eau qui, comme on le sait, a pour propriété de calmer la grande soif. C'est pourquoi le Centurion tendit au Christ une éponge mouillée de vinaigre quand, du haut de la Croix, celui-ci dit: "J'ai soif". Cette expérience de se désaltérer en buvant "avec plaisir" de la piquette, les citoyens de la République française la firent quand ils arrivèrent dans l'île de Santorin privée d'eau.

Le quatrième produit était l'eau-de-vie. Olivier ne donne aucune précision supplémentaire, mais il est clair qu'il s'agit de raki, produit obtenu en distillant le marc, les *ráki* (loques) des raisins. Il s'agit du même produit qui est appelé *tsikoudia* en Crète, dans le reste de la Grèce *tsipouro*, en Italie *grappa* et en France *marc*. Il permettait des bénéfices importants à l'île et c'est pourquoi, durant les années qui suivirent, le nombre des distilleries s'accrut. Toujours selon Olivier, les Santoriniotes, douze mille âmes presque toutes de rite grec, se livraient avec une activité incroyable à la culture de la vigne et du coton et étaient beaucoup plus riches que les habitants des autres îles des Cyclades.<sup>30</sup>

Le vicomte de Marcellus, premier secrétaire de l'ambassade de France à Constantinople, passa en 1820 par les Cyclades alors qu'il se rendait avec une mission diplomatique en Palestine.<sup>31</sup> La chance lui sourit davantage qu'à la mission économique de la France républicaine: il ne fut pas, lui, abreuvé de piquette. En effet, reçu à dîner chez l'agent consulaire de la France, il y but à la santé de son roi "une bouteille de vin de 1755, datant de la même époque que la création du dernier petit îlot et le tremblement de terre de Lisbonne". Il lui parut délicieux. Aussi acheta-t-il pour son voyage un peu "de ce nectar, fameux en Orient, rarement exporté en Europe", avant de mettre le cap sur les Lieux saints. En dehors des bouteilles renfermant ce précieux nectar, le vicomte emmenait avec lui un véritable trésor: la statue de Vénus. Il l'avait "enlevée" quelques jours auparavant, à Milo. Quant à l'âge du vin qu'il but, aucun vin de soixante-cinq ans n'est buvable: il est trop vieux. Mais le romantique amateur passionné d'antiquités attachait très peu d'importance à la réalité des faits. Il cherchait surtout à impressionner ses lecteurs en leur affirmant que ce vin était contemporain du désastre de Lisbonne (1755) qui avait ému toute l'Europe, et de l'éruption du volcan de Santorin: à Paris, le fait qu'un nouvel îlot ait brusquement surgi de la mer avait fait sensation, comme s'il s'était agi de la naissance même de Vénus. Quel rapprochement d'idées! Quelle



*Fig. 28 La petite corbeille végétale  
vendangée tôt en automne.*

importance pouvait avoir, pour le conquérant de “la Vénus de Milo”, le fait que la dernière petite île s’était formée lors d’une explosion du volcan au début du siècle (1707-1711) et qu’il n’avait pas existé à Santorin de phénomènes volcaniques contemporains au séisme de Lisbonne? A la licence poétique, tout est permis.

Les bouteilles de vin que l’agent consulaire gardait pour les grandes occasions comme celle de l’arrivée du vicomte étaient bien sûr du *Santo*. C’était le seul “fameux en Orient” et qualifié de “nectar”. Le romantique vicomte ne mentionne pas le nom commercial du vin, mais on peut le déduire de ce qu’écrivent Olivier sur le *Vino Santo*, quelques années à peine auparavant et, vingt ans plus tard, l’abbé Pègues sur le vin *santo*.

### *Commerce du vin sans routes ni port*

Le vicomte de Marcellus fut le dernier voyageur à visiter Santorin avant la Révolution grecque, en 1821, alors que l’île était la troisième force navale du pays après Hydra et Spetsès. Depuis lors et jusqu’aux premières relations de voyage écrites par des étrangers à l’époque du roi Othon, il existe un rapport en grec adressé à Capodistrias, qui fournit des informations sur le commerce du vin de Santorin au cours des premières années du Soulèvement national grec: “Cette île compte environ vingt-mille habitants, sa circonscription est très réduite. Ses habitants, laborieux, sont divisés en deux classes: les uns [travaillent] dans la marine, les autres dans l’agriculture. Ce sont les marins eux-mêmes qui assurent le commerce. L’île dispose d’environ vingt-cinq bateaux de commerce sous pavillon étranger et tous les échanges se font en général avec la Russie. La source principale de revenus de l’île est le vin; elle produit aussi un peu d’orge. Le vin est transporté en Russie et c’est de cela que vivent les habitants. Tout ce qui est nécessaire à la survie de l’homme est importé d’autres régions. D’où l’importance du commerce, puisque le vin est exporté...”<sup>32</sup>

Il est ainsi clair qu’à cette époque, les patrons de navires continuaient à vendre le vin presque exclusivement en Russie. Tout le reste, en dehors du vin, arrivait d’ailleurs: blé, charbon, fer, bois pour les bateaux et les tonneaux, habits, chaussures, tout! Un seul produit commercialisable: le vin, et un seul marché: la Russie. Sous la protection du pavillon russe, d’audacieux capitaines grecs assuraient, durant les dernières décennies du XVIIIe siècle, l’exportation des blés russes dans toute la Méditerranée et même au-delà. La marine marchande grecque fut favorisée par les guerres européennes et la Révolution française. A cette époque, les Santoriniotes ne mangeaient plus de biscuit d’orge à la place du pain comme du temps de Richard et de Thévenot. Les navires qui emportaient le vin vers les ports de la mer Noire revenaient chargés de blé et d’autres denrées. En moins de cent trente ans, l’économie de l’île s’était modifiée.

Dans le rapport adressé à Capodistrias, le passage suivant est révélateur de l’opposition entre les intérêts de la France –protectrice des catholiques de l’île et, de façon générale, des Cyclades–, ceux de l’Angleterre, sa rivale commerciale, et ceux de la Russie qui exploitait l’unique ressource de Santorin: “Nombreux sont les Grecs appartenant à l’Eglise occidentale qui sont consuls et vice-consuls des Puissances européennes et il est d’intérêt qu’ils se cantonnent à leurs devoirs.”<sup>33</sup> Le français Edmond About, dans une allusion à la domination que les Russes cherchaient à s’assurer sur l’Egée, écrira lui aussi quelques années plus tard: “Les Russes sont très-friands du vin de Santorin: ils en achètent

tous les ans pour cinquante mille drachmes; mais ils préféreraient l'avoir pour rien et le boire sur place.”<sup>34</sup>

En ce qui concerne les voyages de la période othonienne, c'est avec un visiteur royal, le philhellène Louis de Bavière, père du roi Othon, qu'ils commencèrent en 1834. Dans les impressions du périple royal à travers les Cyclades publiées par l'archéologue Ludovic Ros, professeur à l'Université d'Athènes, nous avons glané quelques fragments caractéristiques: “L'après-midi, la *Médée* accosta à l'abri de Néa Kamméni... Vers l'aube, le Roi descendit au pied de la montagne abrupte, d'où un sentier monte en lacets vers la principale bourgade (capitale), Phira. Quel spectacle surprenant! Là, dans cette île isolée, riche grâce à la production de vin et à la marine, au milieu de cette population dense et variée avec ses larges pantalons marins, il y avait tout un corps consulaire en grand uniforme. Des représentants de l'Autriche, de l'Angleterre, de la France, de la Russie, de la Suède, de la Hollande et de quelques autres puissances encore, portant tricoque en tête, et uniforme brodé, et quel uniforme! En plus de cela, deux évêques vinrent aussi. Le Grec... et le Catholique... C'était à qui aurait l'honneur d'accompagner sa Majesté en haut, à la ville. L'un en tant qu'évêque principal du pays, l'autre en raison de leur dogme commun...<sup>35</sup>. L'incident ecclésiastique a été évité car le Roi fut d'abord entouré par les consuls chamarrés d'or. Ils s'élancèrent donc tous d'un pas rapide sur le sentier qui grimpe, où le clergé aux lourds habits ne suivit qu'avec peine.”<sup>36</sup>

Sur cette petite île, d'une superficie inférieure à 80 km<sup>2</sup>, le visiteur royal était attendu par les consuls des plus grandes puissances européennes, témoignage de la prospérité économique de l'île, due au vin et aux routes maritimes. Et pourtant Santorin ne possédait pas de port: la “*Médée* avait accosté” à l'une des Kamménès, ces îlots

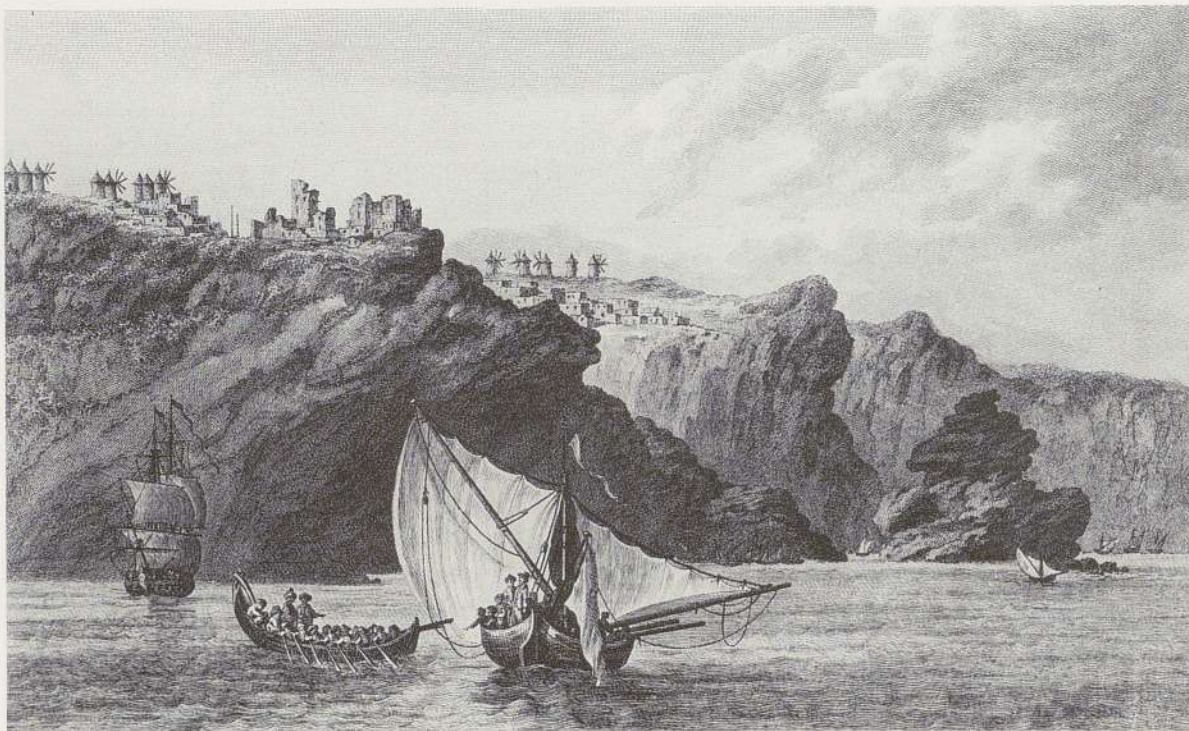


Fig. 29 “Vue du bourg San-Nicolo” à l'emplacement de l'actuelle commune d'Oia. Dessin de J.B. Hilaire gravé par Daniel Moseder, Paris 1782.

volcaniques que les pirates utilisaient autrefois pour y jeter l'ancre. Les navires chargés de marchandises s'y réfugiaient aussi par gros temps. Puis, quand les conditions étaient meilleures, ils s'approchaient de l'une des trois rades qui existaient à Santorin pour décharger et charger à nouveau: San-Nikolo d'Apanoméria (partie nord-ouest de l'île), Athinio et la baie située au pied de Phira, la plus large. De là, commençait le périlleux transport à dos d'ânes ou de mulets qui escaladaient les sentiers tracés sur les pentes presque à pic de la *caldera*. Le vin suivait le même itinéraire, dans le sens inverse, ce qui augmentait considérablement son prix. Mais ce transport avait aussi des conséquences indirectes importantes sur sa qualité car sa mise en bouteille et, partant, son vieillissement, n'étaient pas chose facile: "Les bouteilles, qui viennent d'Europe, coûtent fort cher dans les ports. Il ne faut pas songer à les transporter dans l'intérieur du pays: elles arriveraient en miettes".<sup>37</sup>

Trois ans après l'aventure de l'escalade royale sur le sentier de la *caldera*, on construisit la route-escalier sur le tracé de ce même sentier. Réalisée aux frais de l'Etat et oeuvre d'un ingénieur bavarois, elle conduit de la baie à Phira. Lois Knidlberger, professeur à l'Ecole Polytechnique de Munich, la commente un siècle plus tard avec admiration: "Très peu de gens réalisent que l'escalier qu'ils utilisent est un chef d'oeuvre de construction, une réalisation incomparable, audacieuse, avec une inclinaison presque constante, des murs de soutènement d'une construction parfaite, des rigoles d'écoulement des eaux de pluie bien faites, des paliers pour ceux qui arrivent en sens contraire, réalisés de main sûre et, à chaque tournant, une nouvelle vue magnifique, des ponts constitués à partir de beaux arcs bas couverts ici et là de la verdure des buissons."<sup>38</sup> Ce chef-d'oeuvre de la technique bavaroise n'allait cependant pas résoudre le problème du transport à dos d'âne ni du vin ni des bouteilles. Le port si désiré ne devait être construit que cent cinquante ans plus tard!

Sous le règne d'Othon (1832-1862), et très précisément au cours des vingt-quatre premières années de l'Etat grec libre, trois autres textes contenant des informations sur le vin de Santorin furent publiés. L'un est écrit par l'abbé Pègues, supérieur du monastère des Lazaristes à Théra (1824-1837), qui a sans aucun doute véritablement étudié Santorin sous l'angle de la vigne et du vin. Son livre fut publié à Paris en 1842. Onze ans plus tard, Louis Lacroix, directeur de l'Ecole française d'Athènes, éditait à Paris ses propres impressions sur ses voyages dans les îles grecques. Il y précise qu'il emprunte tout ce qu'il signale dans son chapitre sur Santorin à une publication de Ch. Benoît parue aux Archives des Missions Scientifiques en 1850. La troisième relation de voyage, parue à Paris en 1854, est due à la plume d'un jeune homme de talent âgé de vingt-quatre ans, Edmond About, membre de l'Ecole Archéologique d'Athènes, qui n'a jamais posé le pied sur l'île: c'est à Athènes où il vécut environ deux ans qu'il buvait le santorin. Pourtant, aucune relation de voyage ne se révéla aussi prophétique en ce qui concerne ce vin.

### *Santo, le vin traditionnel de Santorin*

Selon l'abbé Pègues, la vigne était à son époque pratiquement la seule culture sur l'île. Le vin en constituait le produit principal et presque exclusif. De ce point de vue, Santorin dépassait de loin les autres îles de l'Archipel: elle possédait le vignoble le plus étendu et le plus beau, tant pour la quantité du raisin que pour la qualité des vins. Il nous

→  
Fig. 30 Phira, capitale de l'île, et la route-escalier construite il y a 160 ans sur les parois escarpées de la *caldera*.





informe aussi que, tandis qu'on cultivait une soixantaine d'espèces différentes, une seule, l'*asyrtiko*, était en réalité utilisée aussi bien pour la production de vin ordinaire que pour celle de *santo*: c'était la plus productive et la meilleure. Un autre cépage, le *mandilaria*, était utilisé pour faire du *santo* noir. Quant au *mavrotragano*, il donnait un vin rouge exceptionnel de même qu'un très bon *santo*, mais il était cultivé en très petite quantité. Le texte énumère certains autres cépages dont les raisins n'étaient pas destinés à la vinification: elles étaient consommées comme fruit d'été.<sup>39</sup> En ce qui concerne les types et les caractères des vins, ces informations sont réellement précieuses:

"L'île produit deux espèces de vin: le vin ordinaire, qui est blanc couleur de bière, et le vin doux ou vin de liqueur, qu'on fait de deux couleurs, l'un blanc, couleur de bière, comme le précédent, et l'autre noir, que dans le pays on appelle vin *santo*. Les uns et les autres contiennent beaucoup d'alcool et sont très-capiteux; aussi faut-il avoir une tête forte pour en boire à son plaisir, et sans se sentir incommodé des vapeurs qu'il envoie au cerveau. Les bons gourmets, dit-on, lui trouvent un goût de soufre.

"Le vin ordinaire, à son état naturel et dans des bouteilles bien hermétiquement fermées, lorsqu'il a vieilli quelques années et qu'il a été bien dépouillé, ressemble beaucoup au Madère par le goût et la couleur; j'ai trouvé même plusieurs fois des bouteilles qui avaient un arrière-goût du vin de Chypre. Mais il offre cet inconvénient, que, si, avant de le mettre en bouteille, on n'a pris le soin de le laisser bien déposer dans les tonneaux, ou de précipiter la lie par le transvasement ou par quelque espèce de colle, il dépose ensuite un peu.

"La seconde espèce de vin, la plus connue hors de Santorin, mais qui mérite de l'être encore davantage et d'être bien plus appréciée, le vin *santo*, surpasse en qualité les meilleurs vins de Naxie, de Paros, de Ténédos, de Scopelos, de Chio, tous les malvoisies de l'Archipel et les muscats de Samos. Je crois même qu'en le manipulant convenablement et avec d'autres soins que ceux qu'on lui donne, il peut lutter avantageusement avec le vin de Chypre, sans le soumettre, comme celui-ci, à tant de préparatifs et à l'épreuve d'une vieillesse séculaire ou demi-séculaire; mais il faut pour cela qu'il soit bien fait et de bonne qualité. Pour lui donner le degré de douceur qu'on veut, et pour qu'il soit parfaitement bon, il suffit que le raisin soit bien mûr, et qu'on le laisse exposé au soleil plus ou moins longtemps, par exemple neuf, dix, onze jours, selon le degré de chaleur qu'il fait, au point de réduire à la moitié, au moins, le vin qui en coulerait par la voie ordinaire. Il acquiert alors une saveur douce, sucrée et mielleuse, qui flatte délicieusement le palais; mais il cache une grande force, qui ne se sent pas beaucoup, au moment qu'on le boit. Il est encore meilleur quand il a vieilli et qu'il a été entièrement dépouillé: alors c'est comme un baume qu'on sent au palais et dans l'estomac; et sans craindre d'être renvoyé, il peut se présenter avec honneur à la table des rois, et figurer avec distinction dans leurs toasts.

"C'est particulièrement le vin des femmes, qui, en fait de liqueurs, recherchent de préférence ce qui est doux. Mais sa couleur dorée et sa saveur délicieuse, qui invitent à boire, sont un appât trompeur; et, sans faire sentir aussitôt ses effets, il en a fait repentir grand nombre de s'être livrés à ses attraits séduisants, et de s'être fiés à sa douceur hypocrite. Aussi ne le boit-on ordinairement qu'au petit verre, et comme vin de dessert, même à Santorin. Je crois que bien des bouches, en Europe, s'accommoderaient parfaite-

ment bien de son goût; mais les frais et la difficulté du transport, les droits exorbitants d'entrée dans les pays étrangers, le peu de soin que prennent les Santoriniotes pour le manipuler, ou le mettre dans des futailles propres et convenables, qui ne lui communiquent pas un mauvais goût; quelquefois même la gourmandise ou la fraude des marins, qui l'altèrent sur mer, pour remplacer par de l'eau salée celui qu'ils ont bu eux-mêmes, le privent du grand débit qu'il pourrait avoir, et de la juste renommée qu'il mériterait et dont il aurait besoin, pour se faire goûter et apprécier ailleurs qu'à Santorin.

“Le vin ordinaire aussi, quand il est bien vieux, de bonne qualité, bien préparé et conservé dans des bouteilles bien bouchées, peut encore servir parfaitement bien comme vin de dessert, et plaire à ceux dont les goûts ne s'accommoderaient pas de la douceur du vin *santo*.

“Le premier, dans les années ordinaires, se vend de cinquante à soixante francs la pipe; le second coûte presque deux tiers de plus. Mais ces vins ne seront estimés et vendus à leur juste valeur, que quand on saura les manipuler comme il convient, et leur donner à l'étranger la vogue qu'ils méritent. Ils seront alors plus recherchés, peut-être, que tant d'autres vins qui, sans être aussi bons, ont obtenu une réputation universelle, parce qu'il s'est trouvé des localités particulières pour en faire apprécier la qualité et la valeur; car ils ont toutes les propriétés qui peuvent les faire bien accueillir partout... il suffirait de les laisser vieillir longtemps, comme en Chypre... Mais à Santorin, il n'est personne qui ait le soin de conserver du vin pendant de longues années, si ce n'est peut-être quelques bouteilles, pour une occasion imprévue”.<sup>40</sup>

En ce qui concerne la production, Pègues confirme Olivier: on produisait dans l'île deux types de vin, l'un ordinaire et l'autre doux, à partir de raisins concentrés au soleil. Du point de vue commercial cependant, le texte de Pègues est encore plus révélateur que celui d'Olivier. De ce qu'ils ont tous deux écrit, il ressort que le vin ordinaire, contrairement au vin doux traditionnel, ne possédait pas de nom particulier. Dans la relation de voyage d'Olivier, la phrase critique est formulée comme suit: “le vin le plus réputé est celui appelé *Vino Santo*”. Le nom italien *Vino Santo* écrit en italiques dans un texte français est transcrit, naturellement, tel quel, et désigne le nom commercial qui avait survécu depuis l'époque où le vin de Santorin se vendait sur les marchés de Venise, alors maîtresse des mers. Dans Pègues, on lit: “le vin doux que l'on appelle *santo*”. Et à chaque fois, dans le livre, qu'il lui est nécessaire d'écrire vin santo, il utilise les italiques seulement pour le mot *santo* et jamais pour le couple *vin santo*. Cette manière d'écrire extrêmement soignée, confirme le fait que le nom du vin était bien en réalité SANTO.

Comme l'écrit Pègues à propos du vin doux, “la seconde espèce de vin, la plus connue hors de Santorin, mais qui mérite de l'être encore davantage et d'être bien plus appréciée, le vin *santo*, surpasse en qualité les meilleurs vins de Naxie, de Paros, de Ténédos, de Scopelos, de Chio, tous les malvoisies de l'Archipel et les muscats de Samos”.<sup>41</sup> Il est donc évident que les vins de toutes les autres îles, bien que doux et vendus sur les mêmes marchés, y étaient commercialisés sous le nom de leur île d'origine et non sous l'appellation de *santo*, car *vino Santo* et vin *Santo* ne désignent pas un type de vin doux à usage ecclésiastique (vin de messe) mais bien le vin traditionnel issu de raisins concentrés au soleil d'une île précise, Santorin. La dénomination *Santo*, premier élément du toponyme *Santorini* appartient en conséquence aux “appellations d'origine historique”.<sup>42</sup>



### *Le santorin de Santorin*

Le livre de Pègues constitue incontestablement une étape pour la Santorin vitivinicole et aucun de ceux qui écrivirent plus tard sur les vins de l'île ne réussit à échapper à la tentation de republier l'un ou l'autre de ses commentaires, en général sans en mentionner la source. Mais parfois, même la copie n'est pas un travail facile. L'un de ces textes pas très heureux du point de vue des renseignements vinicoles fut la publication du lettré Ch. Benoît,<sup>43</sup> qui connut une diffusion importante car il fut republié par Louis Lacroix<sup>44</sup> et traduit en grec:<sup>45</sup> "On distingue ici plus de soixante espèces de raisins. L'espèce dominante est l'*assyrticon*, gros raisin noir dont on fait le vin ordinaire. Ce vin, fort estimé en Russie, et trop peu connu, à mon avis, en Occident, ressemble assez à nos bons crus du Rhin, ou encore au madère, avec un léger arrière-goût de soufre."<sup>46</sup> Nous retrouvons dans ces lignes la couleur du vin du Rhin de la relation de Pitton de Tournefort et les soixante espèces de raisin, la ressemblance avec le vin de Madère et l'arrière-goût de soufre de l'Histoire de Pègues. Mais l'*asyrtiko* n'a pas de raisins noirs, puisqu'il s'agit d'un cépage blanc et, quoiqu'il en soit, si le vin ordinaire de Santorin, qui était exporté en Russie, provenait de raisins noirs, il ne pouvait avoir la couleur des vins du Rhin ni ressembler au madère, tous issus de raisins blancs. On lit encore: "Mais rien n'est comparable, comme vin de dessert, au *vino santo* blanc ou rouge de Santorin: il se fait avec un raisin nommé *mavro tragano*, qu'on laisse exposé pendant quinze jours au soleil sur les terrasses des maisons avant de le porter au pressoir. Au bout d'un an, c'est une liqueur exquise, mais capiteuse, qui surpasse les meilleurs malvoisies de l'Archipel et même le muscat de Samos".<sup>47</sup> La comparaison avec les malvoisies de l'Archipel et le muscat de Samos est, bien sûr, tirée de la relation de Pègues. Cependant le *mavro tragano*, cépage noir (*mavro*), ne pourrait en aucun cas donner du *vino santo blanc*!

Le dernier en date des voyageurs de cette période, Edmond About, possédait véritablement le don du bon reportage. Il écrivait pour impressionner un public bien défini de lecteurs: les Parisiens. C'est pourquoi il se réfère au marsala de Sicile et au lacryma-christi du Vésuve, alors très à la mode, et emploie le mot "cru", cher aux Français, non dans le sens de vin mais dans celui de terroir. Par ailleurs, il sait bien que, pour les Français, un vin de valeur sur le marché y est connu sous son nom d'origine géographique. Aussi parle-t-il du "santorin sec" cent vingt ans avant que le toponyme Santorini soit juridiquement reconnu comme *appellation d'origine* indiquant l'origine géographique du vin "santorini". Et comme en français la première lettre d'un toponyme prend ou non une majuscule selon que celui-ci désigne une région viticole ou le vin originaire de cette région, il écrit "Santorin" quand il veut parler de l'île et "santorin" pour le vin: "Toutes les provinces produisent du vin, mais le meilleur cru du royaume est sans contredit l'île de Santorin. Je ne compare pas le vin de Santorin au vin de Chypre, puisque Chypre... ne fait point partie de la Grèce; mais il ne serait pas impossible de trouver des gourmets assez indépendants pour préférer le vin de Santorin... Le vin de Santorin se conserve longtemps; il résiste aux plus longues traversées. Il flatte les yeux par une belle couleur topaze et satisfait le goût par une saveur franche. Il porte l'eau à merveille: je n'ai pas bu d'autre vin à mes repas pendant deux ans. Il rappelle un peu le vin de Marsalla; il a aussi un arrière-goût de soufre. Il se sent de son origine. Né sur un volcan mal éteint, il est le Lacryma-Christi de la Grèce... Le même raisin sert à fabriquer

Fig. 31 Tonneaux anciens  
(Musée du Vin de Santorin).

des vins fins et des vins ordinaires, et l'on récolte souvent dans la même vigne deux liqueurs de qualité, de goût et de prix très-différents. Si, au moment de porter la vendange au pressoir, on en réserve une partie pour l'exposer au soleil sur les terrasses, ce raisin, après quinze jours d'évaporation, fournit un vin plus doux, plus spiritueux et plus facile à conserver. Le *vino santo* de Santorin, préparé de cette manière, est encore plus estimé que le santorin sec; mais il est difficile de le boire pur à Athènes."<sup>48</sup>

Sur les vignes de Grèce en général, About note: "Il faut distinguer deux sortes de vignes: celles qui fournissent du vin, et celles dont le raisin se conserve en nature sous le nom de raisin de Corinthe... Toutes les espèces de raisin, sans exception, réussissent sur le sol de la Grèce. On en compte, seulement dans l'île de Santorin, plus de soixante variétés, toutes excellentes, au dire des vigneron."<sup>49</sup>

Pourtant, il n'a pas entendu le point de vue des vigneron, car s'il s'était rendu dans l'île, il n'aurait pas écrit d'une façon aussi catégorique: "Malheureusement les Grecs n'ont point de caves... le vin se conserve dans des outres et se dépose dans des chambres."<sup>50</sup> Il aurait vu ce qu'avait vu la mission française et qu'Olivier décrivait cinquante ans plus tôt: "Les caves sont spacieuses et très-propres: elles sont creusées dans le banc de pierre-ponce blanche, que nous avons dit recouvrir toute l'île. La partie supérieure est taillée en forme de voûte... Les tonneaux sont placés sur deux rangées."<sup>51</sup>

L'ouvrage d'About vient clore la série des voyageurs étrangers dont certains apportent des témoignages fiables et intéressants sur le vin et la vigne à Santorin. A partir de la seconde moitié du XIXe siècle, ils sont relayés par les témoignages grecs.

Le santorin, comme la plume d'About avait prophétiquement baptisé le vin de Santorin, a désormais réussi à dépasser les problèmes qui le grevaient pendant la seconde moitié du XIXe siècle et les premières décennies du XXe. L'heure de la réalisation des vues tout aussi prophétiques de l'abbé Pègues, le grand chantre du vin de Santorin, a sonné: "Mais ces vins ne seront estimés et vendus à leur juste valeur, que quand on saura leur donner à l'étranger la vogue qu'ils méritent... car ils ont toutes les propriétés qui peuvent les faire bien accueillir partout."<sup>52</sup>

## La vigne en tant qu'objet d'actes juridiques à Santorin, du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle

Agamemnon Tselikas

Santorin était aussi connue dans l'antiquité et au moyen-âge pour son volcan qui, avec les mythes qui l'entouraient, provoquait à la fois la frayeur et la curiosité de tous ceux qui le visitaient que, dans le monde commercial de la Méditerranée, pour son vin. Ce don divin de la terre de Santorin, fruit du labeur de ses habitants mais également de la composition particulière du sol et du climat, avait conquis les marchés les plus importants. Il était très recherché, comme le signale le jésuite François Richard dans la description qu'il donne en 1657: "Une partie de leur vin est débitée à Chio, Smyrne, & quelquesfois à Constantinople: pour maintenant on le porte tout à la ville de Candie, & pour sa bonté est vendu plus cher que le vin de Naxie ou de Paros...".<sup>1</sup>

Il va donc de soi que bon nombre des actes juridiques sur l'île aient concerné soit la vigne en tant que bien immobilier transmissible ou qu'objet de rapport de culpabilité, soit le vin même lors de sa commercialisation. Aux Archives de l'île, déposées à l'Evêché catholique de Santorin, un nombre important de documents écrits se réfèrent en effet à la vigne et au vin: ceux-ci apparaissent dans d'innombrables actes d'achat et de vente, dots, échanges, testaments, donations, arbitrages et compromis.<sup>2</sup>

Sur les huit mille documents écrits que comptent environ ces Archives, trois cent trente-trois datés de 1559 à 1779 se réfèrent à des achats et ventes, à des échanges et à des baux à complant. Ce nombre ne correspond bien entendu pas à la réalité, puisque les archives notariales de l'île ont subi de nombreux dommages sous la Turcocratie. En 1682 par exemple, à la châtellenie de Skaros, le sieur Pètros Gavalas et Antonis Grispos sont contraints de faire rédiger à nouveau le contrat concernant l'usage d'une vigne que le premier avait cédée au second, car "le seigneur Tzanakis Anapliotis avoue et déclare sur son âme et dans la crainte du Christ qu'il a perdu l'écriture par laquelle il avait fait... lors de l'incursion qui s'est produite dans la présente châtellenie". Bien souvent, ces documents ne sont évidemment pas rédigés avec la clarté qui convient à des actes juridiques. Aussi de nombreuses questions que se pose l'historien moderne demeurent-elles sans réponse. Par exemple, la superficie des vignes vendues n'est pas toujours consignée, ni d'ailleurs le montant de l'impôt que le propriétaire versait à la caisse commune et, à travers celle-ci, au pouvoir ottoman, pas plus, enfin, que la monnaie mentionnée ne correspond à la réalité: le réal y remplace bien souvent le *grosi* (piastre) et vice-versa. Néanmoins, les éléments essentiels et constitutifs de l'acte sont toujours notés dans le moindre détail.

Ces actes sont rédigés par les "*publici notarii*" qui, dans leur exposé, suivent un modèle formel précis. Après la mention du nom de Dieu et la date, le contrat entier est en effet décrit selon un ordre logique. L'un des plus anciens actes de vente de vigne que l'on ait conservé, qui date de 1561, commence en ces termes: "Au nom du Christ, amen", et continue comme suit: "Le 15 du mois d'avril 1561, en ma demeure à moi, Di Vico de Palma, en présence de mon épouse Sophie et des témoins soussignés, je déclare vouloir faire cette écriture en faveur de misser Gaspari Syrigo et de ses héritiers... à propos d'une vigne que nous lui voulons vendre...". Cette vigne trouvait au lieu-dit "sta Liopa",

proche de Kontokhori et son prix, trente ducats, avait auparavant été publiquement crié par le vendeur au "*publico incanto*" (à l'encan). De cette somme, il faut retrancher deux ducats destinés à payer l'impôt annuel (le "*kharatsi*") qui se monte à un "*marcello d'argent*" et une once de chandelle pour les frais de rédaction de l'acte ("*faturia*"). Les vendeurs déclarent qu'ils considèrent le prix satisfaisant. Ils garantissent l'acheteur contre toute résiliation de la transaction et ils fixent une clause comminatoire de cent "*hyperpyra*" en cas de dédit.

Dans un autre document, daté celui-ci de 1601, c'est le pape Basile Anapliotis qui vend une vigne. Celle-ci est située au lieu-dit "Aronès" et son prix se monte à six sequins d'or. De cette somme sont déduits quarante-huit blancs (*aspra*) que l'acheteur, misser Pièros Darzentas, doit verser pour s'acquitter du "*kharatsi*" qui s'élève à deux blancs par an. Le prix net revient donc finalement à cinq sequins et soixante-deux blancs.

Les monnaies qui servent à ces transactions sont à l'origine le sequin vénitien, parfois également mentionné sous le nom de ducat. Son usage cesse en 1669 avec la chute de Khandax (Candie). Il est alors remplacé par le réal espagnol et le *grosi* (piastre) turc. Lorsque la transaction a lieu en réals et que le prix net de la vigne est précisé, celui-ci est mentionné en "réals *xescousada*" (nets), tandis que la somme versée à titre de "*kharatsi*", impôt également appelé "*stremma*" à partir de 1671, est désignée par les termes de "*elefthèro*" ou "*aspratiko*". Comme il est naturel, au-delà des questions de qualité, d'étendue et de localisation de la vigne, les prix dépendent de conjonctures diverses. Ils sont toutefois également liés à la loi de l'offre et de la demande. Le fait que ces documents ne mentionnent pas la superficie des pièces rend difficile le calcul de leur valeur réelle. Le seul point de référence fourni est l'impôt auquel le vignoble est soumis. Mais même dans ce cas, les écarts de prix sont importants. En 1631 par exemple, on trouve deux prix différents, vingt-cinq et trente-six sequins, pour une vigne frappée d'un impôt de cinq blancs, tandis qu'en 1633, au même cas correspondent des prix aussi divers que dix-neuf, vingt et un, vingt-cinq, vingt-huit et cinquante-sept sequins.

Parfois la vente n'est pas conclue en espèces mais en échange d'autres biens ou encore, il s'agit d'une vente de créance, forcée. Le 26 novembre 1707, Maroula Venieropoula vend à Nikolakis Delenda "sa part de vigne" en échange de quatre-vingt-quatre aunes de toile et de deux *grosia*, tandis que le 30 octobre 1776, Katerina Xagorari liquide les dettes contractées envers Gasparakis Albi en lui donnant une vigne à Kontokhori. Une caractéristique particulière marque ces actes juridiques: l'habitude de ceux qui les rédigent et des parties concernées de désigner les vignes en mentionnant leur âge ou le nom d'un propriétaire plus ancien ou même celui d'autres personnes. Ainsi, en dehors des dénominations habituelles, "vigne, petite vigne, pièce de vigne", trouve-t-on "jeune vigne, vieille vigne, petite vigne appelée Serantonaki, vigne de Tzanetakis, vigne Kloudena, vigne Kalyva, vigne Koutouli, jeune vigne Laudi."

Le classement chronologique et par catégories des informations fournies par les documents permet de tirer quelques conclusions intéressantes sur l'importance et les traits particuliers de la vigne en tant qu'objet de transaction dans la vie économique de Santorin. Les achats et ventes de vignes seules (et non de vignes et de champs conjointement) conclus durant les mois d'été sont nettement minoritaires. L'ensemble des documents montre que cent-quinze actes juridiques ont eu lieu en automne, quatre-vingt-dix-huit

Fig. 32 De toutes les céréales, c'est l'orge qui prospère à Santorin: comme la vigne, il résiste au climat semi-aride de l'île. Et de tous les arbres, seul le figuier, dont les racines réussissent à pénétrer la dure plaque que forme la terre théraïque.



en hiver, soixante et un au printemps et seulement vingt-neuf en été. Cette variation dans la fréquence des ventes durant l'année signifie que ceux qui voulaient vendre attendaient, comme il est naturel, que la période des vendanges soit terminée et que le printemps arrive: c'est l'époque où les vignes commencent à bourgeonner et où certains travaux sont nécessaires à l'entretien du sol.

Si l'on considère ces transactions du point de vue diachronique, il ressort d'abord que, depuis le milieu du XVI<sup>e</sup> siècle et jusqu'au XVII<sup>e</sup> siècle, un total de cent quatre-vingt-seize achats-ventes, soit mixtes (vignes et champs), soit de vignes seules a été conclu, contre cent sept au XVIII<sup>e</sup> siècle. Ce qui signifie un ralentissement de l'offre et de la demande au XVIII<sup>e</sup> siècle, que le régime de la propriété se soit stabilisé, la succession des titres de propriété se réglant à l'intérieur de la famille (dot ou héritage), ou qu'à certaines périodes précises on n'ait plus eu les mêmes raisons d'investir qu'au siècle précédent. En général, on remarque qu'en période de guerres, conflits entre Vénitiens et Turcs au sujet de la Crète (1645-1669) et du Péloponnèse (1684-1715) ou guerre russo-turque et ses répercussions sur l'Egée (1770-1774) par exemple, les actes d'achat et de vente se multiplient. Le phénomène peut être interprété comme suit: à ces périodes de troubles et d'instabilité correspond une forte tendance de la part de ceux qui possèdent des capitaux à assurer leurs liquidités, au moment même où l'offre de la part des petits propriétaires est accrue du fait des difficultés économiques que traversent alors les classes économiquement plus faibles. Le caractère particulier que présente la vigne du point de vue investissement est également révélé par un autre fait: en général le nombre des acheteurs est nettement inférieur à celui des vendeurs, ce qui signifie qu'à chaque acheteur correspond plus d'un achat. Ainsi, par exemple, Tzanètis Anapliotis procède de 1618 à 1633 à cinq achats, sans jamais rien vendre de 1626 à 1633. Un sieur de Patmos, Ignace Kontoléon, procède, lui aussi, à dix achats. De 1683 à 1706, Nikolakis Mathas achète neuf vignes et Gasparakis Albi, de 1735 à 1776, quatre. Parmi les personnes concernées, les femmes constituent une catégorie particulière. La plupart d'entre elles vendent plus qu'elles n'achètent. Celles qui vendent sont veuves ou orphelines. Deux seulement présentent un profil différent. L'une, Flouria, veuve Nicolos Sigalas, procède à trois achats de 1664 à 1673. L'autre, "dame Maridi Delendopoula", achète quant à elle à deux reprises de 1701 à 1711. Mais il est certain que derrière certains actes juridiques se cachent des drames, comme celui de "dame Maridi", veuve Iannakis Syrigo. Elle-même et ses enfants vendent en septembre 1741 à "sa seigneurie" Peroulakis Sigalas une "restanque" de vigne qu'ils possèdent au lieu-dit "Mesa" pour le prix de trente *grosia*. L'acheteur est en même temps créancier de "dame Maridi". Il accepte par bonté que "si, dans un an de temps, soit au premier de septembre 1742, ils voulaient lui rendre les trente *grosia*, il leur laisserait encore la vigne, mais que, s'ils ne voulaient pas les lui donner au jour précis où l'an se serait écoulé comme susdit, celle-ci reviendrait en pleine propriété au susmentionné Peroulakis".

Bien qu'elle comprenne peu de pièces, une catégorie de documents présente une importance particulière pour l'étude des conditions dans lesquelles la vigne était cultivée à Santorin: les baux à complant. Pour le XVII<sup>e</sup> siècle, il existe seulement neuf documents de ce type, et aucun pour le XVIII<sup>e</sup> siècle. Ce qui ne signifie pas que de tels contrats n'aient pas été conclus plus fréquemment ou qu'une telle institution ait disparu à l'époque

moderne. Il existe une explication probable à leur nombre réduit: il est possible que ces baux aient également été conclus de façon informelle, c'est-à-dire sans document écrit. Ceux qui nous sont parvenus nous livrent, en tout cas, deux informations intéressantes. La première concerne les travaux nécessaires à la préparation du sol pour rentabiliser au maximum la culture de la vigne. Dans le bail que le prêtre catholique Yannas Dakoutrous conclut en 1637 avec *misser* Nikolos Kontaratos, le premier concède au second, un champ au lieu-dit Sklopodès d'Emporeio, "afin qu'il le plante à partir de ce jour de vigne, qu'il le désherbe et le soigne comme tout bon maître de maison et qu'il le plante chaque année de haricots. Chacun fournira la moitié des graines et ils partageront en deux parts égales ce que le Seigneur Dieu voudra bien envoyer". Dans un autre bail conclu entre le pape Niképhoros et *misser* Androulis Sigalas, le second prend "un champ dit sur la grand'place de Kamini situé dans la région de Monolitho". Il s'engage à "le planter de vigne, à le conserver et le gouverner, à en faire une vigne parfaite comme toute vigne, que tout administrateur et propriétaire qui la verrait puisse dire qu'elle est bien gouvernée, close de haies, avec de la bonne terre en quantité". La seconde information concerne les termes du complant. En cas d'ensemencement supplémentaire, la semence est fournie en quantité égale par le propriétaire et le preneur. La durée du bail varie de quinze à vingt ans, selon le type de travail offert.

A quiconque veut dresser une carte de l'île avec les régions où l'on cultivait la vigne, les toponymes fournissent un guide précieux. Non seulement ceux mentionnés dans les actes auxquels se réfère cette étude, mais également ceux consignés dans les dots et les testaments. Ces toponymes et noms de lieux-dits sont très nombreux, cent environ, et ils renvoient à toutes les parties de l'île. Leur fréquence permet de discerner quelques régions que l'on pourrait qualifier de vinicoles par excellence. Santorin avait été divisée administrativement en cinq châtelles (*kastelia*): celle de Saint-Nicolas (Oia), celle de Skaros (capitale), celle de Pyrgos, celle d'Emporeio et celle d'Akrotiri. C'est la châtelles de Skaros, au centre de l'île, qui occupe la première place du point de vue de la culture de la vigne. Les autres suivent avec, en dernier, celle de Saint-Nicolas.

Bien que les éléments fournis ici soient synoptiques et fondés sur une série de documents présentant de nombreuses lacunes, ils témoignent clairement du fait que, sous la domination ottomane, la vigne était liée de façon immédiate à la vie des habitants de Santorin. On pourrait même soutenir que la fréquence selon laquelle celle-ci est mentionnée dans les actes de vente joue le rôle de baromètre des situations politico-économiques dans l'ensemble de l'espace grec. En tout cas, le plus important, c'est que Santorin n'a jamais cessé de considérer la culture de la vigne comme une occupation agricole fondamentale dont dépend une partie essentielle de sa vie économique et qui permet des gains substantiels.



## Le vin dans l'économie de Santorin au XIXe siècle

Christine Agriantoni

Au début du XIXe siècle, Santorin était déjà intégrée de façon organique au réseau du commerce international. Bien sûr, l'île n'avait jamais été isolée. Ouverte sur le large, exposée aux incursions des pirates, elle avait connu des conquérants et des colonisateurs de toutes sortes. A l'époque de la domination franque puis dans le cadre de l'Empire ottoman, elle entretenait des relations avec Venise, la Crète et le Moyen-Orient, Constantinople et Smyrne. Comme dans le cas de la plupart des économies insulaires, la sienne n'était pas, ne pouvait être une économie de subsistance. L'insuffisance chronique de la production céréalière rendait indispensable la production d'excédents échangeables.<sup>1</sup> Des témoignages épars parlent d'importations de blé au XIVe siècle, de navigateurs de Théra au XVIe<sup>2</sup> et de "bateaux santoriniotes chargés de froment" au XVIIe,<sup>3</sup> confirmant le développement précoce de l'activité de la marine marchande à Santorin.

Le principal produit excédentaire, celui sur lequel reposait le commerce de l'île, a toujours été le vin, et ceci pour des raisons pédoclimatiques. Le sol volcanique et le micro-climat de l'île, peu propices à la culture des céréales à l'exception de l'orge, favorisaient en revanche particulièrement celle de la vigne. Son produit, ce vin fort, d'un degré élevé, au goût particulier rappelant son origine, offrait de plus l'avantage de "ne pas être abîmé par le transport en mer",<sup>4</sup> autrement dit de résister aux longs périple. Ainsi voyageait-il bien, principalement en Méditerranée orientale, jusqu'à Venise, Trieste et Ancône ou Constantinople et Smyrne.

Au début du XIXe siècle, l'économie de Théra présentait pourtant un caractère tout à fait singulier. Aux époques précédentes, les exportations en vin compensaient essentiellement la pénurie en céréales, tandis que la base de la production était la polyculture.<sup>5</sup> Mais à partir du milieu du XVIIIe siècle, les vignobles s'étendirent de façon spectaculaire, épuisant presque les limites "naturelles" de l'île et en évinçant les autres cultures. En un siècle, les équilibres s'étaient renversés: la base de production de l'économie de Théra était quasiment devenue la monoculture<sup>6</sup> et avait pris un caractère commercial. Cette évolution accompagna la poussée démographique qui succéda à la période de stagnation, voire de baisse de la population, provoquée par les explosions volcaniques et les secousses sismiques catastrophiques de 1650 et de 1707. Entre 1731 et 1841, la population de Santorin fit en effet plus que doubler, franchissant très probablement pour la première fois de son histoire la barre des 10.000 habitants (13.000 habitants en 1841).<sup>7</sup> Cette évolution s'accompagna de certaines restructurations du réseau urbain de l'île (abandon de la place forte de Skaros - création de Phira), révélatrices des nouvelles orientations.<sup>8</sup> Pendant le même laps de temps, la production de vin fit plus que quadrupler, tandis que celle de l'orge, des haricots, des fèves et du coton diminuait et que le sésame, le millet et le peu de blé de l'île disparaissaient pratiquement.<sup>9</sup> L'image que l'île offrait en 1837 est élégamment décrite par un visiteur étranger, l'abbé Pègues: du sommet du Prophitis-Ilias (Prophète-Elie) "le regard s'échappe avec une espèce de ravissement, au nord et au midi, sur une grande étendue de vignobles qui couvrent l'île entière dans presque toute sa surface... un magnifique tableau, où la verdure des vignes, pendant l'été, contraste

*Fig. 33 Les contrastes saisissants de Santorin: des gouffres d'origine volcanique brisent les douces pentes chargées de vignobles.*

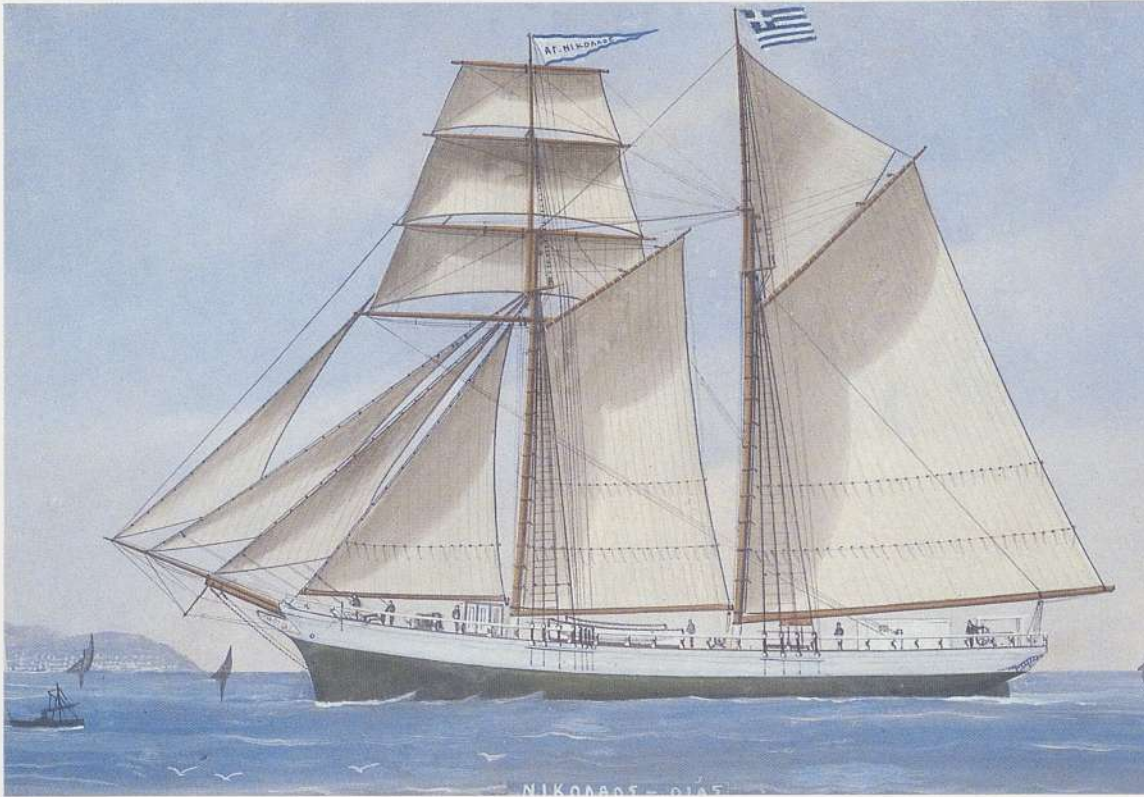


Fig. 34. Le Saint-Nicolas, galiote de 196 tonneaux sortie en 1892 des chantiers de Oia (Musée Nautique N. Nomikos à Oia).

agréablement avec les moissons jaunissantes de quelques champs épars...”.<sup>10</sup>

Ces transformations étaient bien sûr liées au phénomène plus vaste du développement du capitalisme commercial qui, au XVIIIe siècle, tendait méthodiquement ses filets sur toute la zone côtière de la Méditerranée, stimulait les économies locales et intensifiait les échanges. Elles étaient toutefois également en rapport avec certaines conditions particulières favorables à l’île, dues en grande partie aussi à la conjoncture politique de la fin du XVIIIe siècle, en particulier avec la percée spectaculaire que le vin de Santorin réussit sur le marché russe.

A quelle date exacte le premier bateau chargé de vin de l’île traversa-t-il les détroits du Bosphore? On l’ignore. En tout état de cause, le développement important de ce négoce doit être situé dans le contexte de l’essor du commerce grec consécutif au traité russo-turc de 1774 qui ouvrait tous les ports aux navires grecs. Dès lors, les vins de Santorin, des plus simples au *vinsanto*, trouvèrent une clientèle permanente dans les couches sociales aisées de Russie, dans son clergé orthodoxe et dans les colonies grecques de la mer Noire. Ce vin se vendait principalement dans les ports de Taganrog et d’Odessa d’où “les Cosaques... le transport[ai]ent, à grands frais, dans les provinces intérieures”. Là, ils le vendaient “quatre ou cinq fois plus cher que dans le pays d’où il [venait]”, “le mélangeant même quelquefois avec des vins de qualité bien inférieure”.<sup>11</sup>

Ce lien entre le vin de l’île et le marché russe assura une combinaison économique excellente à cet échange vital pour Santorin puisque, lors d’un même voyage, les navires

qui avaient déchargé du vin remplissaient leurs cales de blé russe. Et comme les Santoriniotes voyageaient chaque jour davantage avec leurs propres bateaux, l'entreprise associait le gain réalisé grâce aux prix élevés du vin aux profits réalisés sur le fret. C'est en effet à cette même époque, de la fin du XVIIIe siècle au milieu du XIXe, que la flotte commerciale de Santorin fit plus que doubler. L'île disposait de trente-deux bateaux d'une capacité moyenne de quatre-vingts tonneaux en 1813, de quarante-neuf supérieurs à trente tonneaux en 1841 (dont quatorze sous pavillon russe), de soixante-dix-huit, supérieurs à trente tonneaux toujours et d'une capacité moyenne de cent quarante-quatre tonneaux, en 1848,<sup>12</sup> époque à laquelle la marine à voile de Santorin atteignit, semble-t-il, à son apogée. Les navires étaient construits sur les chantiers navals de la Méditerranée orientale mais également à Arméni ou à Athinio où les îliens faisaient venir les meilleurs maîtres d'oeuvre.<sup>13</sup> Ce furent les habitants d'Epanoméria, ceux qui disposaient de la surface cultivable la plus réduite et du sol le moins fertile, qui prirent la tête de ce mouvement vers la mer. Ainsi les activités économiques se répartirent-elles dans l'île entre les centres de marine marchande au nord, Oia et Phira, et les riches villages agricoles au sud, Pyrgos, Emporeio, Mesaria, etc.,<sup>14</sup> tandis que la classe montante des capitaines-commerçants, qui petit à petit dépassait les familles seigneuriales des propriétaires fonciers et des dignitaires, commençait à afficher son aisance en faisant construire "récemment... des maisons bâties sur plans architecturaux."<sup>15</sup>

Cet ensemble d'activités florissait toutefois à une époque où une clientèle variée, des marchés éparpillés et encore restreints et le tonnage relativement modeste des moyens de transport permettaient à des produits particuliers en leur genre de trouver des acheteurs, occasionnels ou plus fidèles, et également à de petites places maritimes de tirer profit de leurs ressources limitées. En d'autres termes, ces activités florissaient au cours de la phase précoce de développement de l'économie moderne internationale, au temps où la production en masse de l'époque industrielle n'avait pas encore imposé ses contraintes. De nouvelles conditions se formèrent rapidement au milieu du XIXe siècle, alors que l'économie désormais mondiale s'annexait des régions toujours plus vastes, aggravant la concurrence et conduisant inévitablement toutes les branches de la production à des crises successives de surproduction. Elles imposèrent des ajustements particulièrement inefficaces pour un produit commercial aussi fragile que l'était le vin de Santorin.

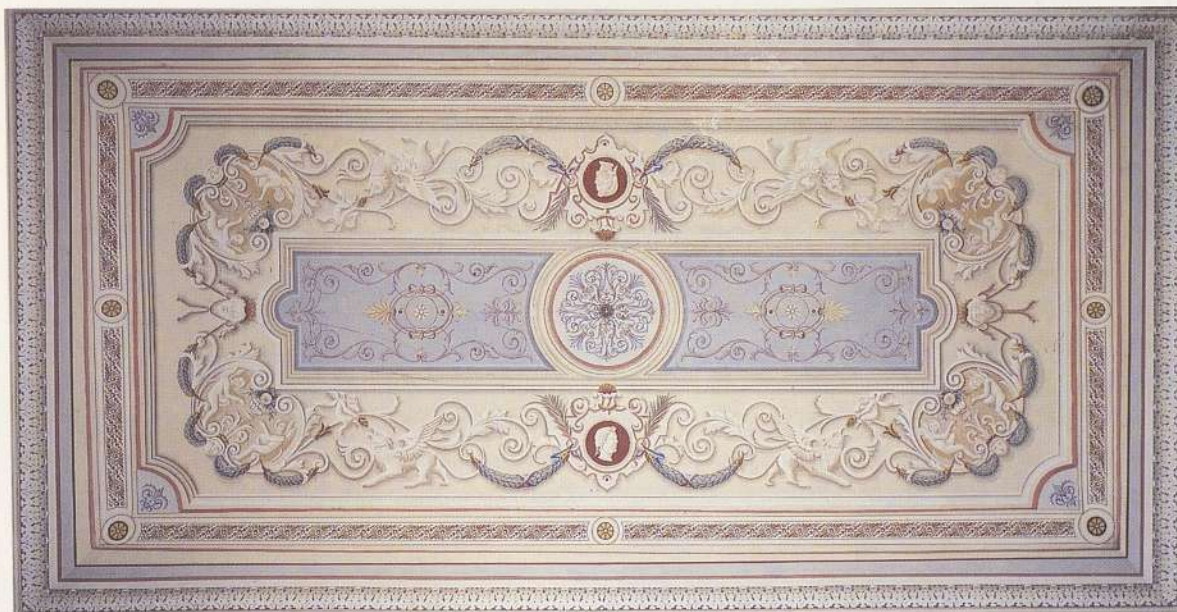
Dès les années 1830, il était évident que l'âge d'or des exportations en Russie touchait à son terme. C'est du moins ce dont témoigne le fait que, dès lors, les Santoriniotes se mirent en quête de nouveaux marchés, parfois même aussi lointains que l'Amérique. C'est en 1835 qu'ils envoyèrent le premier chargement de vin à Boston, sur un bateau appartenant à J.A. Rhallis, originaire de Chio, avec pour capitaine J. Chatzi-Alexandris, de l'île de Psara. L'expérience fut renouvelée par le Santoriniote Nikolaos Syrigos, tandis que le troisième voyage, à nouveau sous la conduite de Chatzi-Alexandris mais cette fois avec un navire qui lui appartenait, se termina en catastrophe : au retour, en 1838, le bateau brûla comme une torche dans le port de Syros. Les Santoriniotes repartiront encore en 1841, mettant cette fois le cap sur New York. Aucune de ces missions ne semble cependant avoir été couronnée d'un succès particulier. Au cours de la dernière surtout, le bateau "ne gagna même pas de quoi payer les frais de nolis".<sup>16</sup> Aussi les exportations de vin en Amérique ne se stabilisèrent-elles pas. Au contraire,

il semble que ce furent finalement des ceps que Santorin exporta vers cette contrée.<sup>17</sup>

Entretemps, les années 1840<sup>18</sup> virent le début du déclin des exportations de vin vers la Russie. Ce déclin fut marqué par des années particulièrement dramatiques comme celles de la guerre de Crimée<sup>19</sup>, jusqu'à l'effondrement total au début du XXe siècle (tableau 9). L'extension des vignobles dans la péninsule de Crimée et les taxes protectionnistes dont les gouvernements russes frappaient périodiquement les importations de vin,<sup>20</sup> de même que le rétrécissement progressif des communautés grecques du sud de la Russie, contribuèrent sans aucun doute à la baisse des exportations grecques (voir schéma 13). Pourtant, les raisons essentielles devront en être recherchées du côté de la restructuration plus générale du commerce international des vins au XIXe siècle dans le cadre de laquelle, semble-t-il, les vins grecs ne purent trouver leur place ou plutôt, pour être précis, trouvèrent une place marginale et peu sûre.<sup>21</sup>

Le vin est, on le sait, question de goût. Or les goûts varient selon les époques, les modes de vie, les idéologies et les possibilités techniques. Si, jusqu'au XVIIIe siècle, les vins très riches en alcool et au goût particulier étaient bien accueillis par les peuples qui ne connaissaient pas la vigne, puisque c'étaient les seuls qui pouvaient voyager, les nouvelles possibilités offertes au XIXe siècle par les moyens de transport, de production, de conservation, mais également le caractère massif des clientèles généralisèrent petit à petit la demande de vins simples, faciles à boire et à faible degré alcoolique, que tous les pays méditerranéens pouvaient produire,<sup>22</sup> tandis que la catégorie de qualité supérieure était incontestablement dominée par les vins français: ces derniers "sont servis à la table des nobles et des riches" dans la Russie du milieu du XIXe siècle, tandis que les vins grecs "sont consommés par les classes inférieures, en particulier par les Grecs et les populations hellénisées de Taganrog et des environs".<sup>23</sup>

A la recherche de nouveaux clients, les Santoriniotes se tournèrent vers Marseille, où l'on jugea cependant que "la couleur, le goût et l'espèce [des échantillons] ne convenaient pas au consommateur français".<sup>24</sup> De petites quantités de vin étaient envoyées à Gênes et à Livourne, mais aussi pendant un certain temps en Angleterre, par l'intermédiaire des ports français.<sup>25</sup> Au fil du temps, la consommation se stabilisa davantage en Turquie (Istanbul et ports de la mer Noire) et plus tard en Egypte, où la clientèle était bien entendu formée de populations chrétiennes.<sup>26</sup> Cependant ces redistributions, l'instabilité des exportations, la concurrence sans cesse plus âpre et les chutes soudaines des prix<sup>27</sup> rendaient toujours plus incertains les résultats économiques de la production vinicole de Santorin. Le prix à payer pour une économie de marché était inflexible: l'île devait vivre de ses exportations puisque, quasiment vouée à la monoculture, elle achetait toutes les denrées nécessaires sur d'autres marchés, avec lesquels les communications n'étaient d'ailleurs pas toujours faciles: les pénuries répétées faisaient parfois grimper les prix à des hauteurs intolérables, si bien qu'"en aucun autre endroit il n'exist[ait] ordinairement... une telle hausse générale des prix".<sup>28</sup> Santorin était alors, au milieu du XIXe siècle, l'île la plus peuplée des Cyclades,<sup>29</sup> avec des inégalités sociales déjà très prononcées. Le commerce et la marine marchande y avaient créé quelques fortunes remarquables<sup>30</sup> mais la majeure partie de la population de l'île, où la propriété microscopique constituait la règle,<sup>31</sup> – un monde pauvre, travailleur et sobre – vivait du salaire journalier gagné à divers travaux: vendange, transports, magasins, exécution de menues



*Fig. 35 Plafond d'un édifice du XIXe siècle à la Canava Petros Nomikos. C'est au XIXe siècle que d'imposantes demeures firent leur apparition à Santorin, élevées par la classe des navigateurs de la marine marchande qui était alors particulièrement prospère.*

tâches de toutes sortes. L'émigration était inscrite dans la tradition des pays insulaires et maritimes. Athènes, le Pirée, Syros, mais également Alexandrie, commencèrent à accueillir des colonies de Santoriniotes qui s'étaient expatriés et dont le nombre augmenta de façon importante vers la fin du siècle, lorsque la population de Santorin se mit à diminuer.<sup>32</sup>

Si la phase de croissance de l'économie internationale en 1860 et 1870 assura une reprise provisoire, celle de dépression des deux dernières décennies du XIXe siècle fut une période d'autant plus éprouvante pour tous les pays insulaires qu'ils avaient étayé leur développement sur la marine à voile, touchée à mort par la navigation à vapeur, et sur le négoce de leurs produits traditionnels. Le vin de Santorin avait un coût élevé, déterminé à la fois par les méthodes de culture et par les difficultés particulières que présentaient les transports dans cette île aux voies peu praticables, avec les falaises abruptes de la *caldera*. En dehors de l'escalier qui conduit de Phira à Limènas, construit dans les années 1830 sur les traces de l'ancien sentier et à partir des plans de l'ingénieur de département bavarois Weiler, et de l'escalier qui menait à la rade d'Athinio,<sup>33</sup> alors centre de fabrication de tonneaux et chantier naval, aucune autre oeuvre de voirie ne fut exécutée dans l'île avant 1929, date à laquelle commença la construction de la route Oia-Phira-Emporeio.<sup>34</sup> La section Oia-Phira, projetée dès 1890, n'avait alors pas été réalisée, pour des raisons qu'il faut mettre en rapport avec le cadre plus général de la crise financière en Grèce.<sup>35</sup> Le problème le plus sérieux était cependant l'absence de port, qui contraignait les navires à mouiller au large et à charger la marchandise avec des allèges. Les tentatives dignes de Sisyphe pour construire un port à Santorin débutèrent dans les années 1860, mais l'oeuvre présentait d'immenses difficultés techniques en

raison de l'aspect des côtes (fond à pic de la *caldera*, côte ouverte sur le large, sans rade naturelle, sur la face extérieure de l'île), tandis que le nouveau réveil du volcan en 1866, après cent soixante années de calme, compliquait encore les spécifications techniques. C'est pourquoi les premiers travaux entrepris à Kamari furent abandonnés,<sup>36</sup> les projets pour un port à Exomyti conçus en 1888-1890 par Quelleneck, D'Istria et Audrain, ingénieurs de la mission française, restèrent en plan,<sup>37</sup> tandis qu'on renonçait également aux travaux portuaires à Monolithos, qui ne commencèrent finalement qu'au début du XXe siècle.<sup>38</sup>

La production vinicole de Santorin devait réajuster son coût ou aligner ses produits sur les exigences des nouveaux marchés et rechercher leur amélioration qualitative. Il est vrai que le soin apporté à la viticulture n'avait, semble-t-il, son semblable nulle part ailleurs en Grèce. Ce soin avait été imposé par les conditions pédoclimatiques spécifiques de l'île et la sagesse accumulée par une longue expérience: plantation espacée des souches, triple labourage du sol, taille et conduite de la vigne en cône retourné, taille hâtive après la vendange. Ces pratiques favorisaient l'implantation en profondeur des racines, l'aération du plant. Elles empêchaient celui-ci de s'affaiblir, permettaient d'économiser de la place pour semer de l'orge ou des petits pois, aidaient la vigne à bénéficier de l'engrais distribué aux semis et assuraient de la nourriture, aux bêtes surtout, ce moyen de transport vital à Santorin.<sup>39</sup> Cependant, la technique de vinification ne semble pas avoir été débarrassée des défauts et carences habituels dans tout le reste de la Grèce. Bien sûr, Grigorios Paléologos note l'habitude des habitants de Théra de distinguer trois catégories de moût, mais il ajoute aussi: "Si les habitants de Théra, dont le sol ... a grandement contribué à la qualité de leurs vins, avaient mis en pratique tout le restant nécessaire à la bonne viticulture, leur vin aurait pu être des plus rares."<sup>40</sup> Cet accent sur le potentiel qualitatif conclut comme un refrain tous les commentaires sur le vin de Santorin, même ceux de ses défenseurs les plus fanatiques.<sup>41</sup> L'instabilité du goût et de la couleur étaient des phénomènes habituels. Les vertus du vin qu'on laisse vieillir, les Santoriniotes les connaissaient bien évidemment. Pourtant, le vin de l'année constituait tous les ans le plus gros de la marchandise exportée. Il voyageait en futailles à peine quelques mois après la vendange, sans décantation préalable.<sup>42</sup> Le *vinsanto* n'en représentait qu'une faible quantité et demeurait une boisson au caractère particulier, dont il était difficile d'élargir la clientèle. Il était désormais utilisé en Russie surtout en tant que vin d'église.<sup>43</sup>

Lors des dernières décennies du XIXe siècle, les producteurs de vin de Santorin tentèrent les deux solutions possibles à la fois: réajuster le coût et relever la qualité. La première, qui concernait fatalement la grande masse des petits producteurs, ne pouvait signifier qu'augmentation du rendement: les Santoriniotes se mirent insensiblement à hâter l'heure de la vendange, puisque plus les raisins étaient mûrs, moins leur rendement était fort en moût et en vin.<sup>44</sup> Cette précipitation était devenue la pratique courante vers la fin du siècle, alors que la plupart des producteurs ne respectaient plus les dates de la *vendema* fixées en commun par les autorités municipales et les propriétaires de vignes dans chaque village.<sup>45</sup> C'est en vain que le journal local de J.N. Varvarrigos soulignait, en 1891, les conséquences catastrophiques de cette pratique, la mauvaise réputation que le vin de Santorin s'était désormais acquise à l'étranger, la dégradation de ses prix et la

nécessité d'une "méthode scientifique pour son amélioration".<sup>46</sup> Cette bataille pour la quantité de la production, les viculteurs la livraient à cette époque à travers toute la Grèce et l'on ne pouvait attendre des Santoriniotes qu'ils échappassent à la règle, alors qu'ils ne disposaient même pas d'un encadrement adapté et suffisant.<sup>47</sup>

La seconde solution, le relèvement de la qualité, exigeait des frais et des investissements accrus et fut tentée par quelques producteurs plus importants, avec des résultats toutefois discutables. A la tête de cette tentative se trouva, semble-t-il, la famille De Kigallas qui avait fondé en 1870 une installation vinicole modèle à Phira et exportait des vins en Allemagne, en Belgique et en Hollande.<sup>48</sup> Les traces de cette entreprise se perdent toutefois au début du XXe siècle, époque de la grande crise de la production vinicole dans toute la Grèce à laquelle les vieilles familles seigneuriales de propriétaires terriens ont commencé à abandonner l'île.<sup>49</sup> Lors des années 1890, on exportait de Santorin un vin rouge sec qu'on appelait "bordeaux", imitation du vin français, mais qui ne semble pas cependant avoir fait une brillante carrière.<sup>50</sup> A la même époque, comme de nombreux autres producteurs vicoles grecs et toujours suivant la même logique des imitations, un autre propriétaire foncier, Dimitrios Karras, commença à fabriquer une eau-de-vie de vin que l'on baptisa cognac et qui connut un succès éphémère sur les marchés de Turquie et d'Égypte.<sup>51</sup>

Toutefois ces tentatives demeurèrent isolées. La seule entreprise vinicole de renom mentionnée par les sources de l'entre-deux-guerres est celle de Georghios A. Venetsianos, de Mesaria, qui produisait les vins "SANTO".<sup>52</sup> En ce qui concerne la majeure partie de la production vinicole de Santorin, l'évolution confirma les tendances qui s'étaient profilées lors des dernières décennies du XIXe siècle: augmentation du rendement au détriment à la fois de la qualité et du caractère particulier de ce vin local devenu un vin bon marché de consommation courante et dont les débouchés se limitaient désormais au marché national. Ce n'est qu'à partir du moment où ce marché a commencé à s'étendre et à se diversifier de manière décisive, à demander des vins d'origine de qualité supérieure (donc plus chers), c'est-à-dire au cours des toutes dernières années, que la production vinicole de Santorin a amorcé, elle aussi, une réorganisation sur des bases nouvelles. Mais il lui faut maintenant affronter les fortes tendances qui poussent l'économie de l'île vers d'autres directions.

Car, comme on devait s'y attendre, les Santoriniotes se sont tournés vers de nouveaux horizons, dès le moment que l'âge d'or du vin avait pris fin. Tout doucement, avec l'entêtement propre aux habitants des contrées insulaires toujours prêts à s'expatrier mais en même temps fortement attachés à leur île, ils commencèrent à diversifier leur production. Des cultures traditionnelles comme la fève, qui avaient été limitées, mais également de nouveaux produits, comme la tomate, se développèrent et s'orientèrent vers l'exportation.<sup>53</sup> La culture de la tomate notamment s'étendit de façon significative et, durant l'entre-deux-guerres, elle commença à remplacer la vigne, tandis que le revenu provenant des exportations de concentré, fabriqué désormais selon des méthodes industrielles, représentait la moitié de celui réalisé par le vin.<sup>54</sup>

La diffusion de l'activité industrielle à Santorin fut une des conséquences les plus caractéristiques de la victoire précoce de l'économie de marché, accompagnée de la réduction drastique des cultures vivrières et de l'approfondissement des inégalités sociales.

Le phénomène de la petite “fabrique” à la campagne, qui rappelait les temps de la proto-industrialisation dans les pays d’Europe occidentale et que l’on rencontre à Santorin depuis la fin du XIXe siècle et en particulier durant l’entre-deux-guerres, n’était pas très habituel en Grèce. Ici, la réduction de l’économie de subsistance avait créé les conditions favorables au développement des rapports salariaux, en particulier dès lors que les revenus provenant du domaine agricole et commercial se réduisaient ou devenaient toujours plus incertains et que les ateliers traditionnels à domicile avaient pratiquement disparu.<sup>55</sup> L’embarquement ou l’expatriation temporaire avaient toujours offert une issue à la population masculine des couches sociales les plus défavorisées de l’île.<sup>56</sup> Les femmes assurèrent à leur tour une main d’oeuvre bon marché aux filatures et aux fabriques de produits alimentaires qui s’installèrent à Santorin. La première et celle qui connut la plus grande longévité fut l’usine de tricot d’Antoine Markezinis à Mesaria: fondée en 1889 avec, au départ, deux métiers à bas mécaniques, elle s’équipa d’un moteur électrique durant l’entre-deux-guerre, époque à laquelle elle possédait deux cents métiers et une annexe à Mégalokhori.<sup>57</sup> A cette époque, cinq autres usines de tricotage avaient été fondées, à Phira, à Oia, et à Karterado, la plupart au cours des années 1920, tandis qu’il existait dans l’île également trois ou quatre fabriques de concentré de tomate, une minoterie et une usine de production de courant électrique.<sup>58</sup>

Une autre activité “industrielle” fut cependant pratiquée à une échelle beaucoup plus importante et pendant plus longtemps: l’extraction de minéraux. “La terre connue sous le nom de puzzolane”<sup>59</sup>, la terre théraïque, constituait un autre don particulier de la nature à Santorin. Sa propriété de se durcir rapidement dans l’eau était connue depuis longtemps. Des exportations, sporadiques toutefois, avaient eu lieu dès les premières décennies du XIXe siècle.<sup>60</sup> Elles furent systématisées vers 1840-1850 lorsque la terre théraïque fut utilisée pour les travaux portuaires de Trieste et de Fiume et elles s’amplifièrent vers la fin du siècle, altérant progressivement le paysage de l’île.<sup>61</sup> A la même époque, on commença à exporter de façon systématique de petites quantités de pierre ponce.

Néanmoins, une autre activité devait menacer à une échelle sans précédent les équilibres fragiles de l’île. Lorsqu’en 1900, trois yachts, deux anglais et un américain,<sup>62</sup> chargés de visiteurs jetèrent l’ancre dans les eaux de Santorin, nul n’imaginait l’essor que devait y connaître le tourisme après la Seconde Guerre mondiale. Ce dernier acte du drame de l’économie de marché, compréhensible peut-être après le long marasme que l’île avait connu juste après la Guerre, quand les usines fermèrent, les revenus agricoles s’écroulèrent et que l’expatriation se généralisa, renferme cependant des contradictions et des dangers. Si le tourisme a ouvert des perspectives économiques sans précédent pour la population, il menace désormais sérieusement la “marchandise” même sur laquelle il se fonde, c’est-à-dire la beauté unique, naturelle et architecturale, de Santorin.

## Des vins de la canava pré-industrielle à ceux de la technologie moderne

Stavroula Kourakou-Dragona

La première moitié du vingtième siècle ne rompit pas avec des faiblesses qui étaient évidentes dès le siècle précédent: insuffisance des capacités de stockage, basse qualité des vins, types de vins s'écartant des préférences des marchés contemporains, commercialisation aléatoire du vin en tonneau et au gré des débouchés. Un tel débouché temporaire se présenta avec la Première Guerre mondiale. C'est là que l'économie vitivinicole pré-industrielle de Santorin connut son dernier éclat.

La vigne était alors presque la seule culture pratiquée à Santorin. Les chiffres officiels nous la montrent couvrant environ 3.500 ha sur les deux îles de Théra et de Thérasia, soit 84% de la surface cultivée (tableau 1). La production annuelle de vin atteignait, avec de légères fluctuations, une moyenne de 3.700 tonnes (tableau 2), et les rendements du vignoble étaient très faibles, d'environ 1.500 à 1.700 litres à l'hectare. Le principal district producteur était celui de Kallisti (37% du total, grâce aux deux zones de forte production de Mesaria et de Pyrgos). S'agissant des communes, la plus grosse productrice était celle de Théra, suivie de près par Oia (tableau 3).

Comme la consommation locale était faible, de l'ordre de 256 tonnes (19 l par habitant par an),<sup>2</sup> la production faisait l'objet d'un commerce destiné à d'autres régions de Grèce ou à l'exportation. Mais ces années troublées avaient vu s'interrompre les exportations vers l'Allemagne, l'Autriche et la Russie, débouchés traditionnels de Santorin qui y écoulait surtout des mistelles et un peu de *vinsanto*. Toutefois, une nouvelle perspective de débouchés, particulièrement prometteurs, venait de s'ouvrir en Grèce du Nord: le corps d'intervention militaire allié, et notamment les troupes françaises. Le port de Salonique devint la principale destination des vins de Santorin, car le vignoble de Macédoine, déjà ravagé par le phylloxéra, avait une production réduite qui ne suffisait même plus aux besoins de la population locale.<sup>3</sup> Entre 1916 et 1919, le marché intérieur absorba ainsi presque la totalité des vins de Santorin (tableau 4).

De 1916 à 1920, la viticulture fut une activité agricole lucrative, et ceux qui s'employèrent alors à produire et à vendre les vins de Santorin en retirèrent des profits considérables. Ce constat est confirmé par divers indicateurs:<sup>4</sup> a) le grand nombre de producteurs: plus de 350 *canavès* étaient en activité, appartenant à autant de propriétaires de vigne, dont la plupart n'étaient pas viticulteurs. Ils recueillaient et vinifiaient le raisin de toute l'île en l'achetant aux viticulteurs ou aux propriétaires qui n'avaient pas leur propre *canava*; b) le bas niveau des stocks non écoulés qui ne dépassaient pas 60 tonnes par an; c) la hausse spectaculaire du salaire des ouvriers agricoles journaliers, qui, de 1,5 drachmes en 1916, augmenta bon an mal an d'une drachme chaque année pour arriver en 1920 à 5,5 drachmes, croissance qui s'accélérait; d) les prix de vente des terres plantées en vigne, qui étaient montés à 2.000-2.500 drachmes la *zevgharia* (0,3 ha).

Les changements intervenus dans la répartition des terres et le commerce sont eux aussi révélateurs: avant la Première Guerre, sur 3.500 hectares de vignoble, 650

appartenait à des monastères, et le reste à des propriétaires qui les exploitaient en faisant appel à des ouvriers agricoles. Pendant la guerre, grâce à la hausse importante des salaires, de nombreux exploitants non propriétaires purent acheter des vignes, même aux prix qu'elles avaient atteints, et devenir petits propriétaires. Ceux qui se lancèrent en plus dans le négoce du vin réussirent, grâce à la hausse de son prix, à devenir par achat propriétaires de grands domaines.

Les profits du commerce des vins sont bien illustrés par les données suivantes:<sup>5</sup> l'augmentation des salaires journaliers entraîna celle des frais d'exploitation, qui, de 27-36 drachmes en 1916 par *zevgharia*, grimperent à 100-127 drachmes en 1920 (tableau 5). Mais les profits réalisés du fait de la hausse des prix du vin étaient encore plus importants: en 1919, chaque *zevgharia* de 0,3 ha dégageait un profit de 153 drachmes à la vente du vin, et, en 1920, pour la même quantité de vin, de 239 drachmes.<sup>6</sup> Par ailleurs, ces années-là, on avait commencé à pratiquer l'adjonction d'eau aux moûts particulièrement riches en sucres, afin de produire des vins ayant le même titre alcoolique. Ce mouillage entraînait des bénéfices fabuleux pour les producteurs-négociants, mais ne profitait ni aux viticulteurs, ni à la qualité des vins.

C'est alors que s'imposa l'opinion selon laquelle les viticulteurs qui n'avaient pas leur propre *canava* et ne commercialisaient pas eux-mêmes leur vin y étaient perdants et feraient mieux de vendre leur vigne.<sup>7</sup> Et comme il n'était bien sûr pas possible à tous les viticulteurs de se faire producteurs et négociants, l'idée se diffusa de fonder une coopérative vinicole, pour leur permettre de s'associer au moins pour la commercialisation, car la Caisse de Défense de la Production de Vin de Théra et Thérasia, fondée par l'Etat en 1910, n'avait pas pu atteindre son principal objectif, la "standardisation" du vin local. Il allait cependant falloir attendre 30 longues années avant de voir fonctionner, en 1951, la première cave coopérative de l'île.

A la fin de la guerre, le port de Salonique, tout en cessant de drainer comme dans les années précédentes la quasi-totalité du vin de Santorin, demeura son principal débouché en direction des marchés de Grèce du Nord (Macédoine et Thrace), région dont le vignoble avait été ravagé par le phylloxéra. Les vins de Santorin arrivaient aussi en grande quantité sur les ports de Syros et surtout du Pirée: le marché intérieur absorbe pendant l'entre-deux-guerres deux tiers de la production en vin de l'île. En même temps, les exportations prennent leur essor, non plus vers les anciens marchés, mais vers Constantinople et l'Egypte. Parmi les clients traditionnels, seule l'Autriche réouvrit son marché au commerce de Santorin, tandis que le départ de la flotte anglaise de Malte fit disparaître cet autre débouché aussi.

La relative prospérité assurée à l'île par la vigne entre les deux guerres transparaît également dans la densification de la population. Le recensement de 1928 compte sur Théra 9.884 habitants, soit 148 au km<sup>2</sup>. Syros seule fait mieux, avec 27.663 habitants et 288 h/km<sup>2</sup>. Mais tandis que la population de Syros était majoritairement urbaine (à 74 %), celle de Théra était surtout rurale (87%).

Dans les années 30, Santorin resta le vignoble des Cyclades. Le tableau 6, document rare pour cette période, nous montre l'état de la viticulture des Cyclades à la veille de la Seconde Guerre mondiale: le vignoble de Santorin, avec ses 3.000 ha, représente

en surface 39% des vignes des 20 îles viticoles de l'archipel. Les rendements à l'hectare sont désespérément bas sur toutes les îles: de 1.900 à 3.200 kg de raisin selon la disposition du terrain et les soins apportés.<sup>8</sup> Le viticulteur des Cyclades avait été laissé sans assistance financière et technique. La vigne, après avoir porté ses fruits sur la terre des Cyclades depuis la Préhistoire, tomba à l'abandon. Il n'y eut qu'à Santorin qu'elle conserva sa position dominante, mais là aussi elle dut céder du terrain à d'autres cultures.<sup>9</sup>

Parmi les *canavès* les plus importantes de cette période, les documents officiels<sup>10</sup> mentionnent celles de Georgios Venetsianos et de Georgios Markezinis à Mésaria, d'Antonis Venetsanos à Megalokhori, de la Caisse de Défense de la Production de Vin de Théra et Thérasia et de Kanakaris à Phira. Le commerce des vins de l'île passait aussi par trois grandes compagnies qui produisaient du vin dans d'autres régions de Grèce: la Société des Vins et Alcools représentée par Georgios Venetsianos à Mésaria, la S.A. "Kronos" représentée par Antonis Venetsanos à Megalokhori, et la société Koniordos Frères. Leur présence sur l'île suffit à prouver l'importance du vignoble de Santorin à l'échelle du pays.

Les estimations de l'administration chiffrent à deux millions d'ocques (2.560 t) la quantité de raisins vinifiés par les *canavès*. Le reste de la production était acheté à l'état de moût par les tavernes de l'île et d'autres villes (Syros, Athènes, Le Pirée, Salonique, Kavala, etc.). Les achats et le commerce de vin étaient aussi le fait de patrons de voiliers qui le transportaient surtout vers la Thrace et Salonique, qui absorbaient, en moût et en vin, environ les 3/4 de la production de l'île. Le transport se faisait dans les *bombes*, les fûts de 500-625 l, que l'on chargeait tels quels sur les bateaux.

Le problème principal était, à cette époque encore, celui des routes et du port qu'il n'était toujours pas question de réaliser. "Du fait de l'escarpement extrême du site de la ville de Phira et du port de Théra (pente abrupte d'environ 250 m), le transport du vin depuis les installations de production est rendu extrêmement difficile et son prix s'en trouve accru de 0,5 drachme par ocque à son arrivée au port".<sup>11</sup> Les responsables de la Caisse de Défense de la Production de Vin de Théra et Thérasia pensèrent alors qu'il serait possible de transporter le vin vers le port de manière moins coûteuse et plus rapide grâce à un tuyau. On construisit donc sur les quais une cuve en ciment de 50 m<sup>3</sup> et l'on assembla ce "vinoduc" en cuivre (!) d'une longueur de 555 m qui reliait les installations situées à Phira à la cuve qui se trouvait sur les quais.<sup>12</sup> Cette installation, dont la seule pensée horrifie aujourd'hui le monde des oenologues,<sup>13</sup> coûta alors 700.000 drachmes,<sup>16</sup> et fut considéré comme une réussite.

Outre les *canavès*, l'île connaissait aussi des *rakidia* qui distillaient le marc, les *raki* ("loques" de raisin), pour produire le *raki* (l'eau-de-vie). En 1938, cependant, "la lourde fiscalité qui pesait sur les alambics avait conduit à une forte réduction de cette petite industrie qui apportait aux producteurs un complément de revenu non négligeable".<sup>15</sup>

Les prix étaient en 1938 de 3 à 3,5 drs l'ocque (1,28 kg) pour les raisins blancs (cépage *asyrtiko* et autres), de 2,5 à 3 drs pour les rouges (cépage *mandilaria*). Ils étaient donc supérieurs à ceux que touchait le viticulteur de Paros pour son *mandilaria* (2 à 2,8 drs l'ocque en 1938 contre 1,8 drs en 1936), bien que le marché allemand ait été ouvert au vin rouge très foncé, servant comme "teinturier",<sup>16</sup> de Paros. Le négoce du vin avait plus

→  
Fig. 36: La vigne est une des rares plantes ligneuses dont les racines, comme celles du figuier, réussissent à traverser la terre théraïque.





à gagner en vendant le vin sur le marché intérieur, mais celui-ci demandait surtout du vin de raisins blancs et les rouges y obtenaient donc des prix inférieurs.

Tandis que dans la plupart des *canavès* l' "amélioration" du goût se faisait de manière empirique, les grandes maisons de commerce envoyaient régulièrement sur l'île des chimistes chargés de surveiller les vins, comme par exemple Minas Koniordos, qui était l'âme de la société qu'il avait fondée avec ses frères. Chimiste aussi, établi en permanence sur l'île à cette époque, Georgios Mavrommatis avait sa propre *canava*. Quant à l'entreprise familiale du négociant Antonis Venetsanos, qui était revenu d'Égypte avec sa famille dans les années 20 et, installé à Megalokhori, y traitait de grosses quantités de vins, elle put confier le suivi scientifique de la précieuse marchandise au fils cadet, Giorgos, qui fit des études de chimie à Athènes entre 1934 et 1938. Dix ans plus tard, en 1948, les frères Zannis et Giorgos Venetsanos mirent en service à Megalokhori une cave privée d'une capacité de production de 1.200 tonnes.<sup>17</sup> L'heure de l'industrialisation de la production du vin avait sonné à Santorin.

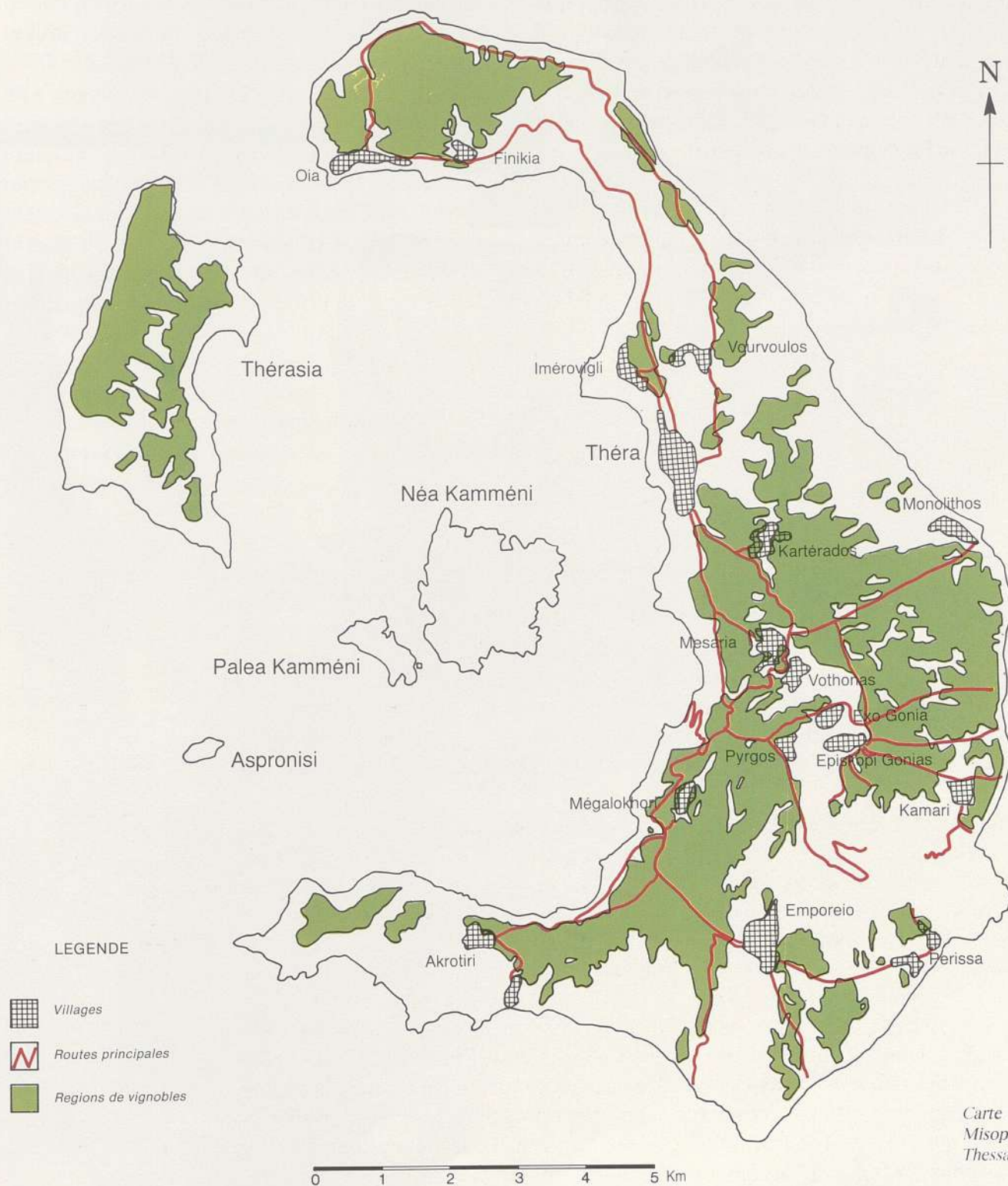
Trois ans après, l'idée qui avait germé au temps de la Première Guerre mondiale aboutit enfin: la cave coopérative vit le jour en 1951. Quatre années plus tôt, en 1947, on avait fondé l' "Union des Coopératives des Produits de Théra"<sup>18</sup> qui avait un caractère coercitif: tous les agriculteurs étaient tenus de participer aux quatorze Coopératives Agricoles qui la composaient.

De telles coopératives obligatoires furent fondées dans beaucoup de régions de Grèce où les revenus des agriculteurs étaient tombés, à cette époque, à des niveaux dérisoires. Leur objectif était de fournir aux agriculteurs des produits fertilisants et phytosanitaires et des crédits, et elles y arrivèrent sans conteste. Mais leurs caves, conçues et équipées en un temps où le vin était un produit agricole "ordinaire", ne pouvaient pas apporter d'amélioration qualitative notable de la production vinicole. L'Union continua à faire usage du fameux tuyau de cuivre de la Caisse de Défense pour faire descendre ses vins depuis sa cave de Phira vers la cuve du port.

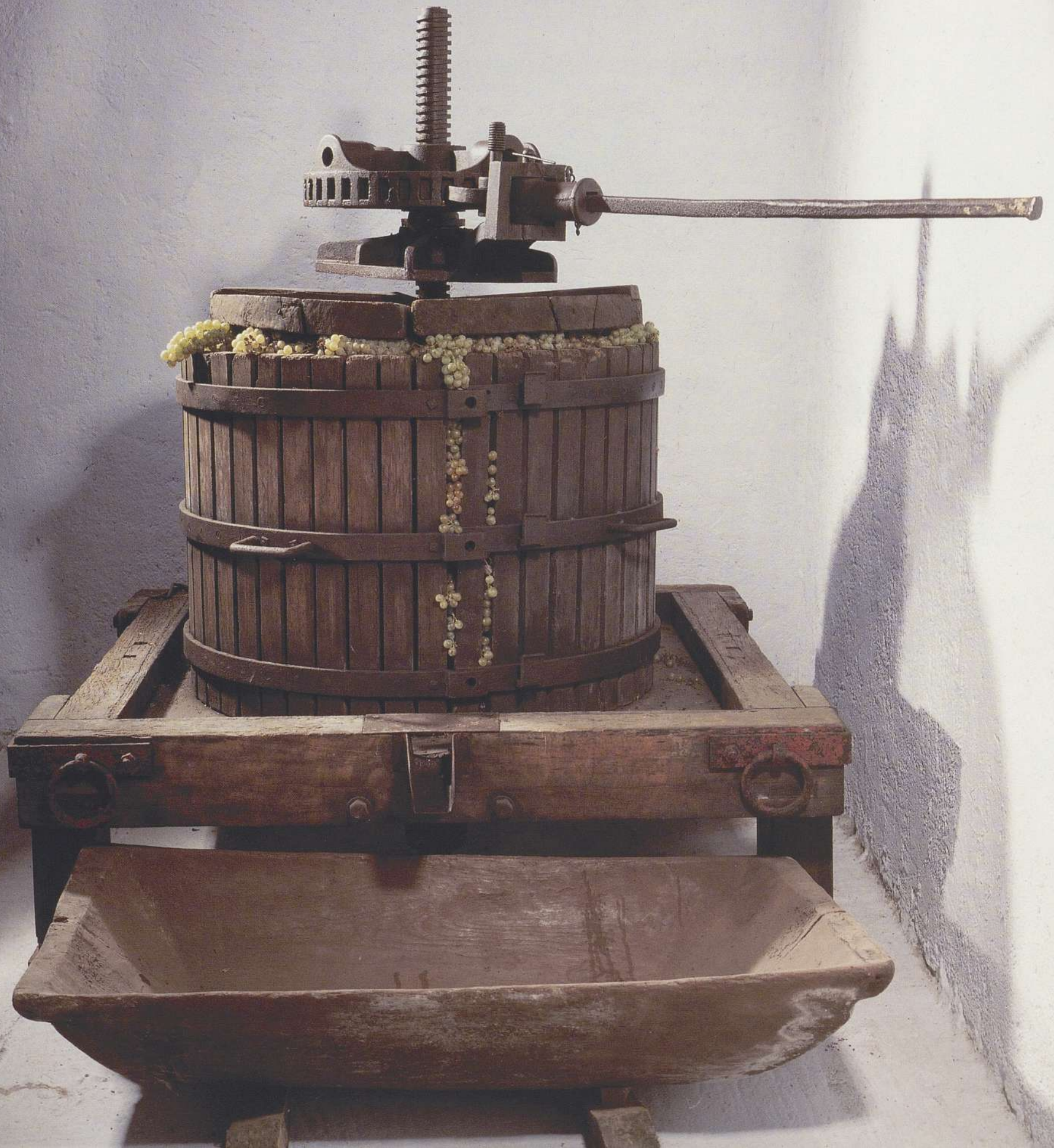
Et comme sa cave était exiguë et que les vins s'écoulaient mal, il lui arriva plusieurs années d'avoir à louer des cuves de stockage dans d'autres régions de Grèce (à Patras, à Pylos, en Attique) pour les stocks de l'année précédente: sa propre cuverie devait pouvoir accueillir la production des viticulteurs adhérents. La *vendema*, les vendanges, n'était plus une fête: autres temps, autres besoins.<sup>19</sup>

Il faut éviter, en considérant les installations vinicoles de cette époque-là, leurs réussites et leurs faiblesses, de les idéaliser en voulant justifier l'esprit coopératif qui trouve une justification bien suffisante dans son oeuvre sociale, mais aussi de les juger au regard de l'évolution scientifique, technique et financière qui a suivi. Les imperfections du traitement des raisins en masse dans les caves d'après-guerre se retrouvent à cette époque dans toute la vitiviniculture méditerranéenne. Le passage du stade pré-industriel au traitement industriel a eu partout les mêmes effets néfastes sur la qualité des vins et sur leur commercialisation: les machines de l'époque "brutalisaient" le raisin et la qualité du vin s'en ressentait. Mais le commerce du vin s'avéra également semé d'obstacles pour les Coopératives victimes de leur rigidité, de leur manque d'expérience et en perpétuelles difficultés financières du fait du rôle social qu'il leur était imparti de jouer.

# CARTE DES REGIONS VITICOLES DE SANTORIN EN 1972



Carte 1  
Misopolinos, Silleos, Prodromou,  
Thessalonique 1994



Malgré l'entrée en fonctionnement de la cave coopérative tant attendue, le vigneron de Santorin continua de cultiver la vigne sans voir ses efforts récompensés par la qualité de son produit ni par sa rétribution. Aussi la surface du vignoble cultivé s'était-elle réduite à la fin des années 60 à 2.250 ha, la production tombant, elle, selon les années, à 7.000-8.000 t (4.500-5.500 t de vin, 80% blanc et 20% rouge). Le rendement, tout en s'améliorant, restait bas (de 3 à 3,5 t/ha). Il y avait toutefois bien pire: les divers rapports et publications de cette période montre que l'on ne savait pas, sur l'île, ce qu'il fallait faire. On parlait de "remplacement progressif des cépages indigènes par des plants américains ou par d'autres cépages" sans prendre conscience du désastre qui attendait le vignoble de Santorin si ces propositions étaient mises en application. On suggérait "que la cave de l'Union fût équipée d'installations de congélation (sic), seule façon d'assurer la standardisation des vins", dans l'ignorance complète de la notion de typicité. Et ceux qui croyaient au vin de Santorin souffraient de le voir tombé si bas: "Aujourd'hui encore [en 1968] les vins de Théra n'ont même pas le second rang sur le marché, car, tels qu'ils sont offerts, ils ne conviennent qu'à des coupages opérés par les négociants pour renforcer les vins d'autres régions".<sup>20</sup>

On omet souvent, en examinant l'évolution de l'économie vitivinicole de Santorin, de considérer à sa juste valeur le facteur du phylloxéra. Cet insecte dont la forme radicicole détruit les racines des cépages européens et dévaste en quelques années des vignobles entiers est passé d'Amérique en Europe au 19<sup>e</sup> siècle. Après avoir détruit les grands vignobles européens, il fit son apparition en 1898 près de Salonique. Il se répandit dans les îles de l'Est de la mer Egée en une dizaine d'années, et avait en 1930 détruit presque complètement les vignobles de Macédoine et de Thrace. S'installant en Thessalie après 1935, il ravagea l'Eubée et les îles Sporades du Nord vers la fin des années 1940. L'Attique fut déclarée atteinte par le fléau en 1953 et la Béotie en 1960. Jusqu'à ce que ces vignobles aient été reconstitués par le greffage des cépages indigènes sur des plants américains résistants au phylloxéra, le marché intérieur fut en Grèce fortement déficitaire en vin, ce qui facilita l'écoulement de la production de Santorin.

C'est grâce aux précieux sols volcaniques sableux de l'île que le vignoble de Santorin a échappé aux ravages de *Phylloxéra vastatrix*<sup>21</sup> et qu'il figure au palmarès des rares vignobles européens dont les ceps francs de pied continuent à plonger leurs propres racines dans la terre. Le vigneron de Santorin continue donc à planter ses vignes par marcottage, comme cela se fait depuis que le monde cultive la vigne, sans avoir à acheter des plants greffés à durée de vie limitée et sensibles aux virus. Il ne sait pas lui-même à quel point il a de la chance!

C'est en 1960, lorsque l'Institut du Vin, institut de recherche du Ministère de l'Agriculture, a entrepris, de sa propre initiative, l'étude oenologique des cépages traditionnels de Théra, qu'ont été posées les bases pour la valorisation de cet écosystème unique au monde. Les cépages *asyrtiko*, *athiri* et *aidani* furent vinifiés dans la cave expérimentale de l'Institut selon des méthodes modernes qui firent apparaître le potentiel qualitatif de l'écosystème de l'île. Les moûts et les vins furent analysés en détail et l'on détermina le degré de maturité du raisin requis pour que les vins en bouteille soutiennent l'épreuve

Fig. 37 Vieux presseur manuel, vertical avec cage en bois (Musée du Vin de Santorin).



*Fig. 38 L' un des premiers pressoirs métalliques horizontaux à fonctionnement continu arrivés sur l'île (Musée du Vin de Santorin).*

du temps et du transport non grâce à leur titre alcoolique élevé, comme on le croyait autrefois, mais parce qu'ils ont été produits de manière judicieuse. Les dégustateurs étrangers à qui étaient soumis régulièrement les vins expérimentaux, comparés aux vins habituels de Santorin, ne cachaient pas leur surprise devant les qualités indécélées de ce vignoble insulaire et de ses cépages indigènes.

En 1962, la Grèce opéra son association à la CEE et, dès l'année suivante, l'Institut du Vin fut chargé de négocier à Bruxelles une liste de vins à dénominations géographiques. Le nom *Santorini* y eut sa place d'office. Au début des années 1970, et toujours d'office, l'"Appellation d'Origine *Santorini* de Qualité Supérieure"<sup>22</sup> fut inscrite dans la législation et l'on établit les conditions et les normes qui devaient être respectées pour que les vins blancs de Théra et Thérasia aient le droit d'être mis sur le marché dans des bouteilles portant le nom de Santorin sur leur étiquette. C'est à cette époque que la CEE édicta un Règlement<sup>23</sup> sur les "Vins de Qualité Produits dans une Région Déterminée" (vqprd) pouvant se présenter sur le marché en bouteilles sous le nom de leur région de production. Au début des négociations d'adhésion de la Grèce à la CEE en 1976, la Grèce demanda à faire intégrer à cette catégorie ses vins à "appellation d'origine contrôlée" et à "appellation d'origine de qualité supérieure". C'est ainsi qu'en 1981, quand la Grèce devint le douzième pays-membre, le *santorini*, émanation du même écosystème mais réinventé grâce aux méthodes de la technologie moderne, se retrouva élevé au rang des vqprd communautaires.

C'est de là que nous pouvons dater l'intérêt actuel porté au vin de Santorin. Et, le législateur ayant établi que le *santorini* doit être produit dans des installations équipées pour appliquer des méthodes appropriées,<sup>24</sup> les années 80 virent se multiplier sur le sol de l'île les premières caves modernes: la "Tholos" de la société Boutari, d'une capacité de 2.000 t, la "Canava Petros Nomikos" (50 t), et la nouvelle cave de l'Union coopérative (3.000 t). Et bien sûr, les prix s'envolèrent aussi: de 17 drachmes le kg, prix du raisin en 1986, on est passé progressivement à 86 drs en 1990 et à 125 drs en 1991. L'*asyrtiko* 1ère qualité a été payé 145 drs en 1992, et des producteurs qui s'étaient conformés à certaines techniques culturelles en ont obtenu 155 drs. Le raisin de Santorin, issu des cépages *asyrtiko*, *athiri* et *aïdani*, est aujourd'hui le raisin blanc de cuve le plus prisé de Grèce.

Ce nouvel état de choses sera-t-il à même d'inverser, dans les domaines de la production et du commerce des vins, la tendance qui a vu le vignoble de Santorin passer de 3.500 ha au début du siècle à seulement 1.400 ha actuellement, à l'orée du 21<sup>e</sup> siècle? De telles considérations ne doivent pas négliger un facteur: malgré cette réduction spectaculaire de la surface du vignoble, la production annuelle de raisin évolue autour de 4.500-5.000 tonnes, soit la même qu'il y a 70 ans. Les faibles rendements qui désespéraient cette époque appartiennent désormais au passé. Comme les chiffres actuels ne sont heureusement pas excessifs –la moyenne est d'à peine 3.500 kg à l'hectare– il demeure des possibilités d'accroissement sans porter atteinte à la qualité. Un message encourageant nous vient de Bruxelles: le nouveau Règlement communautaire<sup>25</sup> qui concerne les petites îles de la mer Egée pose les bases d'un soutien



*Fig. 39 Grappe de cépage asyrtiko, le raisin blanc de cuve le plus prisé en Grèce.*

financier à la viticulture dans les îles où existent, comme à Santorin, des vignobles produisant des vqprd.

Santorin entrera dans le 21<sup>e</sup> siècle avec une législation vinicole actualisée, des caves modernes, un système fiable de commercialisation de vins en bouteille, et la perspective d'une intensification de la viticulture appuyée sur des fondements scientifiques. La période pré-industrielle de la vitiviniculture à Santorin relève désormais du domaine de la tradition.





## Le potentiel vinicole du vignoble de Santorin

Stavroula Kourakou-Dragona

Le potentiel vinicole du vignoble de Santorin, c'est-à-dire la quantité de vin obtenue chaque année, est fonction directe de trois facteurs naturels: le sol et le climat, qui forment l'environnement écologique, et les cépages cultivés. L'importance de chacun de ces facteurs, qui constituent "l'écosystème" de chaque zone viticole, varie selon les cas: parfois c'est le climat qui est déterminant, parfois le sol. En ce qui concerne les cépages, leur bonne adaptation aux conditions pédoclimatiques offertes par l'environnement détermine la productivité des exploitations viticoles. A Santorin, le facteur déterminant est le sol, avec ses particularités dues aux roches mères volcaniques.

Le volcan qui fit éclater l'île de Kallisté au XVII<sup>e</sup> siècle avant J.-C. cracha d'énormes quantités de pierre ponce et de cendres qui se déposèrent sur la surface de l'île en même temps que des poussières et des morceaux de lave solidifiée de différentes tailles, des plus petits jusqu'aux blocs. C'est ainsi que se sont formées les plages noires de Santorin ainsi que les *pierres rouges* et *noires* dont on bâtit les murets de pierres sèches qui retiennent le sol arable sur les terrasses de l'île. Au fil des siècles, divers produits d'éruptions volcaniques au début indépendants se sont agglomérés en une formation rocheuse consolidée, la terre théraïque, que l'on appelle sur place l'*aspa*. Du point de vue pétrographique, elle constitue un tuf andésitique.<sup>1</sup> Elle est encore friable, car elle provient d'une éruption de volcan relativement récente, il y a 3.700 ans à peine! En-dessous, on trouve par endroits du tuf d'éruptions préhistoriques qui a évolué en roche compacte. Le sol de Santorin a donc pour roche mère la terre théraïque, la pierre ponce et les morceaux de lave noire, même si la couche la plus profonde est faite de calcaire et de schistes qui constituaient les sols d'avant l'activité volcanique, ou de lave, de scories et de tufs provenant d'éruptions antérieures, comme dans les parois de la *caldera*. Il n'y a pas, du moins en Grèce, d'autre île ou région qui présente une telle homogénéité globale du sol.<sup>2</sup>

L'ouvrage de l'abbé Pègues nous fournit une description détaillée de la terre arable de l'île: " La terre de Santorin n'est qu'une production volcanique, ou une couche de lave qui couvre l'île presque tout entière. Mais cette couche se modifie quelquefois sous des formes et des couleurs différentes: celle qui domine à la surface, et que nous avons appelée aspe, est une espèce de terre de pierre ponce divisée, ou en petites masses mais solide, extrêmement dure et compacte, au point qu'il n'y croît pas un brin d'herbe. Aussi en coûte-t-il beaucoup de travail pour la défricher et la rendre propre à la culture. Mais, une fois défrichée à la profondeur d'un pied et demi ou deux [50-65 cm],<sup>3</sup> elle est très-fertile, et convient surtout à la vigne, qui y devient vigoureuse et productive. Du reste, elle est légère et cendreuse, et, dans toute l'épaisseur défrichée, elle absorbe l'eau comme une éponge... On pourrait penser que cette terre, étant cendreuse et si légère, doit être bientôt desséchée, dans un pays surtout où il pleut si rarement, pendant la plus grande partie de l'année; mais c'est tout le contraire. La fraîcheur et l'humidité s'y conservent si bien pendant l'été, qu'après six ou sept mois de chaleurs continuelles,

*Fig. 40 Le sol volcanique de l'île, la terre théraïque mêlée à des morceaux de pierre ponce et parsemée de fragments de lave noire solidifiée.*

où l'on aperçoit à peine un nuage, et où il n'est pas tombé une seule goutte d'eau, on les retrouve aussitôt, en grattant à trois ou quatre pouces de profondeur [8-10 cm];<sup>4</sup> et que la vigne n'y souffre jamais de la sécheresse, à moins d'un cas extraordinaire. J'ai même remarqué au plus fort de l'été, qu'à la profondeur indiquée, la terre est en même temps chaude et humide. On peut, je crois, deviner la cause de ces particularités: c'est que cette terre, là où s'arrête le défrichement, se laissant pénétrer lentement et difficilement, à cause de sa dureté et de sa presque imperméabilité, retient au fond, sous la couche défrichée, comme dans un réservoir, les pluies qui tombent pendant l'hiver, et qu'après en avoir été pénétrée, les rayons du soleil attirent de nouveau l'eau vers la surface, pour alimenter, à l'époque des chaleurs, les plantes et les semences que l'on confie au sol... Pour juger de la solidité de l'aspe, quand elle n'est pas défrichée, il suffit de savoir qu'on y fait des excavations, dont la voûte et les parois surpassent ce qu'il y a de plus solide en maçonnerie.

“Une seconde espèce de terre, qui se prête aussi merveilleusement à la culture de la vigne, et qui donne le meilleur vin, est celle que nous avons appelée *tzakali*, et que nous avons dite être pierreuse, aréneuse, solide, grisâtre-brune, et dont le pic et l'ouvrier redoutent le défrichement. On la trouve çà et là sur la surface de l'île, par lits plus ou moins étendus, et dispersés sur la couche principale de l'aspe, ou cachée à l'intérieur, à une profondeur variable. Son épaisseur n'est pas ordinairement aussi considérable que celle de l'autre. Quand elle est à son état volcanique et vierge, pour le dire ainsi, c'est-à-dire avant d'avoir été défrichée, elle présente l'aspect d'une espèce de maçonnerie où se trouvent mêlés et liés ensemble, comme par un ciment, les pierres, le remplage, le sable, la terre; mais défrichée, elle est labourable et plus fertile que l'aspe. Souvent elle se rencontre à la surface du sol, mais plus souvent on la trouve interposée parmi les couches de l'autre, et placée partout horizontalement. C'est ce qu'on remarque particulièrement sur le plan vertical des côtes, à l'est, tout le long de la mer.

“Une troisième espèce de terre qu'on remarque en certains endroits, et qui n'est pas moins fertile que les deux autres, c'est une terre d'un brun vague: elle est sablonneuse, grisâtre, noirâtre; là finit la nomenclature de cet article”.<sup>5</sup>

Cette description du sol arable et du sous-sol de l'île, qui remonte au XIXe siècle, si elle interprète quelquefois les phénomènes avec un peu de naïveté, est confirmée par les études et observations contemporaines: les sols de Santorin, composés de cendres volcaniques et de pierre ponce poreuse, ont de ce fait la capacité d'absorber et de retenir l'eau; c'est pourquoi on trouve si peu d'eau en surface sur l'île.<sup>6</sup> Mais le sous-sol est compact et ne peut être transpercé par les racines de la plupart des plantes, qui se contentent de la couche de sol meuble superficiel. On n'a pas trouvé en profondeur de traces de racines qui prouvent la présence, fût-ce en des époques très anciennes, d'arbres à racines profondes.<sup>7</sup> Au contraire, dans les rares terrains de l'île qui ne sont pas de nature volcanique, mais calcaire, comme dans la plupart des autres îles des Cyclades, la pénétration des racines est plus facile, mais les sols retiennent très peu d'humidité, facteur décisif pour la végétation dans une île présentant une longue période sèche en été.<sup>8</sup>

De fait, l'absence d'eau dans le sol limite la croissance de la végétation sur une île aussi aride que Théra-Santorin, qui se trouve dans une zone de faibles précipitations

*Fig. 41: Planté à faible densité, avec ses ceps taillés bas pour lui permettre de résister aux vents violents et à la sécheresse accrue, le vignoble santoriniote offre depuis des siècles ses touches de verdure aux étés arides de l'île.*





(moyenne annuelle inférieure à 400 mm) concentrées sur les cinq mois allant d'octobre à février. Il y a même des années où la hauteur annuelle des précipitations atteint à peine 130 mm et où la vigne elle-même, pourtant résistante jusqu'à 200 mm par an, est éprouvée. L'agriculture n'est viable dans de telles conditions climatiques qu'à condition d'arroser les plantes pendant les périodes de grande chaleur et de sécheresse.<sup>9</sup> On le savait bien, déjà, dans l'Antiquité. Hérodote écrit ceci: "Ayant entendu dire que tout le pays grec est arrosé par la pluie et non par des rivières comme le leur, ils [les prêtres Egyptiens] déclarèrent qu'un jour, déçus dans leur grande espérance, les Grecs auraient à souffrir terriblement de la faim ... puisqu'ils n'ont à attendre de l'eau de nulle part ailleurs que de Zeus".<sup>10</sup> Et Théra connut la faim vers 650 avant J.-C.. Après sept années de sécheresse, une partie de la population dut s'embarquer sur les mers pour rechercher une terre capable de la nourrir. Le dénuement de la mère-patrie fut la cause de la fondation de la riche colonie de Cyrène.<sup>11</sup>

Après la grande éruption, Théra ne disposa jamais, depuis l'Antiquité, d'eau pour ses cultures. C'est pourquoi elle n'eut jamais, et n'aurait pas pu avoir, d'agriculture importante, ni par conséquent de riches propriétaires fonciers. S'il lui arriva de connaître des moments de prospérité, elle le dut soit à sa position géographique (base navale, activité portuaire), soit à la navigation et au commerce de transit, mais jamais à la productivité de sa terre.<sup>12</sup>

Pendant la saison estivale, les quelques cultures assoiffées de l'île reçoivent un peu d'eau, non de Zeus, mais de Poséidon, grâce aux brumes marines. Elles commencent à la mi-juin et durent tout l'été, recouvrant souvent l'île, pendant la nuit, d'un voile humide parfois épais comme du coton, qui dépose une quantité d'eau non négligeable. On le voit à l'aurore, avant le lever du jour, aux innombrables gouttes de rosée suspendues aux feuilles des vignes.

Les brumes se dissipent peu après le lever du soleil, après avoir soulagé la nuit les plantes qui souffrent toute la journée de l'ardeur du soleil et du manque d'humidité dans les couches profondes du terrain. En surface, en effet, le sol poreux de l'île absorbe la "pluie nocturne" dispensée par la brume jusqu'à 5 cm environ de profondeur. Ceci explique pourquoi les vignes de Santorin présentent tant de racelles en surface: la plante cherche l'eau où elle peut la trouver. Ce phénomène aide les cultures praticables en milieu aride (vigne, orge, petites tomates, pois, etc.) à survivre et à donner des produits en faible rendement certes, mais de haute qualité gustative.

Le haut degré d'humidité atmosphérique, combiné à la température élevée de la journée, constitueraient un environnement favorable au développement des maladies cryptogamiques, si un autre facteur climatique ne venait pas s'interposer. Les meltèmes commencent à souffler à partir du début mai avec une fréquence qui va croissant, mais pour des durées limitées, du moins jusqu'à la fin juin. De la mi-juillet à la mi-septembre, ils règnent sur les mers de l'archipel des Cyclades, où ils peuvent souffler sans relâche pendant deux mois d'affilée.<sup>13</sup> Ils font diminuer le degré d'humidité atmosphérique<sup>14</sup> tout en rafraîchissant l'île, et c'est à eux que les vignes de Santorin doivent de n'être pas atteintes, à quelques rares exceptions près, par le mildiou et la pourriture grise, fléaux des vignobles des régions chaudes et humides.<sup>15</sup> Un simple soufrage pour prévenir l'oïdium<sup>16</sup> suffit alors au viticulteur de Santorin pour lutter contre

*Fig. 42 L'épaisse brume marine, semblable à des touffes de coton, amène durant la nuit l'eau si nécessaire aux plants de vigne. Elle les soulage de la chaleur brûlante de la journée.*

les “maladies et ennemis de la vigne”.<sup>17</sup>

Toutefois, il en va des vents comme de certaines substances qui peuvent être pour l’être humain, à petite dose, des remèdes, et à forte dose des poisons mortels: leur caractère bénéfique pour la viticulture dépend de leur force. Dans tous les vignobles du monde, quand les vents sont violents, ils fendent, cassent ou même désarticulent les rameaux, surtout quand ceux-ci sont encore tendres au printemps, ou brisent les inflorescences et emportent les fleurs pendant la floraison. En été, ils peuvent faire tomber à terre une grande partie des grappes ou des baies.

A Santorin, particulièrement, les vents violents produisent des dommages même indirectement, en soulevant et en déplaçant de grandes quantités de terre thérapeutique et de pierre ponce. Quand cela se produit au printemps, au moment où s’ouvrent les “yeux”, les bourgeons de la plante, le choc des grains durs de sable et de pierre ponce leur est fatal; la chute de production ainsi occasionnée peut être, certaines années, très importante. En été, quand Eole décide de balayer la terre de l’île, le sable vient blesser les baies des cépages à pellicule fine. Toutes ces raisons font que la production en vin de Santorin présente, suivant les années, d’importantes fluctuations. De la phase du cycle végétatif où se trouve la vigne au moment où les vents se mettent à souffler et de leur violence dépend bien souvent le revenu annuel des familles de vigneron.

Et, malheureusement, ce revenu n’est pas garanti tous les ans, car le rendement des vignes, déjà naturellement faible, s’effondre parfois, comme le montre éloquemment le diagramme (sch. 14) qui présente le rendement annuel moyen en raisins de certains vignobles de Santorin de 1950 à 1991.<sup>18</sup> Insistons sur certains cas particuliers comme l’année 1958, avec un rendement à l’hectare tombé à 1,1 tonne! La perte de récolte était due à une tempête au mois d’avril: le “bombardement” par le sable avait meurtri des milliers d’yeux. Pendant les années 1960, le mauvais chiffre de 1963 est dû au mildiou qui profita d’une humidité élevée. La pire récolte de ces quarante dernières années a été celle de 1991, victime d’une double adversité: grande sécheresse et vents de printemps qui firent tomber les fleurs. Qui se hasarderait à prétendre que l’environnement naturel de Santorin s’offre à une viticulture intensive, à gains élevés, capable d’enrichir les propriétaires de vignes? Pour un développement viable, il ne suffit pas d’un sol favorable; il faut que tous les facteurs naturels concourent à assurer une production de raisin en quantité suffisante pour soutenir le revenu du vigneron.

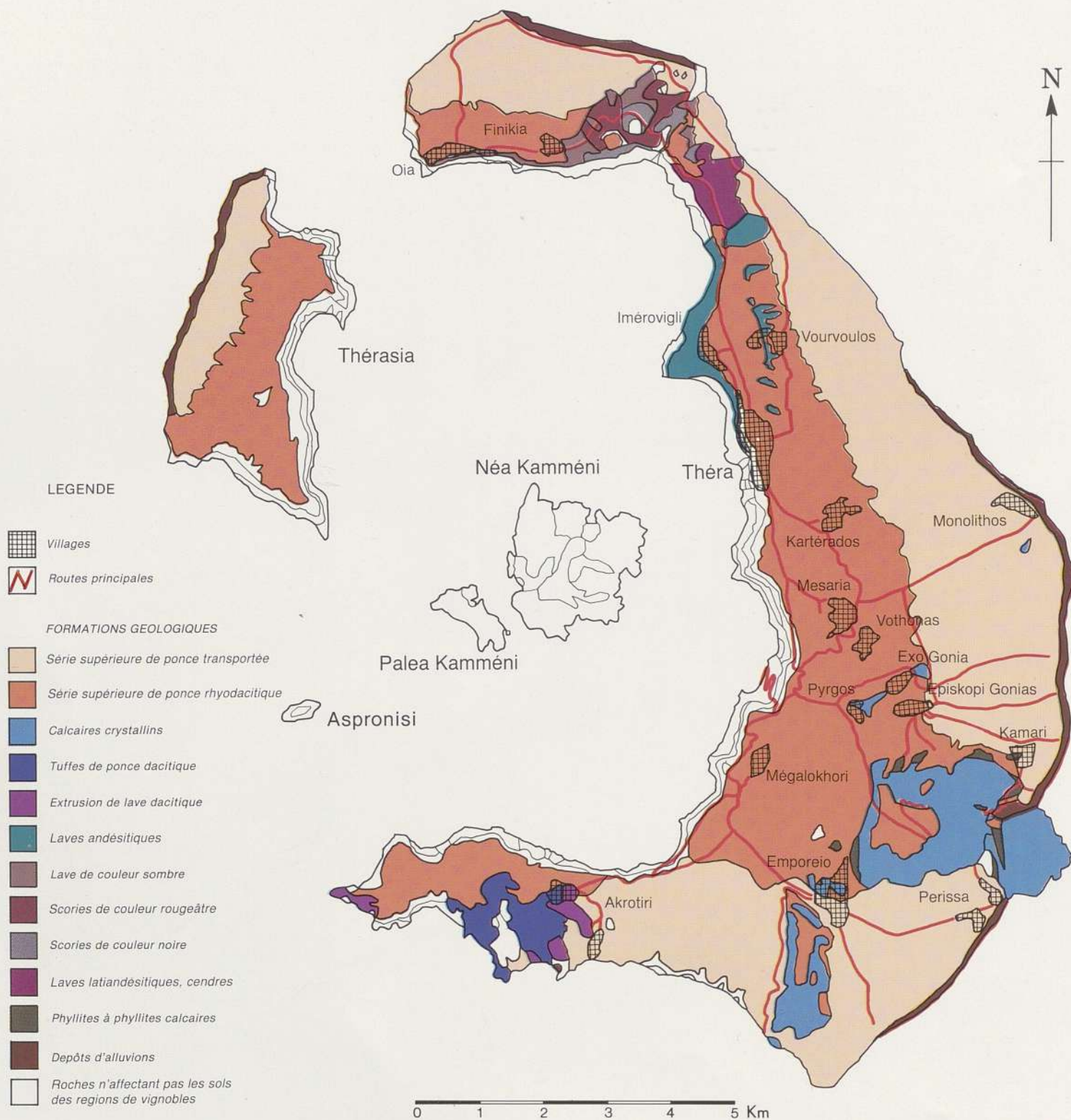
Et la vigne, selon les critères de l’économie agricole, a toujours été une culture à risque à Théra-Santorin.<sup>19</sup> Malgré cela, elle est devenue l’île-vignoble des Cyclades, car les viticulteurs de tous les temps y ont travaillé avec méthode, invention et ténacité, et, grâce aux pratiques culturales et aux façons de cultiver la terre qu’ils ont mises en œuvre (p. 113-125), ont pu réduire les effets contraires que leur opposait un environnement naturel difficile.

On voit également sur le schéma 14 la différence de rendement entre les cépages blancs et rouges, ce qui explique la préférence marquée des vigneron pour les cépages blancs et notamment l’*asyrtiko* (p.101). Il faut encore remarquer que le rendement moyen s’est élevé ces dernières années, comparé à ceux d’avant-guerre (p. 77). Comme l’écrit un propriétaire de vignes de l’île, riche d’expérience: “Autrefois, du fait du chômage et de la pauvreté, le salaire journalier était bas et cela valait la peine de

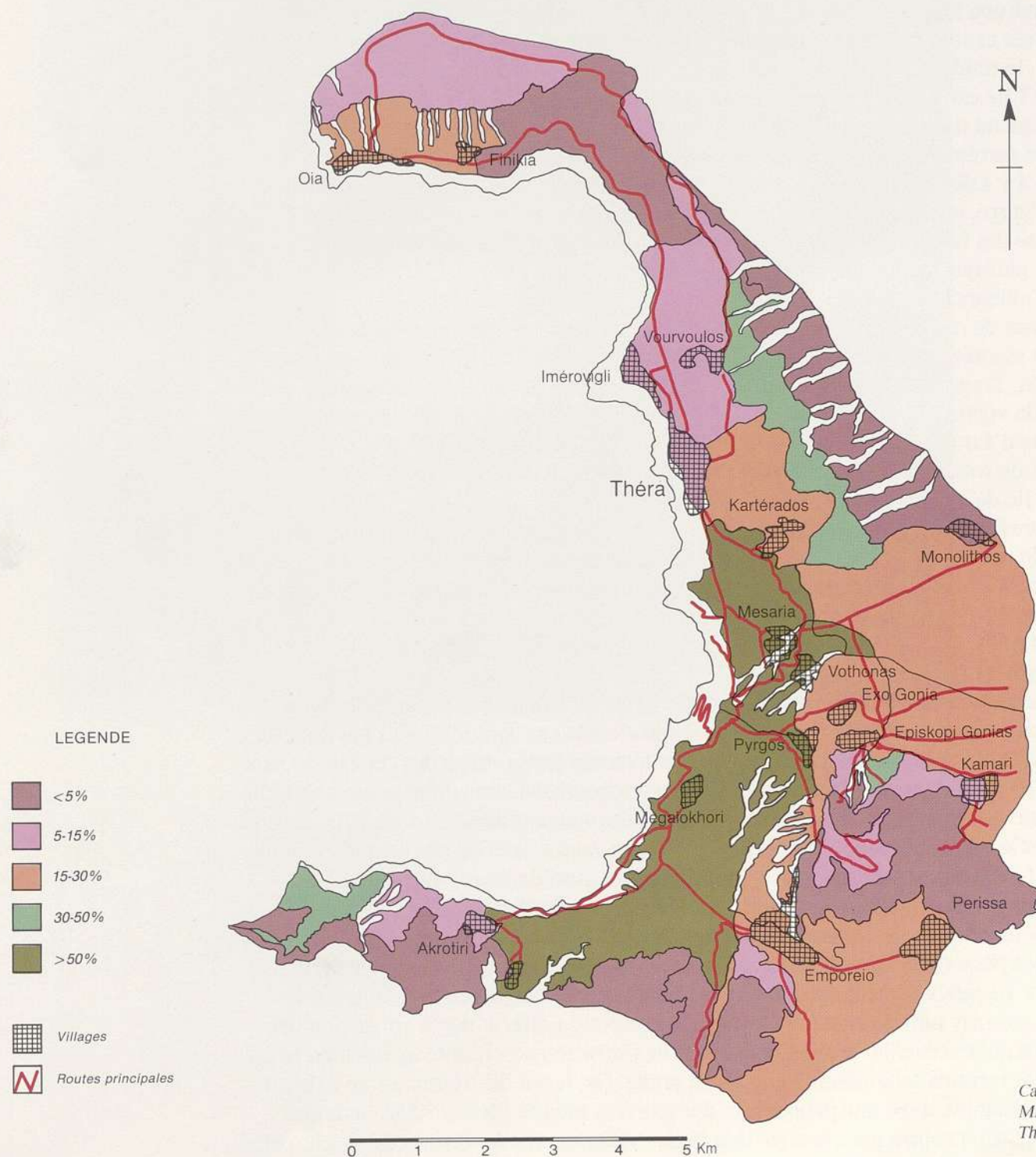
*Fig. 43 A partir de la mi-juin, les brumes montent de la mer et, la nuit, rampent sur l’île. Leurs fines gouttelettes recouvrent les plantes et arrosent le sol qui absorbe l’eau, tel une éponge.*



# CARTE GEOLOGIQUE DES REGIONS VITICOLES DE SANTORIN



# POURCENTAGE DES UNITES PHYSIOGRAPHIQUES DE SANTORIN PLANTEES DE VIGNES EN 1994



Cartes 2 et 3  
Misopolinos, Silleos, Prodromou,  
Thessalonique 1994

cultiver la vigne même quand le rendement moyen était de 330 oques de raisin à la *zevgharia* [1,4 t à l'ha]. Il arrivait même, certaines années, du fait de mauvaises conditions météorologiques, que l'on ne tire que deux ou trois paniers d'une *zevgharia*. Mais maintenant que les conditions de vie ont changé, les vignobles non rentables ne sont plus cultivés et sont retournés en friche. Ainsi, comme on ne comptabilise que les vignes rentables, le rendement moyen semble avoir augmenté. En réalité, la productivité des vignes de l'île est faible et présente de grandes fluctuations d'une année sur l'autre. En tout cas, quand il y a des années où la récolte baisse ou même, ce n'est pas rare, s'effondre carrément, la faute en revient surtout aux vents plutôt qu'à la sécheresse. Bien sûr, il y a des cas isolés de vignobles assez productifs et de rendement stable d'une année à l'autre, mais ces vignobles privilégiés sont peu nombreux. Une autre cause importante des faibles rendements est que les vignes sont vieilles: environ 90% d'entre elles sont plus que centenaires. En plus, le nombre de ceps par unité de surface est plus réduit qu'ailleurs".<sup>20</sup>

L'absence de registres viticoles officiels ne permet pas d'évaluer exactement la superficie plantée en vignes par commune et les variations de la production totale de l'île en vin. Toutefois, selon des estimations officielles,<sup>21</sup> on cultive actuellement 1.450 ha de vignes, dont le rendement moyen est de 3,5 t à l'ha. Sur les 14 communes de l'île, celles d'Emporeio, Megalokhori et Akrotiri produisent ensemble 40% environ de la production totale, celle de Pyrgos 25%, et celles d'Oia, Vourvoulos et Imerovigli 15%. La petite île de Thérasia ne produit plus que 100 tonnes de raisin environ. Les 20% restants se répartissent entre les six autres communes: Mesaria, Vothonas, Kamari, Exo Gonia, Karterados, Phira. La tendance dominante sur l'île apparaît dans les chiffres concernant Mesaria et Phira: devant le tourisme et les constructions nouvelles, l'activité viticole de ces deux communes, autrefois les plus importantes productrices de l'île, s'est réduite au point qu'elles ne représentent plus que 5% et 2% de la production totale respectivement (tableau 7).

Dans l'écosystème de Santorin, aucun intermédiaire étranger ne s'interpose entre la plante des cépages indigènes et le sol, comme c'est le cas dans les zones phylloxérées, où les vignes européennes détruites ont été remplacées par greffage des cépages locaux sur des sujets américains résistants.<sup>22</sup> Comme le vignoble de Santorin n'a pas été touché, ce sont leurs propres racines que les ceps indigènes plongent dans le sol de l'île, chose qui permet le renouvellement des vignes vieillies par marcottage ou par bouture, comme cela s'est fait depuis l'Antiquité. Le vignoble pourra ainsi demeurer franc de pied pendant des années encore, et peut-être toujours, et rester l'un des rares au monde à posséder un tel titre de noblesse.

Certaines personnes toutefois, alarmées par les ravages occasionnés ailleurs par *Phylloxera vastatrix* avaient envisagé d'implanter des porte-greffes résistants. Ils n'avaient pas pris suffisamment en compte la protection offerte par le sol de Santorin aux plantes qu'il accueille: le développement de l'insecte responsable du phylloxéra est gêné par les terrains sablonneux pauvres en argile. Or, le sol des vignobles de l'île est constitué de sables, avec une proportion d'argile très réduite (de 2 à 3,5%, arrivant rarement à 5%). D'autre part, la terre théràïque est composée de silicates durs (feldspaths et hornblende) avec une teneur en silice de l'ordre de 67%. Ils avaient également sous-

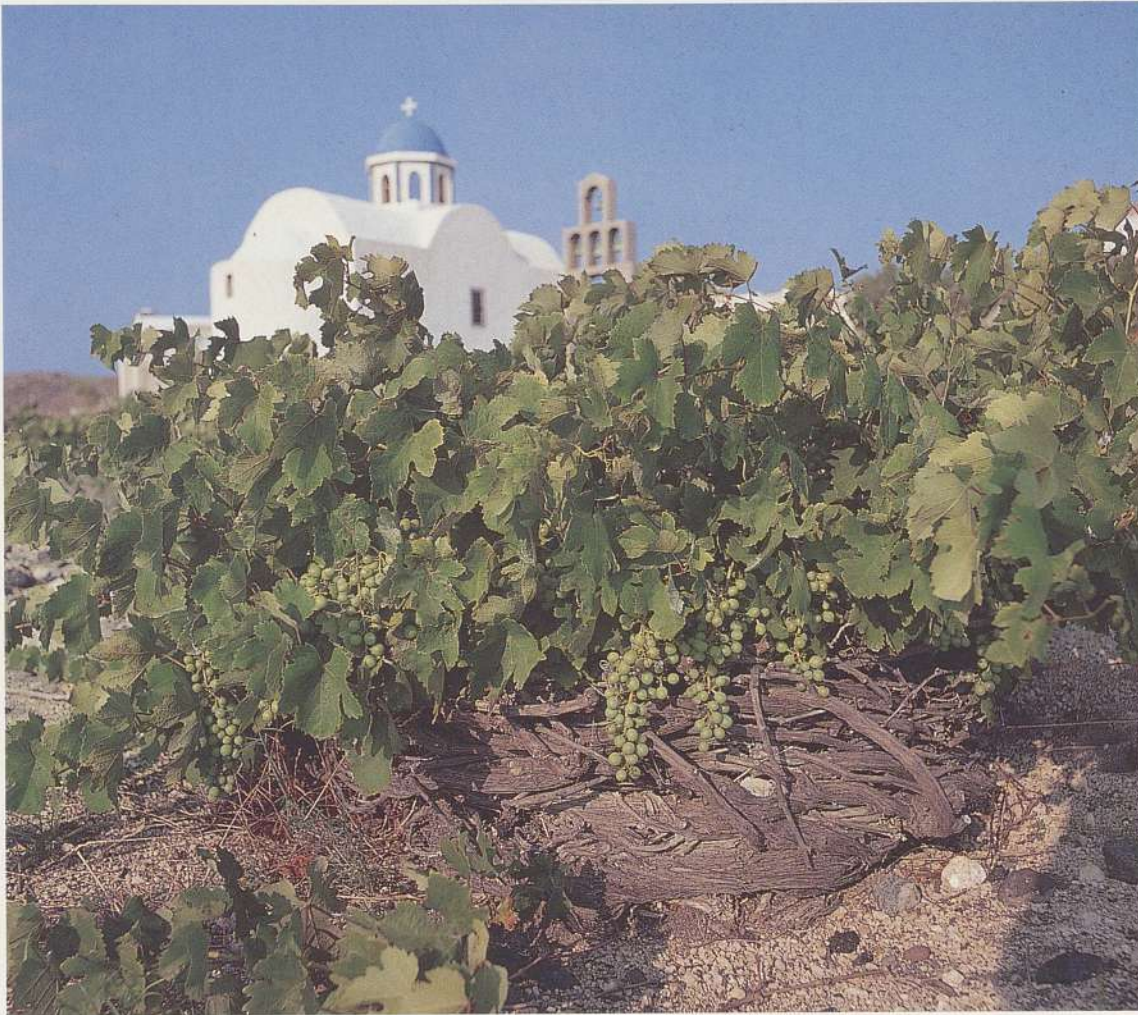


Fig. 44

estimé l'ampleur des problèmes financiers et techniques qui se posent aux viticulteurs forcés par le phylloxéra à changer leurs pratiques de culture.<sup>23</sup> Ce sont ces problèmes qui imposent la prise de mesures pour empêcher ou au moins contrecarrer l'arrivée sur l'île de cet ennemi majeur de la vigne européenne.<sup>24</sup> Aussi, comme les boutures de porte-greffes américains sont le cheval de Troie du phylloxéra dans les zones encore indemnes, ceux qui entreprendraient d'implanter à Santorin des sujets résistants au phylloxéra qu'ils ne seraient pas procurés auprès de pépinières assurant une désinfection, commettraient un crime contre le plus traditionnel des vignobles helléniques.



## Asyrtiko

### Le cépage de Santorin

Stavroula Kourakou-Dragona

La vigne, l'olivier et le figuier, cultivés sur les Cyclades depuis les temps préhistoriques, sont considérés comme des plantes indigènes. La flore de Santorin a cependant "subi, du fait d'événements géologiques, des destructions répétées qui ont interrompu sa continuité",<sup>1</sup> comme lors de la première moitié du XVIIe siècle avant J.-C., quand les cendres volcaniques ont recouvert toute l'île de Kallisté, faisant disparaître toute la végétation, à la seule exception des plantes qui se trouvaient sur les hauteurs du Prophète Elie et de Mesa Vouno. L'île demeura ensuite inhabitée pendant trois ou quatre siècles. Le retour des hommes fut aussi celui de diverses plantes: on pense que les colons apportèrent de leur lieu d'origine ou des îles avoisinantes des graines et des plants de tous les végétaux qui étaient nécessaires à leur alimentation. Leur préférence alla bien sûr à ceux dont ils maîtrisaient la culture. Qu'ils aient été Phéniciens ou Lacédémoniens, la vigne ne leur était pas inconnue. Aussi dut-elle figurer parmi leurs premières tentatives de culture sur la terre volcanique de leur nouvelle patrie, sur laquelle ne prospérèrent que les plantes résistantes à la sécheresse, comme l'orge et la vigne, et, parmi les arbres, le figuier seul, dont les racines sont capables de percer la dure plaque de terre théraïque.<sup>2</sup>

Nous ignorons cependant quels cépages furent cultivés, car, même pour l'époque historique, les sources grecques et romaines ne permettent pas une identification claire et sûre avec ceux qui ont survécu jusqu'à nous.<sup>3</sup> Un des rares à faire apparemment exception est l'*athiri* (ἀθήρι), cépage blanc très ancien caractéristique de la zone sèche et chaude de l'Égée centrale et méridionale. On pense qu'il s'agit de la "vigne thériaque" (θηριακή ἄμπελος) de l'Antiquité, que Démocrite mentionne comme "donnant de bon vin" (καλλιωνία), et qui était tenue, à l'époque byzantine, comme la meilleure pour la production de vin doux.<sup>4</sup> Ultérieurement, du nom des raisins θηραῖα, (théraia) on est progressivement passé à ἀθήρι (athiri).<sup>5</sup> Le lecteur doit savoir, pour comprendre ce qui va suivre, que la lettre éta (η) du grec antique, si elle a été transcrite en français, par exemple dans le nom de Théra, par un "é", se prononce en grec moderne comme un "i".

L'évolution du nom du cépage nous fait rencontrer le vin Θηραῖος (Thérais), véritable énigme que nous pose Galien, médecin grec du IIe siècle. Galien, dans ses oeuvres portant notamment sur les vertus des aliments, mentionne à de nombreuses reprises ce vin Θηραῖος: il était de couleur sombre, non astringent, épais et très sucré.<sup>6</sup> Dans son *De la composition des remèdes*, il mentionne comme souples et doux trois vins, le *Krétikos*, le *Thérais* et le *Skybelitis*. Et comme on dénommait les vins, sur le marché antique, surtout d'après leur lieu d'origine, on peut ici penser qu'il s'agit de trois origines différentes, et qu'à côté du *Krétikos* (de Crète), l'épithète *Thérais* (Θηραῖος) désigne le cru de Théra (Θήρα).

Or ce vin de Théra est inconnu de toute la tradition écrite antique, non qu'il n'ait pas existé, mais parce qu'il ne pouvait connaître de diffusion commerciale lointaine. En effet, le sol de Théra après l'éruption, si propice à la viticulture, ne fournissait ni argile dont on pût façonner ces amphores qui étaient alors les seuls récipients de transport du

Fig. 45 La grappe d'asyrtiko.

vin sur les bateaux, ni bois pour alimenter les fours des potiers. Et l'on s'accorde maintenant sur le fait que les amphores ne voyageaient jamais vides: on les fabriquait sur place, près du littoral, et près également de la zone de production du vin que l'on souhaitait commercialiser. L'île doit avoir attendu, pour voir se développer le commerce du vin, que celui-ci soit transporté dans des tonneaux de bois.<sup>7</sup> Et on trouve dans ce même texte de Galien mention d'un vin *Thérais* de Crète (Θηραῖος οἶνος ὁ Κρητικός) qui confirme que cet épithète ne désigne pas l'origine du vin.

A notre époque, quand un vin tire son nom d'un cépage cultivé dans plusieurs régions du monde, la dénomination du cépage est complétée par l'indication du lieu d'origine du vin.<sup>8</sup> Selon les habitudes actuelles, le vin de Galien aurait probablement été appelé *Thérais* parce que issu de raisins *théraia* qui n'était pas cultivés seulement en Crète. La consonance entre les noms de ces raisins *θηραῖα* et du cépage actuel *ἀθήρι* (*athiri*) invite à penser que le vin *Θηραῖος* de Galien était fait avec ce cépage qui est encore de nos jours largement diffusé dans l'aire égéenne: on le trouve en Crète,<sup>9</sup> dans les Cyclades, dans le Dodécanèse et surtout à Rhodes.

Le double intitulé joignant ce cépage et la Crète se retrouve dans un poème byzantin du XIIe siècle où sont mentionnés les noms d'origine de certains vins de l'époque et entre autres l'"*athyrin* de Crète".<sup>10</sup>

“Car ils ne boivent pas de vin de Chios à satiété  
afin de digérer quelque sec repas,  
mais bien du vin doux de Mytilène,  
et de l'*athyrin* de Crète”.

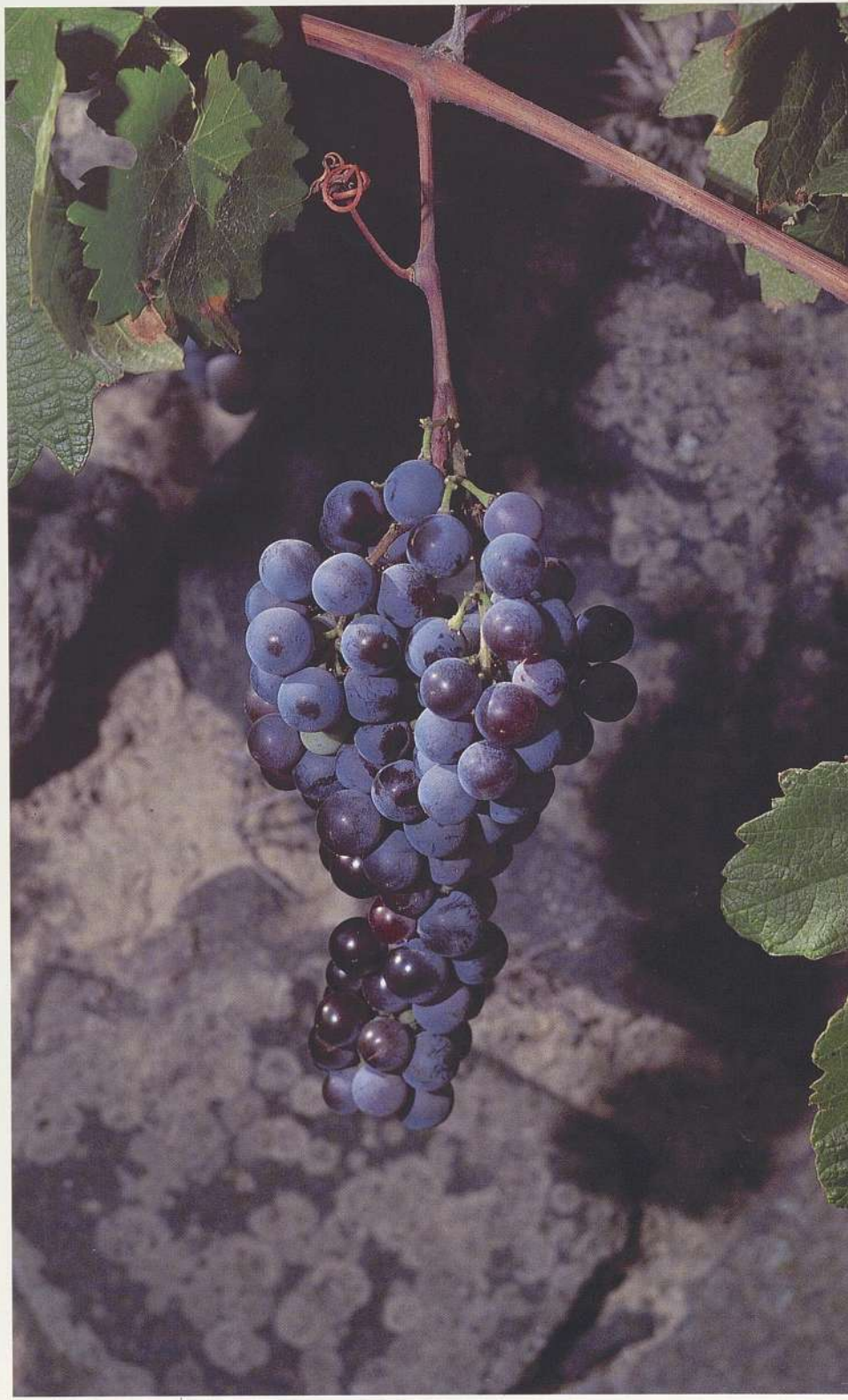
La graphie utilisée, *ἀθύριν* (*athyrin*), peut fort bien provenir d'un verbe, *ἀθύρειν*, qui signifie “ressembler, constituer une variante”.<sup>11</sup> Et de fait nous trouvons dans les vignobles des Cyclades, du Dodécanèse et de Crète, diverses mutations du cépage *athiri* (*thrapsathiri*, *xerothrapsa*, *strogylathira*, etc.). Mais le cépage *ἀθύρι-ἀθύριν* et ses mutations susmentionnées sont tous blancs, tandis que le vin de Galien, lui, était de couleur sombre (μέλας). Il nous faut donc admettre qu'il existait aussi un clone de couleur rouge. Et de fait, à Santorin, on cultive de nos jours encore, çà et là, la variété *athiri noir* (ἀθήρι μαῦρο), que l'on appelle en dialecte local le *mavrathiro* (μαυράθηρο).<sup>12</sup> C'est là probablement la clef de l'énigme de Galien: son vin noir *Θηραῖος* était produit à partir de raisins *θηραῖα* noirs du cépage *mavrathiro*, indigène, comme l'*athiri blanc*, dans les vignobles égéens. Il dut le connaître en Crète, où il avait séjourné à deux reprises lors des voyages qui lui permirent de recueillir un grand nombre de remèdes et d'amasser des connaissances en pharmacologie et en médecine.<sup>13</sup>

Une autre variété indigène des îles grecques, le *mandilaria* (μαντηλαριά) rouge sombre, est cultivée sous divers noms<sup>14</sup> en Crète, dans le Dodécanèse et surtout à Rhodes, en Eubée, dans les Cyclades et notamment à Paros, où elle a le meilleur comportement du point de vue oenologique. C'est pourquoi, dans les Cyclades, l'expression “raisin de Paros” (παριανό σταφύλι) sert à désigner le *mandilaria*. La culture de ce cépage est attestée à Santorin par un contrat de dot de 1685, qui est exposé parmi les manuscrits anciens conservés au Centre Culturel Megaro Gyzi à Santorin: “la veuve ... cède à son fils ... et conserve pour elle toutes les vignes qu'elle avait ... et la moitié de la vigne que l'on nomme παριανό”.<sup>15</sup> Il en ressort clairement que, au XVIIe siècle tout

Fig. 46 L'athiri blanc, cépage de la zone semi-aride de l'Égée centrale et méridionale. Sa culture est attestée par des textes du XII<sup>e</sup> siècle.



Fig. 47 L'athiri noir ou mavrathiro, clone du cépage athiri blanc. Il s'agit manifestement du cépage qui servait à élaborer le "Thérais oinos" décrit par Galien.





au moins, le cépage *mandilaria* était cultivé à Santorin. Comme il s'agit d'une variété extrêmement ancienne de l'aire égéenne, au même titre que l'*athiri*, il doit avoir été parmi les premiers réintroduits à Santorin après l'éruption.

Les récits des voyageurs étrangers du moyen-âge et de la Renaissance ne nous disent rien des cépages de Santorin. Nous devons attendre le XIXe siècle, sous le règne en Grèce du roi bavarois Othon Ier (1832-1862), pour trouver chez l'abbé Pègues les premières informations significatives concernant l'encépagement de Santorin: "On compte à Santorin plus de soixante espèces de raisins; mais une seule presque, l'*assyrticon*, y sert à faire le vin ordinaire et le vin *santo*, parce qu'elle est la plus productive et la meilleure. On en fait aussi sécher au soleil, en laissant tenir le grain à la grappe, pour être servi dans les desserts.<sup>16</sup> Le *mandilaria* sert à faire le vin *santo* noir; le *mavrotragano* donne un vin ordinaire noir, excellent, et ferait aussi de très-bon vin *santo*, mais il est en très-petite quantité. Quant aux raisins qu'on mange de préférence, ce sont l'*athiri*, le muscat, le malvoisie blanc, le *voudomati*, le *vaptra*, le *siriki*, l'*aïdani* et quelques autres, d'espèce noire. Mais parmi ces espèces, le muscat, quoique bon d'ailleurs et parfumé, ne jouit pas d'une grande réputation. L'*athiri*, le plus doux et le plus délicat, comme aussi l'un des plus hâtifs, les surpasse tous. Le *siriki* avec l'*aïdani*, qui sont les plus tardifs, et qui se conservent assez longtemps, tant qu'ils pendent par racines, sont pour l'arrière-saison, et sont très bons à manger, surtout le *siriki*. Tous les deux, particulièrement le dernier, donnent des grappes énormes ...".<sup>17</sup>

Il est intéressant que Pègues écrive *athiri*, chose qui indique qu'au XIXe siècle le nom de la variété cultivée à Théra s'écrivait comme le ἀθύρην crétois du poème du XIIe siècle que nous avons mentionné. Cette graphie est celle encore usitée à Santorin aujourd'hui. Nous trouvons donc confirmation de la culture des cépages *athiri* (ἀθήρι-ἀθύρην) et *mandilaria* à Santorin. On exposait au soleil les raisins du second, selon le procédé en usage dans l'Antiquité dans toutes les zones viticoles des Cyclades, pour en tirer le vin doux traditionnel de l'île, le *santo* rouge, qui devait avoir, comme maintenant encore, les traits caractéristiques du vin *Théraiios* de Galien.

Il se confirme également que le cépage *athiri blanc* était, autrefois comme à présent, précoce, et donnait des raisins sucrés à pellicule fine, qui se prêtaient parfaitement au passerillage par exposition au soleil (*liasimo*) et donc à la préparation du *santo* blanc passerillé (*liasto*). Tout ceci permet de penser que les deux clones d'*athiri*, le blanc et le noir, étaient autrefois utilisés, après exposition, pour faire le vin *liasto* de Santorin. Mais, quand les vignobles prirent une étendue démesurée à la fin du XVIIIe siècle, écartant toute autre culture, les *athiri*, plus fragiles et délicats, ne gagnèrent pas de terrain ou même en perdirent. L'expansion de la viticulture, comme dans tous les cas d'exportation massive de vin, se fit grâce à des cépages plus robustes et de plus haut rendement: l'*asyrtiko* blanc et le *mandilaria* rouge.

Parmi les autres variétés dont Pègues fait état, le "malvoisie blanc" est le *monemvasia*, ainsi nommé parce qu'originaire du Sud du Péloponnèse, de la région agricole située en face de la citadelle de Monemvasia (Malvasia). C'est certainement de Paros que Santorin a reçu le *vaftra*. C'est Naxos qui a dû transmettre à Santorin le cépage *aïdani* blanc, dont on faisait le vin d'Apiranthos (ἀπειρανθήτης οἴνος) de Naxos.<sup>18</sup> Celui mentionné sous le nom de "muscat" était le *muscat* blanc à petits grains qui est cultivé surtout à Samos,

Fig. 48 Le vinsanto rouge, issu du cépage *athiri* noir. Il présente les caractères du "Théraiios oinos" dont parle Galien: noir, sans âpreté, gras et très doux.

ce pourquoi il était connu à Santorin comme “samien” (*samio*). Le “*voudomato*” de Pègues est le cépage connu comme *voidomatis*, cultivé dans de nombreuses régions de Grèce, de la Crète à la Thrace, sous divers noms. Sur les soixante, sinon plus, cépages que connaissait l’île à cette époque d’après Pègues, celui-ci n’en cite dans son livre que dix. Ceci signifie que les autres n’avaient pas d’intérêt commercial ou économique. On les trouvait sur des pergolas privées, ou au hasard des vignes.

Cette information confirme cependant l’habitude qu’avaient les gens de Santorin de rapporter sur leur île, pour les essayer, des variétés de vigne issues d’autres terroirs, et notamment des Cyclades voisines ou plus largement des régions égéennes. C’était comme s’ils perpétuaient, de cette façon, la première recolonisation de Théra par la vigne après l’éruption du volcan.

Le premier rapport officiel sur les cépages est conservé aux archives de l’Institut du Vin.<sup>19</sup> Nous y apprenons que l’on cultivait au début du siècle à Santorin environ cinquante cépages, que les gens de l’île classaient en trois groupes selon leur usage. Dans la première catégorie, la principale, les raisins de cuve qui alimentaient les *canavès*. C’est l’*asyrtiko* blanc qui dominait ce groupe, dans les vignobles de toutes les communes de l’île, suivi de loin par le *mandilaria* rouge, l’*aïdani* blanc et le *mavrotragano*, que l’on ne trouvait déjà plus qu’à Thérasia.

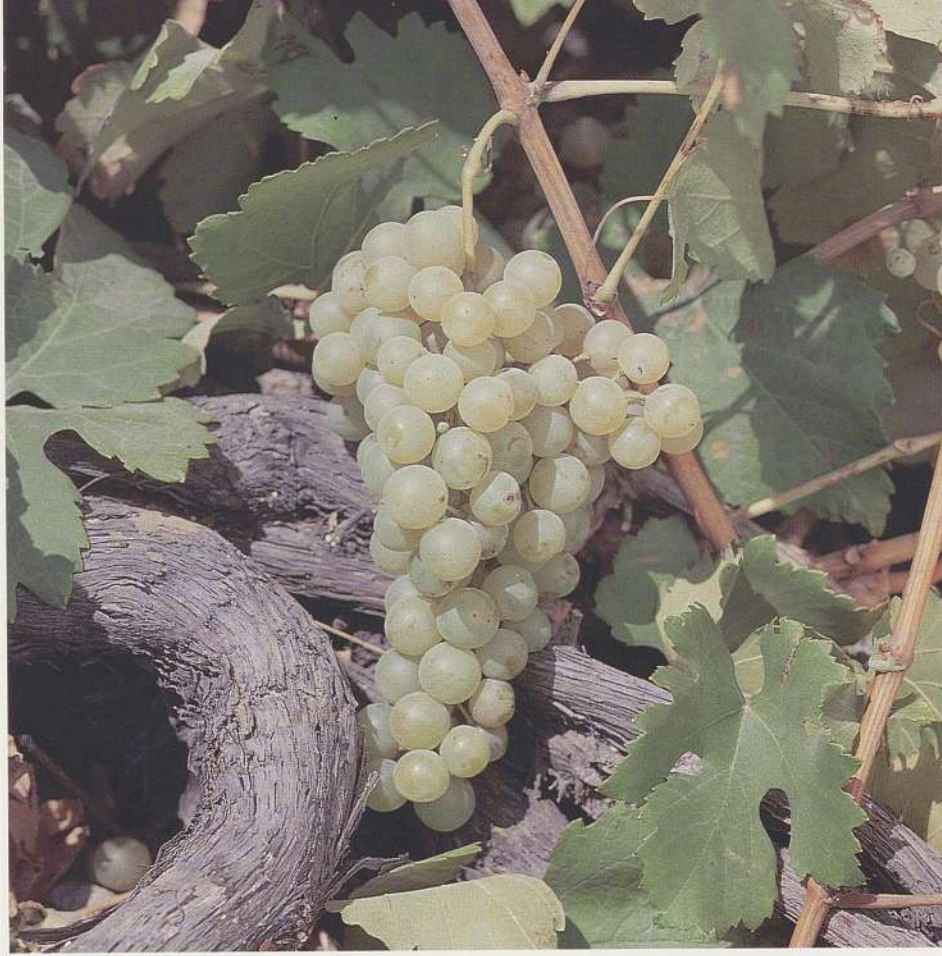
Les raisins de table formaient le second groupe, et leur culture était peu développée. Leurs raisins n’allaient jamais au pressoir, ils étaient mangés tels quels. C’était le fruit de l’été ; citons quelques noms de ces variétés: *aetonychi*, *anafiotiko*, *avgoulato*, *begleri*, *eftakoilo*, *frambinas*, *fraoulès*, *glykadès*, *korinthiaki*, *rouso*, *rozaki*, *sideritis*, *soultanina*.

Le troisième groupe comprenait des cépages employés tant pour la consommation directe que pour la vinification, et nommés “*xenologa*” (ξενόλογα), parce qu’étrangers par rapport à ceux que l’on vinifiait sur l’île. On trouve citées les variétés suivantes: *asproudès*, *athiri*, *gaïdouria*, *katsano*, *kritiko*, *monemvasia*, *moschato*, *platani*, *potamisi*, *syriki* et *voidomato* blancs, *roditis* rose et pour les rouges: *moschato* noir, *potamisi* noir, *syriki* noir, *romeko*, *athiri* noir (*mavraithiro*), *aïdani* noir, *vaftra* et d’autres encore.

Bon nombre des variétés du deuxième et du troisième groupes ont été apportées d’ailleurs et la plupart ont été introduites sur l’île après la naissance de l’Etat grec en 1832: *korinthiaki*, *sideritis* et *fraoulès* par exemple, ont été importés du Péloponnèse, comme le *roditis* que l’on appelle à Santorin *rodomousa*. Le *stavrochiotis* provient, comme son nom l’indique, de l’île de Chios. Les îles de l’Egée orientale ont fourni le *begleri* et le *muscat blanc*, connu comme “*Samien*”, tandis que le *soultanina* est venu de Smyrne. *Kritiko*, *platani* et *romeïko* (*romeko* à Santorin) viennent de Crète. Certains cépages sont intéressants en ce qu’on les trouve aussi dans de nombreuses îles des Cyclades, tels l’*asyrtiko*, l’*aïdani*, le *gaïdouria* et le *potamisi*, que l’on trouve, outre à Santorin, sur les îles de Naxos, Amorgos, Folegandros, Ios, Milos et Cythère: ceci amène à penser qu’il s’agit éventuellement de variétés de haute antiquité, indigènes sur les Cyclades, où *Vitis vinifera* L. a été cultivée depuis la Préhistoire.

Sur Santorin après la guerre, nous disposons d’un autre rapport particulièrement fiable puisqu’il porte la signature de Vasilis Logothetis, qui allait ensuite enseigner la Viticulture à l’université de Salonique. Selon ce rapport, vers la fin des années 40, on cultivait et vinifiait six cépages à raisins de cuve: l’*asyrtiko* couvrait entre 65 et 70% de

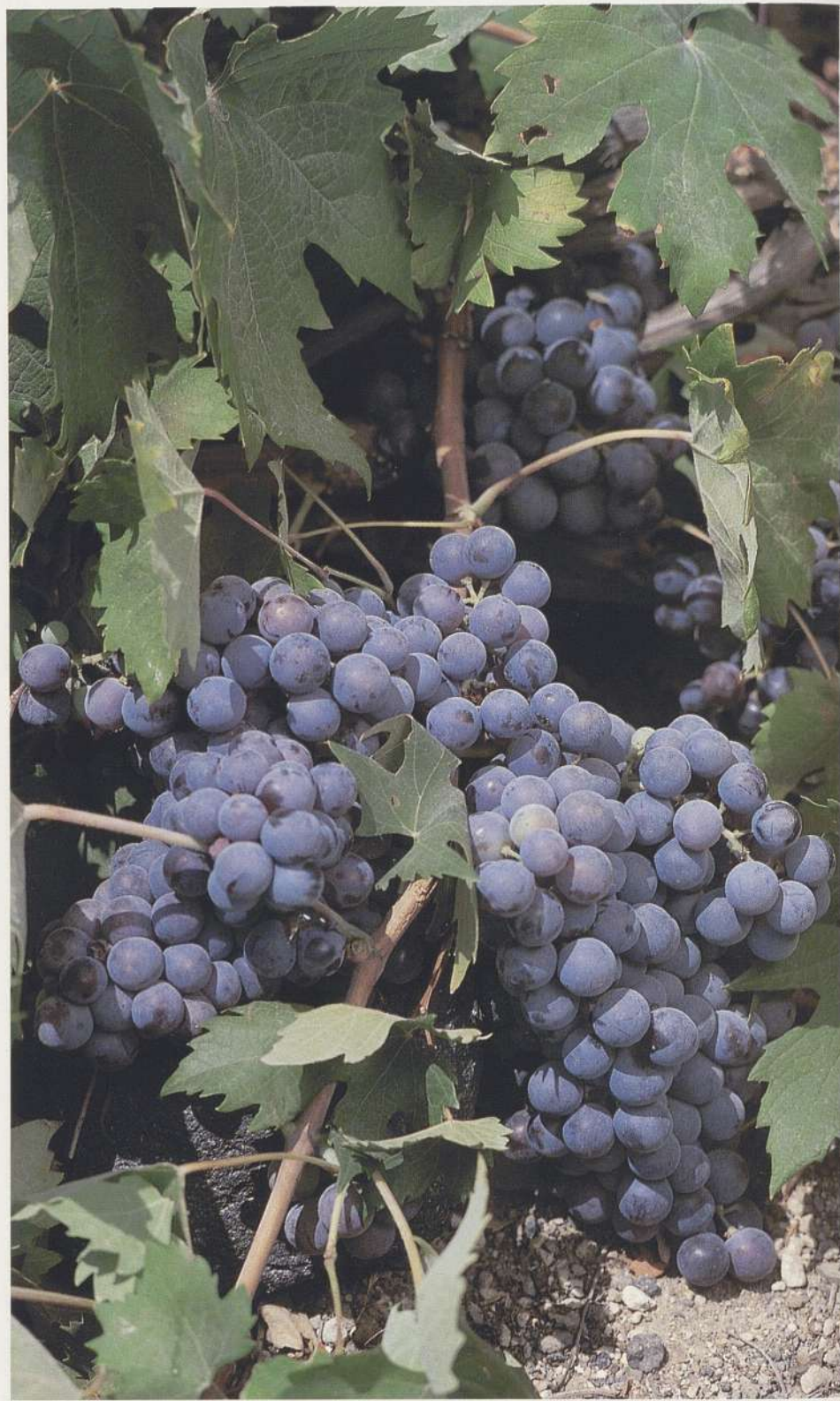
Fig. 49a-d Les cépages *asyrtiko*, *gaïdouria*, *aïdani* et *potamisi*, indigènes des Cyclades où la culture de *Vitis vinifera* remonte à l’époque préhistorique..



*Fig. 50 Le mavrotragano, cépage local des Cyclades. Sa culture se réduit de plus en plus aux vignobles de Santorin.*



*Fig 51 On rencontre le cépage voïdomatis dans de nombreuses régions de la Grèce mais, comme à Santorin, il y est cultivé en petites quantités.*



*Fig. 52 C'est de Chios, renommée depuis l'antiquité pour la qualité de ses vins, qu'a été importé à Santorin le stavrochiotis, l'un des plus beaux raisins de cuve.*



*Fig. 53 Des vignobles de la Crète riche en raisins, les Santoriniotes ont fait venir de nombreux cépages parmi lesquels le platani.*



la superficie totale des vignobles, le *mandilaria* fournissait le cinquième du moût produit. On trouvait aussi, beaucoup moins bien représentés, les cépages *aïdani* blanc et noir, *athiri* blanc et noir (*mavrathiro*), et, très occasionnellement, un grand nombre d'autres: *aspromandilaria*, *asproudès* (raisin de cuve à petits grains), *asproudia* (raisin de table, tardif), *flaskadès et flaskosyrτικο*, *gaïdouria*, *glykadi*, *katsano*, *platani*, *potamisi*, *rodomousa*, *roussas*, *stavrochiotis*, *syriki*, *voutrès*.<sup>20</sup>

On continue de nos jours à cultiver de-ci de-là, dans les vignobles de Santorin, des variétés non indigènes.<sup>21</sup> Mais la culture du *mandilaria*, bien qu'elle se soit intensifiée dans les années 70 sous l'effet des incitations financières à développer les cépages rouges foncés dont les vins étaient exportés comme "teinturiers", demeure limitée. L'*aïdani* est toujours en petite quantité, 2-3% à peine; il est consacré, après exposition au soleil, à la production du *santo* passerillé, que l'on appelle sur l'île *vinsanto*.<sup>22</sup> L'*athiri* blanc est très rare et les caves encouragent sa diffusion, tandis que le *mavrathiro* et le *mavrotragano*, encore plus rares, sont employés, avec d'autres cépages *xenologa*, dans la production du *santo* rouge. L'*asyrtiko*, donc, règne sur les vignobles, et il est employé, seul, pour la production d'un vin blanc sec qui porte à juste titre le nom de l'île: *santorini*.

Il apparaît donc clairement que, de tous les cépages *xenologa* que l'on a introduits sur l'île au XIXe siècle, surtout après 1833, aucun n'a pu, heureusement, déloger l'*asyrtiko*, ce cépage béni qui a survécu grâce à sa résistance à l'oïdium et au mildiou, deux maladies de la vigne qui ont ravagé, il y a un siècle, non seulement les grands vignobles de la Grèce continentale, mais aussi ceux de diverses îles des Cyclades.

D'où est venu ce cépage, quand s'est-il enraciné sur le sol volcanique de Santorin, quel peuple a apporté les premiers plants qui ont si bien pris sur ce terrain difficile, au point qu'on peut parler de variété indigène de l'île? Ont-ils été apportés des Cyclades voisines, ou sont-ils arrivés avec ceux qui recolonisèrent l'île après la catastrophe du second millénaire avant J.-C.? Peut-être la vigne faisait-elle partie des plantes qui survécurent sur les hauteurs du Prophète Elie et "au cours des siècles, reprirent place sur l'ensemble de l'île"?<sup>23</sup>

Aucune source ne permet de répondre à ces questions, mais, en voyant les ceps d'*asyrtiko* grimper sur les versants du Prophète Elie "aux roches non éruptives, qui constituent l'île la plus ancienne, celle d'avant l'entrée en activité du volcan",<sup>24</sup> on a tendance à pencher vers cette dernière version et à reconnaître dans l'*asyrtiko* la vigne indigène de l'île de *Kallisté*, qui aurait survécu sur les hauteurs.<sup>25</sup> Quel que soit l'intérêt de ces questions pour les historiens qui s'occupent de la colonisation végétale et des routes que suivit la plante de Dionysos, une chose est sûre pour l'économie agricole de Santorin: ni le coton, ni la tomate, ni les pois n'ont résisté à la dure concurrence actuelle du marché, si élevée qu'ait pu être leur qualité. Seul l'*asyrtiko* continue de verdoyer sans relâche la terre volcanique depuis des siècles. C'est grâce à cette variété pleine de ressources, à ce cépage blanc sans égal dans toute la Méditerranée, que les habitants de Santorin ont pu demeurer sur l'île.

Les travaux scientifiques contemporains ont prouvé que l'*asyrtiko* est un cépage doué d'une grande plasticité biologique, et capable de ce fait de s'adapter à des conditions pédoclimatiques diverses sans rien perdre de ses traits viticoles et de ses



qualités vinicoles. D'ailleurs, sa sécheresse, à l'oïdium et au mildiou particulièrement propice à des régions atmosphérique ou à des sols arides, caractéristiques de nombreux sites de Grèce. Par ailleurs, doué de remarquables caractères oenologiques, il peut servir comme cépage améliorateur dans d'autres régions à cépages blancs. Quand les résultats de ces travaux ont commencé à être plus largement connus, l'*asyrtiko* a été recherché dans presque toute la Grèce. Il a ainsi été cultivé il y a 20 ans dans la péninsule de Chalcidique, et aujourd'hui dans les vignobles de la région de Salonique, de l'Attique et d'ailleurs. On peut donc soutenir que l'*asyrtiko* voit s'ouvrir devant lui le destin de tous les grands cépages internationaux, celui d'un ambassadeur de son petit vignoble d'origine. Car sa culture a beau s'étendre bien au-delà des limites de l'île, il restera à jamais l'*asyrtiko* de Santorin, le cépage caractéristique d'un écosystème unique au monde.

résistance à la  
en fait un cépage  
à haute humidité



## Les pratiques culturelles

### Adaptation aux contraintes du milieu naturel

Stavroula Kourakou-Dragona

Les habitants de Santorin ont toujours été marins depuis l'Antiquité. Un peuple tourné vers la mer: même leur île était née, dit le mythe, d'une motte de terre tombée dans la mer. L'agriculture ne prospéra jamais sur cette île où l'eau d'irrigation fait défaut. La vigne seule, plante résistante à la sécheresse et d'une grande plasticité biologique qui lui permet de s'adapter aux conditions pédoclimatiques les plus diverses, parsème de verdure, depuis des siècles, la terre volcanique de Santorin. Les plantes, évidemment, ne s'adaptent pas toutes seules. Abandonnée à elle-même, la vigne n'aurait jamais porté de fruits sur une île au sol si sec et aux vents si violents. Mais le vigneron de Santorin n'a pas su non plus en un jour comment il devait conduire exactement sa vigne pour assurer la longévité de ses ceps et garantir durablement un revenu annuel convenable à sa famille. Il l'a appris des plantes elles-mêmes, de leur comportement et de leurs réactions. Les techniques culturelles pratiquées traditionnellement à Santorin, et notamment les systèmes de conduite, ont été l'aboutissement d'une adaptation progressive et empirique de la plante et du viticulteur aux contraintes du milieu.

#### *La taille hâtive (koutsomytisma)*

Assez tôt dans le mois de septembre, dès la fin des vendanges, on retranchait une grande partie des sarments aux feuilles encore vertes. Cette intervention n'était pas dictée par les besoins de la plante elle-même. Au contraire, enlever les sarments trop tôt la rend plus faible, car, tant que les raisins mûrissent, elle mobilise ses forces pour les nourrir, comme l'organisme de la femme qui porte un enfant. Ce n'est qu'après les vendanges que les feuilles encore vertes peuvent oeuvrer pour la plante elle-même, pour lui permettre d'amasser, avant de tomber dans le repos hivernal, les substances dont elle aura besoin au printemps pour pousser et subvenir aux besoins de son cycle annuel. Mais à Santorin, où les fourrages étaient rares, le vigneron ne se préoccupait pas seulement de sa vigne, mais aussi de ses précieux animaux. Et comme, dès la fin des vendanges, les animaux qui transportaient les raisins aux caves étaient laissés libres à paître dans les vignes, selon les habitudes locales, chaque propriétaire se dépêchait de couper les sarments encore tendres et d'entreposer ces réserves afin de nourrir ses propres bêtes pendant les jours difficiles de l'hiver. Il s'agit d'un cas frappant d'intervention sur la plante qui ne relève pas des techniques culturelles mais de facteurs externes, économiques et sociaux.

#### *Le nettoyage (pastrema)*

Le retranchement des sarments était complété plus tard, vers octobre-novembre. On procédait à un nettoyage général qui débarrassait la plante de ses parties malades

*Fig. 54 Le mandilaria, vieux cépage de la région de l'Egée où il est cultivé sous divers synonymes. Cépage vigoureux, il se caractérise par des grappes très compactes à pédoncule court, à baie de grosseur moyenne, de forme arrondie et de couleur rouge noirâtre. Il donne des vins d'un rouge foncé.*



*Fig. 55 Une couronne de sarments commence à se former sur le dos d'une vieille ampélia.*

ou sèches, et de tout ce que le viticulteur jugeait inutile de garder pour la taille qui s'ensuivrait. Les tailleurs les plus expérimentés repéraient les meilleurs sarments et les laissaient sur la plante pour pouvoir les tailler selon la forme qu'on voulait donner au cep. Le but était d'adapter le mieux possible les plantes à l'environnement naturel, mais aussi de déterminer le nombre de grappes par souche afin d'assurer le revenu annuel de leur famille.

De nos jours, comme la main-d'oeuvre se fait rare, le vigneron qui a beaucoup de vignes entreprend le nettoyage aussitôt après la vendange, afin d'avoir terminé à temps. Le retranchement des sarments sur les ceps qui sont ainsi nettoyés de manière précoce, à la fin de l'été, avant la chute des feuilles, a sur eux les mêmes effets négatifs que ceux qu'avait autrefois la taille hâtive (*koutsomytisma*), dont nous venons de parler.

## La taille d'hiver

Beaucoup des pratiques culturales qui composent l'art de la viticulture ont des racines qui remontent fort loin dans le temps, et touchent parfois à la légende, comme par exemple la taille de la vigne, la *κλαδεία* des Grecs anciens. Les conditions de température et d'humidité, la fertilité du sol et les particularités variétales du cépage sont les facteurs qui dictent la forme que le vigneron doit donner par la taille à la vigne, s'il veut qu'elle soit bien adaptée au sol et au climat de sa région. Quand la température est élevée et que la sécheresse estivale dure longtemps, les vignes sont conduites en formes basses, proches du sol, car cela limite leurs besoins en eau. Quand il se trouve de plus dans ces régions que les vents sont violents au printemps, lorsque les bourgeons sont encore tendres et les rameaux fragiles, les formes basses en sont d'autant plus indiquées par mesure de protection. C'est ainsi que les siècles ont peu à peu conféré son apparence au paysage du vignoble cycladique.

Un autre facteur, propre à Santorin, est le sable fin qui, balayé par les meltèmes de printemps et d'été, meurtrit et nécrose les jeunes bourgeons, les yeux, et blesse, sur les ceps, les baies à fine pellicule en pleine maturité. C'est pour cela qu'ont vu le jour les *ampéliès*, les corbeilles végétales de protection. La viticulture traditionnelle de Santorin recourait largement à deux systèmes de taille d'hiver qui ne se retrouvent nulle part ailleurs en Grèce: le gobelet "en couronne", système primitif, technique de grande antiquité, dû probablement à des influences phéniciennes, qui doit avoir vu le jour dans des pays à sols sableux, semi-désertiques, dépourvus d'eau d'irrigation, et le gobelet "à boucles" décrit par l'auteur latin Columelle.<sup>1</sup> Cette seconde taille était pratiquée aussi dans l'Antiquité, surtout dans des régions qui, telles Santorin, ne possédaient pas de végétation naturelle (arbres, roseaux) qui pût fournir des échelas pour soutenir les ceps.

La taille en gobelet est pratiquée en Grèce depuis l'Antiquité. La plante est taillée de façon à ce que le tronc et les bras qui s'en écartent forment avec les branches qui se dressent une sorte de verre à pied. Dans les cépages de cuve, le tronc est ordinairement court (de 30 à 40 cm), avec trois ou cinq bras d'une longueur de 10 à 40 cm. A Santorin, cependant, eu égard aux longs mois de sécheresse et à la violence des vents, quand le viticulteur taille les jeunes ceps, il établit le point de départ des bras très bas, à ras de terre. Le pied du gobelet est presque inexistant à Santorin: les rameaux ont l'air de jaillir directement de la lave volcanique solidifiée.

### a. Gobelet en couronne (*stefanoto*)

Ce système de taille qui produit les *ampéliès*, les corbeilles végétales de protection, était répandu à Santorin, pour tous les cépages, indigènes ou introduits des autres régions, jusqu'au début de ce siècle. Après avoir taillé le jeune cep en bec pendant les trois ou quatre premières années, lorsqu'il avait poussé trois ou quatre bras assez forts, on retranchait, lors de la taille d'hiver, les tiges en n'en laissant qu'une, la meilleure, par bras, qu'on coupait à 60-80 cm de longueur. Ces tiges (longs bois) étaient alors couchées horizontalement pour former une couronne autour des bras,



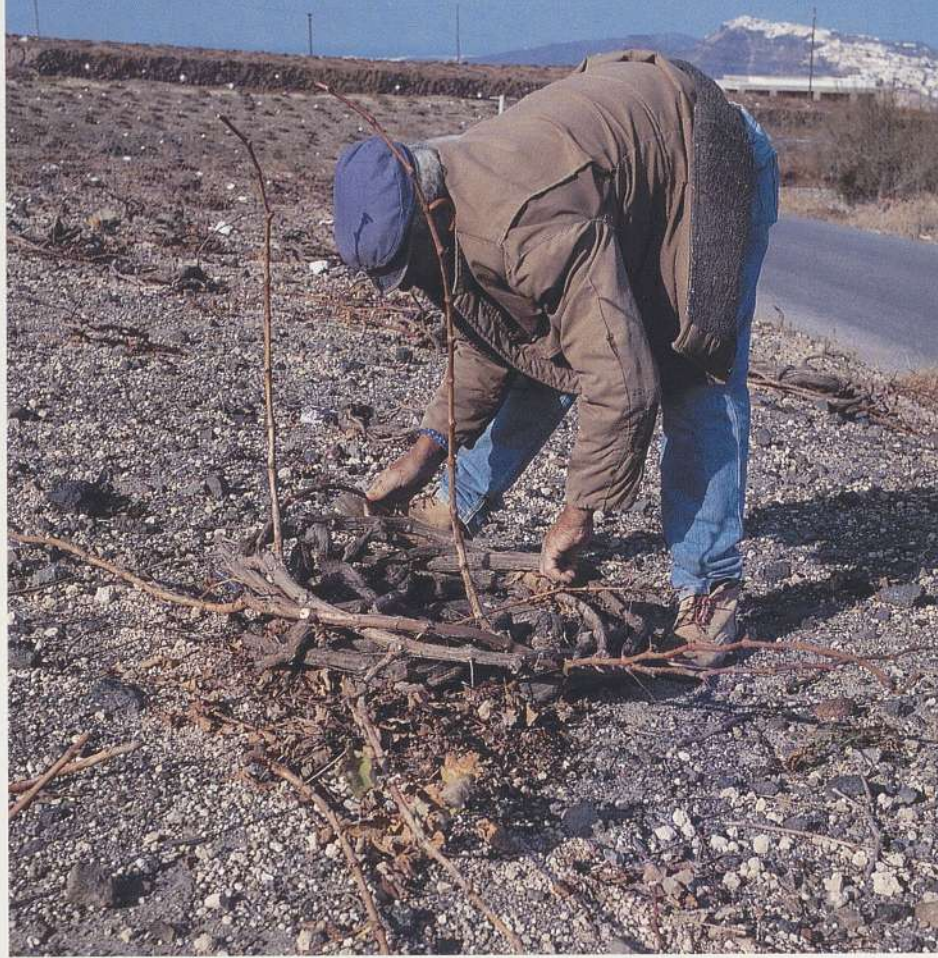
Fig. 56a-b Cep conduit en gobelet avant (a) et après (b) la taille d'hiver. Le tronc avec les cinq bras et les sarments forment une sorte de verre à pied.

en entortillant la première autour de celle du deuxième bras, celle-ci autour de la troisième, et ainsi de suite. L'année d'après et les suivantes, après avoir nettoyé les rejets que la couronne avait poussés et élagué ceux qui étaient trop faibles, on entortillait les autres et on les couchait horizontalement sur le contour de la couronne de l'année précédente, en élargissant tous les ans le nouveau cercle formé. En procédant de cette façon pendant 15 ou 20 ans, on formait peu à peu, à force de couronnes superposées, un cône renversé, une corbeille végétale. Au bout de vingt ans environ, cette corbeille était tranchée à sa base, au point où elle commençait. Comme les ceps ainsi conduits avaient un système racinaire très développé, la souche ainsi recépée avait une grande vigueur de végétation et donnait une vigne nouvelle forte et féconde. Et le vigneron s'employait à tresser une nouvelle corbeille destinée à être coupée et renouvelée tous les vingt ans. Cette taille était pratiquée assez tôt dans le cours de l'hiver, en même temps que le nettoyage des sarments, ce pourquoi on l'appelait "taille-nettoyage" (*kladokatharos*). C'était une taille longue qui donnait des ceps productifs au feuillage abondant, particulièrement épais pour les cépages latifoliés, comme le *mandilaria* et le *mavrotragano*.<sup>2</sup>

Ce mode de conduite que les viticulteurs appliquaient aux jeunes ceps nous a été conservé par l'abbé Pègues dans son livre sur Santorin. Comme il ne l'avait vu appliquer nulle part ailleurs, il le décrit comme "quelque chose de singulier",<sup>3</sup> avant de conclure: "Cette manière de cultiver les jeunes vignes a, dit-on, l'avantage ... de les rendre plus vigoureuses; parce que la sève, gênée par ces nombreux entortillements et ne pouvant monter que très-péniblement vers les tiges, se porte plus abondamment en bas vers les racines, où elle exerce plus d'action. ... On voit par là combien il faut de temps et de soins pour mettre un cep en plein rapport. Mais si la production est tardive, elle est aussi plus abondante, et la vigne dure incomparablement plus que dans les autres pays. Un cep ainsi cultivé peut ... aller au delà de cent ans, et il arrive à un point de grosseur que je n'ai jamais vue ailleurs".<sup>4</sup>

Ce système est appliqué encore aujourd'hui, simplifié, par des vigneron passionnés et fidèles à l'art de leurs pères. Les secrets de leur art ne se décrivent pas: ils doivent être vécus. Nous décrivons seulement les principes de la technique suivie. Le vigneron forme la corbeille dès que la souche est assez forte. Le moment de la taille venu, il retranche tous les sarments de l'année sauf un, le plus fort, qu'il taille à 6-8 noeuds et courbe pour former une couronne parallèle au sol. Il l'attache au tronc qui émerge à peine de terre. Au printemps, cette "couronne" émet des rameaux verdoyants, et à l'automne, quand ces sarments sont aoûtés, on retranche ceux qui sont inutiles pour n'en garder que les trois meilleurs, à distance égale les uns des autres. On les taille à une longueur égale à la distance qui les sépare, et, avec une grande dextérité, pour éviter de les casser, on entortille chacun d'entre eux autour de la couronne. Au printemps suivant, les sarments recourbés émettent leurs propres bourgeons, et, après l'aoûtement des rameaux, à l'automne, on choisit à nouveau les meilleurs que l'on taille en laissant de nombreux yeux avant de les courber à l'horizontale et de les entrelacer. C'est ainsi que grandit, d'année en année, cette corbeille que l'on appelle *ampélia*. Le nombre des sarments que l'on laisse varie selon la largeur du panier et le nombre d'yeux à fruit que le vigneron souhaite garder sur le cep. Il reste en général de 3 à 5 sarments porteurs chacun de 5 à 8

Fig. 57a-d Lors de la taille d'hiver, le vigneron sélectionne les sarments qui conviennent et coupe les autres (a). Il couche ceux qu'il a conservés parallèlement au sol et les entortille les uns sur les autres ou autour de la couronne de l'année précédente (b, c). C'est ainsi que se forme, au fil des ans, la corbeille végétale appelée *ampélia* (d).





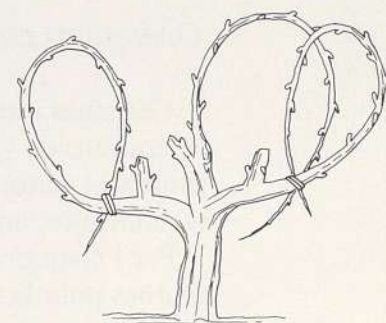
yeux. Quant au renouvellement de la corbeille, on y procède plus régulièrement que dans l'ancien temps, ce pourquoi les *ampéliès* sont beaucoup plus petites.

### b. Gobelet "à boucles" (*koulouria, postes*)

Sur les plantes conduites en gobelet, le viticulteur, en procédant au nettoyage en octobre-novembre, ne laissait sur chaque bras que deux sarments. Il rabattait le plus bas, le courson de rappel, à deux bourgeons et taillait l'autre à dix ou quinze. Le plus long, le long bois (*amolyti*), d'une longueur de 60 à 80 cm, était ensuite ployé pour former une boucle de plan perpendiculaire à la surface du sol, et l'on attachait son extrémité au bras. De cette manière, l'on formait autant de boucles que le cep avait de bras (en général de 3 à 5). Elles bourgeonnaient au printemps et fructifiaient. A la taille d'hiver suivante, le vigneron les tranchait toutes à leur base et taillait les deux sarments qui avaient poussé à partir des deux bourgeons du courson afin d'obtenir sur chaque bras un nouveau courson et un nouveau long bois qu'il recourbait et liait en boucle. On répétait cette opération chaque année.

Ce système était pratiqué sur le cépage *asyrtiko*, dont les sarments sont très flexibles et peuvent être ployés par tout temps au début de l'hiver, pendant le nettoyage. Les vigneronns préféraient toutefois tailler et former les boucles vers la mi-février, car les ceps bourgeonnaient dans ce cas-là plus tard que ceux qui avaient été taillés au début de l'hiver, et en tout cas après la saison des bourrasques printanières qui risquaient d'endommager les bourgeons. En été, durant la maturation, comme les baies de l'*asyrtiko* ont la peau épaisse, elles ne risquaient guère d'être blessées par le sable que soulèvent les vents. Par contre, certains cépages à pellicule fine peuvent subir des dégâts importants, ce pourquoi leurs ceps étaient conduits "en couronne" et non "à boucles". Certains vigneronns taillaient "à boucles" aussi les ceps de *mandilaria*, mais, comme leur bois est beaucoup plus rigide, il fallait procéder au "bouclage" avec beaucoup de délicatesse. On laissait pour cela un sarment plus long, pour obtenir une boucle plus large. Pour la même raison, on recourbait le *mandilaria* plus tard, quand la sève commençait à circuler et que le temps était humide, car les sarments étaient alors plus flexibles.

La mise en application de ces systèmes de taille, si bien adaptés à l'environnement naturel de Santorin grâce aux observations et au savoir-faire accumulés par des viticulteurs se transmettant leur art de génération en génération, requérait autant de patience que d'expérience. C'est pourquoi on commença à y renoncer dans la seconde moitié de notre siècle. Ils ne sont plus pratiqués que par quelques tailleurs de vignes expérimentés. Aujourd'hui, surtout dans les vignobles protégés du vent, on pratique la taille en gobelet simple à trois, quatre ou cinq bras, en laissant les sarments libres, sans soutien. On recourbe simplement les pousses annuelles et on les tresse sur elles-mêmes, afin que les rameaux, demeurant bas, n'offrent pas aux vents une grande résistance. Mais le cépage *asyrtiko* continue à être taillé aujourd'hui encore "en couronne" et à former de petites corbeilles.



Sch. 1 Cep conduit en gobelet "à boucles".

Fig. 58 Le pied du gobelet est presque inexistant à Santorin: les rameaux ont l'air de jaillir directement de la lave volcanique solidifiée.

## Opérations en vert

Certaines interventions pratiquées sur la plante pendant le cycle végétatif s'appellent opérations en vert ou taille d'été. Epamprage, rognage et effeuillage appartenaient aux pratiques culturelles traditionnelles de Santorin, mais ils n'étaient pas systématiques; au contraire, on y procédait selon les cas et après mûre réflexion.

Par l'épamprage, on enlève des gourmands infertiles et en général de jeunes rameaux inutiles pour la taille suivante ou superflus. Cette intervention limite les besoins de la plante en eau et en aliments, qui sont en proportion de la végétation portée. A Santorin, l'épamprage était pratiqué surtout sur les *ampéliès* taillées en couronne qui avaient une végétation trop forte. Il se faisait vers la fin du printemps, après les vents, pour que les tailleurs expérimentés pussent décider, selon les dégâts survenus et le nombre des rameaux cassés, s'il fallait ou non en retrancher d'autres: la plante ne devait pas courir de risque pendant la période de sécheresse et de chaleur intense de l'été, où elle devait trouver l'eau et les aliments nécessaires pour nourrir les rameaux restants et leurs fruits. Pour la même raison, on détruisait quelques yeux avant qu'ils ne bourgeonnent, surtout ceux qui se trouvaient sur la partie inférieure ou latérale des sarments recourbés. Cette opération, l'éborgnage, s'appelle en dialecte local "éteindre des yeux" (*svysimommatio*).

Le rognage, pincement ou écimage était pratiqué sur les ceps trop vigoureux et consistait à supprimer l'extrémité des rameaux en croissance. Les buts recherchés étaient de limiter la déperdition d'eau entraînée par une végétation excessive, de mieux nourrir le fruit et de parer aux dommages que les vents infligeaient surtout aux rameaux les plus élevés. L'effeuillage, pratiqué tardivement, après le début de la véraison, permettait à l'air et au soleil d'arriver jusqu'aux raisins, ce qui les empêchait de se gâter. Il y fallait du doigté pour éviter que les raisins ne soient "grillés" par exposition excessive au soleil dans un climat particulièrement chaud et sec. C'est pour cela que l'effeuillage à Santorin était pratiqué sur les "corbeilles" et jamais sur les "boucles", et surtout sur les "corbeilles" de *mandilaria* et de *mavrotragano*, cépages à feuilles larges.

## La culture de la terre

Stavroula Kourakou-Dragona

La vigne prospère à Santorin parce qu'elle résiste à la sécheresse mais aussi parce qu'elle constitue l'une des rares plantes ligneuses dont les racines, comme celles du figuier, réussissent à pénétrer la terre théraïque.<sup>1</sup> C'est pourquoi, quand cette terre est cultivée avec soin et de façon appropriée, de manière à faciliter la pénétration des racines et la rétention de l'humidité, les vignobles de l'île peuvent donner une récolte satisfaisante. Tel était le but de la culture de la terre, des labours et du piochage, ces pratiques agricoles très antiques et encore en vigueur jusqu'à ces dernières années à Santorin. Par ailleurs, l'aménagement en terrasses, lorsque la pente du terrain était importante, permettait d'obtenir un sol arable plus profond, de le retenir et d'y limiter les déperditions d'eau. Les ceps, plantés à grande distance et convenablement taillés, déployaient un riche système racinaire qui colonisait toute la partie du sol située à quarante centimètres de profondeur, la racine principale s'étendant presque parallèlement à la surface du sol, sur une longueur égale à deux ou trois fois la couronne foliaire. L'efficacité des pluies s'en trouvait multipliée, la pénétration et la rétention de l'eau dans le sol étant facilitées par la culture de la terre. C'est également pour économiser cette eau si précieuse que l'on arrachait systématiquement les mauvaises herbes, concurrent terrible pour la vigne en eau et en éléments nutritifs. Là où le sol de l'île est moins compact et contient du gravier de la taille de grands galets, les ceps se développent évidemment mieux car les racines pénètrent plus facilement et plus profondément. Privée d'eau, l'île de Santorin est d'une façon générale si peu accueillante à la culture des arbres et arbrisseaux qu'une vigne qui demeure en friche donne peu de raisin et finit, au bout de quelques années, par se dessécher.<sup>2</sup>

### *Le labour*

Le labour s'était généralisé dans l'île parce qu'il rendait le travail du sol beaucoup plus économique que le piochage. Il était pratiqué trois fois par an à l'aide de l'antique araire remontant à l'époque d'Hésiode, tirée par deux bêtes. La charrue en fer est arrivée pour la première fois à Santorin en 1917-1918.<sup>3</sup> Mais bien que les spécialistes aient jugé ses résultats très satisfaisants puisque, vu la nature du sol, elle permettait de labourer à une profondeur beaucoup plus importante, là où l'araire en bois n'aurait pu atteindre que tirée par dix bêtes, son usage ne connut pas une grande extension: il n'était facile à chaque viticulteur ni d'acheter de tels instruments, ni de payer ceux qui en disposaient pour qu'ils lui labourassent sa vigne. Mais quand celle-ci était pleine de chiendent, mauvaises herbes que leurs profondes racines rendent difficiles à détruire, alors seulement il était obligé de choisir pour l'enlever entre houage et labourage profond.<sup>4</sup> Il en fut ainsi jusqu'à l'arrivée des herbicides, ces dernières années, qui marqua le début de l'abandon du travail du sol. Désormais, même le labour est rarement pratiqué: les viticulteurs ont en effet remarqué qu'ils évitaient de la sorte les dégâts, autant ceux causés aux racines des ceps, mutilées par le labour puisqu'elles s'étendent à l'horizontale, peu profondément sous la surface du sol, que ceux provoqués par le sable. La terre



théraïque inculte reste donc compacte, ce qui évite que les *meltèmes* ne la soulèvent aussi facilement. Par là même, les coups de sable portés aux yeux au printemps et aux raisins en été se trouvent amoindris. Cependant les plantes réagissent en conséquence: lorsque survient une année de grande chaleur estivale, les ceps n'y résistent pas et subissent un "choc thermique". C'est ce qui s'est produit en 1991, année doublement catastrophique car, en dehors de la sécheresse, les vents printaniers se sont abattus sur les vignes en fleur, faisant tomber celle-ci. Cette malheureuse année-là, le vignoble de Santorin qui produit, bon an mal an, environ 4.500 tonnes de raisin, ne put donner plus de 1.000 tonnes de vin. Dans le domaine agricole, on ne change pas impunément d'aussi anciennes techniques culturales. Des expérimentations systématiques et étalées sur de longues années sont nécessaires pour qu'un changement aussi essentiel que la non-culture de la terre puisse être considéré comme une réussite, surtout dans le cas d'un écosystème aussi particulier que celui de Santorin.

Le premier labour, autrefois habituellement pratiqué vers la fin décembre, était appelé *niato*, déformation du mot *néo* (nouveau). Il détruisait les mauvaises herbes superficielles et enfouissait dans la terre feuilles et morceaux de sarments. Ils y pourrissaient, engraisant un sol aéré par la même opération et dont la fertilité se voyait ainsi accrue. Mais surtout, ce labour facilitait l'absorption par le sol de l'eau si précieuse apportée par les pluies hivernales. C'est habituellement lors de ce premier labour que l'on ensemait d'orge l'espace entre les ceps. Quand on avait l'intention d'en cultiver en même temps que la vigne, on amendait le sol avec du fumier animal avant le *niato*, car l'orge, la céréale la plus résistante à la sécheresse, épuise l'azote si nécessaire à la vigne. Les moulins et les aires de battages que l'on a retrouvés confirment l'importance de la culture de l'orge dans l'île dès une époque très reculée. Jusque dans les années 40, sur un quart de la surface plantée en vigne, on cultivait aussi de l'orge mais, malgré la fumure naturelle, ces vignes présentaient une faible végétation et un rendement tout aussi faible: l'orge leur volait le peu d'azote que contient le sol de l'île, pauvre en cet élément nutritif.

Le second labour, le *divolo*, était donné en février-mars, avant le débourrement de la plante, dans le but principal d'ameublir la terre, de l'émotter et la décroûter à la suite de l'action des pluies. En avril-mai quand les jeunes rameaux mesuraient de quinze à vingt centimètres, on procédait au *trialétri*, comme on appelait le troisième labourage. Les viticulteurs considéraient celui-ci comme absolument indispensable, car l'aération du sol en accroît la fertilité. Dans les nouvelles plantations, on avait l'habitude de piocher à la houe les mauvaises herbes avant le troisième labour et, après ce *trialétri*, de semer des légumes secs, en particulier des haricots de la variété *mavrommatika* qui ont la propriété d'enrichir le sol en azote, élément nutritif précieux pour les ceps et en particulier pour les jeunes plants. Lors des premières pluies, on semait l'*araka*, le *lathyrus* dont on cuisine les pois – la fameuse *fava* de Santorin. Il s'agissait, comme nous dirions aujourd'hui, d'une culture "biologique": les viticulteurs n'utilisaient ni engrais ni produits phytosanitaires.

### *Le décavaillonnage*

Quelques jours après le *niato*, les viticulteurs piochaient le sol à la houe autour du pied des souches, aux endroits que la charrue ne pouvait atteindre. Ils ouvraient une sorte de

*Fig. 59 La racine principale de la plupart des ampéliès s'étend presque parallèlement à la surface du sol et se contente de la couche meuble superficielle, où se concentre l'humidité.*



creux en forme d'entonnoir de 15 cm. de profondeur dont le diamètre était égal à celui de la couronne foliaire, permettant de recueillir les eaux de pluie près des racines de la plante. On supprimait ainsi toutes les mauvaises herbes qui volent aux ceps l'humidité; la terre se trouvait aérée et exposée au soleil et la destruction de l'extrémité de ses pores capillaires empêchait l'évaporation des eaux des couches plus profondes. En même temps, on nettoyait très soigneusement les éventuelles racelles sortant de la souche près de la surface du sol. Dans le cas de jeunes plants, ce décavaillonnage était répété trois fois par an, de huit à dix jours après chaque labour, non seulement pour les raisons ci-dessus évoquées mais également pour déchausser les ceps encore trop bas et trop faibles, pour éviter que la plante ne reste ensevelie sous la terre. En même temps, on coupait toutes les racines qui avaient tendance à se développer à la surface du sol car, dans les régions arides, la plante a besoin pour survivre d'un système racinaire riche et profond.

### *La haie de pourpier des mers*

Dans les îles et, de façon plus générale, dans les régions littorales, on rencontre un buisson résistant à la sécheresse, le pourpier des mers ou *alimia*.<sup>5</sup> A Santorin comme dans d'autres îles de l'Égée, on l'utilisait autrefois pour entourer les champs et les vignes, c'est-à-dire qu'on conduisait en haies cette plante qui se multiplie par marcottage. A Santorin en particulier, où la nourriture pour les animaux est rare, les feuilles et les rameaux de cette haie naturelle étaient utilisés comme fourrage.

Dans cette île privée d'arbres, au sol sablonneux sur roches éruptives, les vignes reverdissent et fructifient depuis des siècles grâce à la culture systématique de la terre, grâce au labeur des vigneron. Chaque changement dicté par des facteurs non viticoles devra se fonder sur une très bonne connaissance de la particularité du bioclimat de Santorin, unique dans toute l'Europe.

*Fig. 60 Vignerons au travail. Le premier houe sa vigne (a, b), arrache le chiendent, mauvaise herbe dont les profondes racines volent aux ceps eau et éléments nutritifs. Le second décavaillonne (c, d) pour permettre aux eaux des pluies rares de se rassembler auprès des racines de l'ampéla.*



## La Vendema

† Philippe Katsipis

Les préparatifs commençaient dès le Quinze-Août. Et la première chose que faisait chaque maître de maison, c'était de chauler et de nettoyer la *canava* et ses ustensiles.

La *canava* était en règle générale creusée dans le sol, pour qu'y soient assurées fraîcheur et humidité. Mais elle était toujours dotée d'un soupirail, qu'on laissait ouvert pendant la fermentation du moût. De chaque côté, il y avait des fûts et au moins deux fouloirs avec leurs cuves. Car dans l'un des fouloirs, on mettait le raisin rouge et dans l'autre, le plus grand, le blanc.

Bref, on lavait les fûts, les fouloirs, les cuves (les corbeilles, c'est dans la mer qu'on les rinçait, car cela exigeait beaucoup d'eau) et, de façon générale, on nettoyait tous les ustensiles de la *canava*. On nettoyait aussi la terrasse ou la partie du champ qui se trouvaient au-dessus de la *canava* et que l'on utilisait pour étendre le raisin au soleil.

On se mettait d'accord avec l'ânier sur le nombre de bêtes nécessaires par journée entière pour transporter le raisin depuis les champs et sur le prix par bête. On procédait de même pour les gens, ouvriers et vendangeurs, nécessaires à la vendange, et l'on fixait leur salaire journalier, tant pour les hommes, tant pour les femmes. Puis chaque propriétaire devait aussi faire des provisions. Car tout le temps que duraient les vendanges et le foulage, il était tenu de nourrir tous ses gens, en plus de la journée qui leur était payée net. Certains pourtant se mettaient d'accord avec les vendangeurs pour ne leur donner ni à boire et ni à manger et leur verser seulement leur journée. En ce temps-là, ce type d'accord était toutefois très rare.

Les muletiers aussi devaient s'assurer de leur matériel. Ils devaient inspecter les selles de leurs mulets, les tapis de selle, les sangles, les culières, attachées à la naissance de la queue pour retenir la selle et enveloppées dans des morceaux de tissu pour ne pas couper celle-ci. Ils achetaient un ou deux sacs de son et d'orge car ces jours-là, il leur fallait mieux nourrir leurs bêtes: de l'aube au crépuscule, elles allaient devoir transporter deux paniers de raisin de près de quarante *ocques* chacun.

Même ceux des muletiers qui soignaient le plus leur travail et possédaient des mulets beaux et robustes ornaient les cous de leurs bêtes avec des amulettes, des cloches et des clochettes. Et sur le licol, ils leur mettaient des pompons multicolores, des gris-gris et des perles vertes, contre le mauvais oeil. Mais eux aussi se faisaient beaux. Ils achetaient un nouveau chapeau de paille à larges bords, ils se passaient autour du cou un foulard bigarré et se nouaient à la taille une ceinture de couleur vive dont ils laissaient les franges flotter sur le côté. Ils remplaçaient le couteau à manche noir qui pendait à leur flanc par la flûte en roseau et un petit couteau à lame en demi-lune et manche en bois de figuier, appelé *pherentina*. Ils achetaient également de fins aiguillons avec un clou limé au bout pour piquer les bêtes, conduire les mulets. Les vendangeurs n'avaient, eux, pas besoin de grand chose. Un chapeau de paille pour le soleil, leur petit couteau et un panier ou une corbeille où mettre le raisin. Les femmes s'enveloppaient le visage d'un foulard tout blanc pour éviter les brûlures du soleil. Elles portaient en guise de mitaines des chaussettes coupées et posaient sur leur chapeau une couronne de feuilles de vignes.

Fig. 61 L'aménagement du sol arable en terrasses le rend plus profond et le maintient, tout en limitant les pertes en eau.



Et quand tout était fin prêt, on attendait le jour où la vendange allait commencer, différent pour chaque région. Car ici les raisins mûrissaient plus tôt, là plus tard. En tout cas, ceux qui avaient jusqu' à huit journaux de vigne débutaient un jour plus tôt pour pouvoir aller ensuite travailler comme vendangeurs chez les grands propriétaires et, surtout, pour trouver eux-mêmes à temps vendangeurs et muletiers.

La région qui commençait la première, c'était Nimborio (Emporeio). La veille, à l'heure des vêpres, les cloches de l'église de la Panaghia sonnaient à pleine volée: elles donnaient le signal du départ pour les champs. Car il fallait remplir les corbeilles dès le soir, de sorte que le muletier les trouvât pleines et pût les charger quand il arrivait, au matin.

Et c'est ainsi que s'ouvraient les vendanges.

Les ruelles s'emplissaient de cris et la campagne retentissait du chant lent, passionné et langoureux de la *vendema*. La grande fête de l'île et des champs commençait. Bénie soit cette heure. Le labeur et la sueur de toute une année allait être récompensés par une bonne récolte, envoyée par Dieu!

Bref, des vignes que possédait le propriétaire dépendaient à la fois la durée de la *vendema* et le nombre des vendangeurs et des muletiers. S'il s'agissait d'un grand propriétaire, on s'activait à sa *canava* du matin jusqu'au soir. Et il fallait que quelqu'un s'y trouvât pour diriger les opérations. C'était le rôle du *balis*.

C'est lui qui déchargeait avec les muletiers les corbeilles pleines et, ensemble, ils en déversaient le contenu dans les fouloirs. Il décidait combien de vendangeurs devaient aller à une vigne, combien à l'autre, l'heure à laquelle il fallait y envoyer leur repas. Il pesait avec le crochet les raisins achetés. Il pressait les muletiers pour qu'ils fassent davantage d'itinéraires. D'une façon générale, il était la main droite du maître.

Lorsque le soir tombait, alors tous les vendangeurs se rassemblaient dans la cour de la *canava* pour dîner, à l'exception de celui qui devait rester à la vigne, dans la campagne, pour surveiller les corbeilles pleines de raisin et à qui on envoyait son repas.

Le repas à la *canava* était toujours riche et plus rassasiant que celui des vendangeurs chez eux. Assis autour de la table basse circulaire, hommes, femmes et enfants mangeaient et buvaient, joyeux puisqu'ils recevaient net le salaire de leur journée.

C'est pourquoi, de bonne humeur, ils se mettaient à chanter. Et si quelqu'un faisait valoir son habileté en jouant de la musette ou du luth, alors ils se levaient et dansaient, et le chanteur qui s'accompagnait du tambourin trouvait bientôt l'occasion de placer ses vers: tantôt pour entonner les louanges du patron et de la patronne, tantôt pour plaisanter l'un des vendangeurs qui faisait des grâces à une fille. Car c'est à l'époque de la vendange, où sur les femmes pesaient moins de contraintes, que se tressaient les plus belles idylles.

Un jour passait, l'autre arrivait, et l'on remplissait du doux fruit les fouloirs, jusqu'au dernier jour. C'est alors qu'avait lieu la grande fête, dans la cour de la *canava*. Tous y restaient jusque tard, puisqu'ils ne travaillaient pas le lendemain.

La plaine s'était vidée de ses vendangeurs, de leurs cris et de leurs chants. Les muletiers avaient laissé leurs bêtes désentravées se reposer et paître dans les vignes vendangées. Les enfants couraient maintenant au milieu des ceps avec leurs petits paniers, à la recherche de grappes de raisin oubliées. Même que parfois, les vendangeurs avaient oublié des ceps entiers, parce qu'ils ne revenaient point sur leurs pas quand ils

Fig. 62 La vendema est commencée. Bénie soit cette heure. Le labeur de toute une année sera récompensé par la bonne récolte envoyée par Dieu!

*Fig. 63*





coupaient les grappes. On appelait ces raisins oubliés des “grappillons”, et tous ceux qui retournaient faire ce travail étaient des “grappilleurs”. Grâce à ces raisins, même les plus pauvres avaient leurs propres raisins secs.

Jamais les Santoriniotes n’ont foulé le raisin dans les vignobles. Toute la vendange était apportée à la *canava* et, selon la couleur des raisins (noir ou blanc), on les versait dans des fouloirs différents. Mais on ne les foulait pas le jour même (à part ceux destinés à l’élaboration du *nykhtéri*). On les laissait dans le fouloir jusqu’à la fin des vendanges et, deux ou trois jours après, on foulait le tout ensemble.

Entre temps néanmoins, les raisins s’égouttaient et le moût s’écoulait du fouloir à la cuve par un trou. Pour éviter qu’avec le moût ne tombent dans la cuve des grains et des rafles, on mettait une poignée de broussailles dans l’ouverture. Devant, on suspendait aussi un panier vide qui filtrait le moût. Ainsi coulait-il propre dans la cuve qui, petit à petit, se remplissait. C’est alors qu’on la vidait pour remplir les fûts.

Mais ce travail était pénible, surtout quand la cuve bouillonnait !... Celui qui y entrait devait pouvoir résister aux vapeurs du moût et ne pas avoir le tournis. C’est pourquoi on plaçait là un autre ouvrier: il faisait de l’air au premier avec un balai propre qu’il utilisait en guise d’éventail.

La cuve était une citerne ronde d’une ou deux fois la hauteur d’un homme. Pour la vider, on utilisait une échelle propre en bois. Celui qui y entrait s’appuyait d’un pied sur cette échelle, de l’autre sur une marche taillée à l’intérieur à cet effet. Après s’être bien assuré, il se penchait et remplissait le seau en bois puis le déposait tout plein sur le bord de la cuve. Un autre ouvrier l’y prenait et le portait jusqu’au fût à remplir. Là, il y avait encore un autre ouvrier, grimpé sur un escabeau double avec des gradins. Il prenait le seau avec le moût et en déversait le contenu dans une sorte d’entonnoir en bois qui était adapté à la bonde du fût. On procédait de la même manière pour le foulage, où la cuve se remplissait périodiquement. C’était également un travail fatigant. Aussi essayait-on de le rendre moins pénible en faisant venir des musiciens –violon, luth et clarinette– grâce auxquels il prenait un rythme de danse. Des femmes aussi venaient, pour assister au foulage. On plaisantait et les fouteurs reprenaient haleine.

Le foulage commençait le soir. Les ouvriers se lavaient soigneusement les pieds pour qu’ils fussent bien propres. Ils étaient légèrement vêtus, de leur caleçon et de leur tricot de corps. Ils s’entouraient la tête d’un foulard et se mettaient à l’oreille un brin de basilic pour en respirer l’odeur et échapper aux vapeurs du vin.

On égalisait à deux ou trois reprises les raisins foulés avec la pelle du fouloir, qui était en bois, pour ne pas érafler celui-ci. Une fois qu’on les avait bien foulés, on les laissait s’égoutter. Puis on les transportait avec de petits paniers jusqu’au pressoir où l’on en exprimait jusqu’à la dernière goutte. Enfin, le moût entrait dans les fûts.

Mais ce n’était pas tout. Jusqu’à ce que le moût fermente et devienne vin, il y avait encore à faire. Si le temps était sec et le moût épais, il fallait y ajouter de l’eau pour éviter un arrêt de la fermentation. Mais elle pouvait aussi s’interrompre s’il faisait trop chaud. On ouvrait alors le trou au bas du tonneau et le moût s’écoulait dans un récipient spécial, puis on le reversait dans le tonneau par la bonde. Parfois, on aspergeait toute la *canava*, les fûts, on gardait jour et nuit ouvert le soupirail, et on réussissait ainsi à faire descendre la température et la fermentation du moût. Les jours passaient et, quand



Fig. 64 Le vigneron vendange à l'aide de la "pherentina".

la saint Avercius arrivait, le 22 octobre, on ouvrait les tonneaux et on goûtait les vins. Alors, c'était la grande fête.

Il y a très longtemps, les habitants d'Emporeio avaient une dévotion particulière pour saint Avercius (dont l'icône se trouve à l'église du Christ). Ils organisaient une Grand-messe à laquelle tout le monde assistait. Ils se rendaient ensuite à leurs caves pour goûter les vins et en sortaient... ivres morts. Maintenant, voyons de quel vin il retournait.

Le vin le plus répandu était le *brousko*. Il y en avait deux sortes: le blanc et le rouge. Mais même le blanc avait une couleur canelle. Il était surtout produit avec des raisins *asyrtika*. Ces vins étaient tous deux très colorés et c'est pourquoi ils étaient achetés à l'étranger où on les mélangeait à des vins faibles en degrés. La forte coloration de nos vins était due au fait que les raisins demeuraient très longtemps dans le fouloir et qu'ils y prenaient la couleur du marc.

Au contraire le *nykhtéri*, qui est plus blanc que le vin *retsina*, était fait avec des raisins blancs que l'on foulait le jour même. Il y avait aussi le vin issu seulement de cépages introduits d'autres régions. On l'appelait le *malavasias* et c'était le nectar de Santorin.

Le *visanto* (vino santo) était produit de façon différente: sur la terrasse ou la partie du champ au-dessus de la canava, comme nous l'avons dit plus haut, on étendait durant quelques jours au soleil les raisins noirs et blancs, jusqu'à ce qu'ils soient à moitié concentrés. On foulait ces raisins de la manière décrite ci-dessus, et c'est ainsi qu'ils donnaient le vin doux appelé *visanto*. Mais il y avait aussi le *mezzo*, le demi-sec. Il était

→  
Fig. 65 La fête de la vendema à la Canava Petros Nomikos, rendue par le pinceau d'Antonis Santorinios.







Fig. 66 L'icône de saint Avercius dans l'église du Christ à Emporeio. Le 22 octobre, jour de sa fête, les habitants de ce village ouvrent leurs tonneaux et goûtent les vins.

produit avec une moitié de moût provenant de raisins frais et une moitié provenant de raisins concentrés au soleil.

L'année n'était pas toujours bonne sur notre île. Mais il y a cent ans et quelque, nos vins se vendaient toujours bien à l'étranger et en particulier en Sainte-Russie, comme on l'appelait. C'était à cette belle époque "où presque tous nos vins étaient consommés en Russie, à l'époque où la marine de Théra était florissante, à l'époque trois fois heureuse où les grands voiliers de l'île revenaient de Russie chargés à ras bords de blé et d'autres produits russes, rapportant dans des sacs le produit de la vente des vins en thalers d'argent mexicains, en roubles et même en polia polonaises et en napoléons d'or."

Mais quand le vin a commencé à perdre du terrain, un nouveau produit est arrivé dans notre île: la tomate.

→  
*Fig. 67 Le vigneron coupe le raisin du mandilaria à l'aide de la pherentina, un genre de serpette à lame en demi-lune et manche en bois de figuier.*







## Les types méditerranéen et européen du vin de Santorin

Stavroula Kourakou-Dragona

Les divers cépages, les diverses “sortes de raisins”, comme on disait dans le passé, ne possèdent pas tous les mêmes traits génétiques. Outre certaines différences extérieures, comme la couleur des baies ou l'épaisseur de leur peau, d'autres différences génétiques s'avèrent bien plus déterminantes pour la qualité du vin. Elles se manifestent dans sa couleur, son arôme et son goût, dans ses “caractères organoleptiques”, les seuls dont peut juger le consommateur. Et de même que l'éducation ne suffit pas à faire des virtuoses du vers, de la palette ou d'un instrument de musique si la nature n'a pas elle aussi dispensé ses présents, de même la technologie ne peut contribuer à la production de vins de haute qualité que si les raisins vinifiés proviennent de cépages possédant des traits génétiques qui leur confèrent de grandes qualités oenologiques.

Les raisins étant nourris de substances élaborées par les feuilles selon les conditions climatiques de chaque région, et contenant des éléments que la plante tire du sol par ses racines, les conditions pédoclimatiques du vignoble, sans modifier les traits génétiques du cépage cultivé, influencent les caractères de ses raisins. Aussi les vins qui proviennent d'aires de production nettement différentes du point de vue écologique présentent-ils des différences organoleptiques, même s'ils sont produits à partir de raisins du même cépage. Mais une fois le raisin vendangé et le “cordon ombilical” qui l'unissait à la plante coupé, le rôle de l'homme devient déterminant dans la formation des caractères du vin, car la technique mise en œuvre par le vinificateur peut mettre en valeur, mais aussi détruire les qualités innées du raisin.

Le milieu naturel de Santorin, aussi difficile qu'unique dans sa particularité est resté le même depuis 3.700 ans.<sup>1</sup> Par ailleurs, les cépages indigènes cultivés depuis la plus haute antiquité dans plusieurs îles égéennes sont de ce fait adaptés au climat chaud et aride de la région, à ses brumes de mer et à ses vents violents. Et comme rien d'essentiel n'a changé depuis des siècles dans le vignoble franc de pied de Santorin, les différences qui existent entre les vins d'hier et d'aujourd'hui découlent des choix humains et de la technologie appliquée dans les caves contemporaines, par opposition aux techniques empiriques de la *canava*. Un retour en arrière permettra d'éclairer ces différences.

Dans le temps, le vin qui n'était pas élaboré à partir de raisins passerillés était dénommé “ordinaire” (κοινό), par opposition au vin traditionnel de Santorin, le *vinsanto*. A la fin du XVIIIe siècle, le vin ordinaire était fait dans les *canavès* de l'île à partir de raisins blancs et noirs que l'on foulait ensemble. Comme les raisins étaient surmaturés, la fermentation du moût durait environ un mois et était interrompue avant que tous les sucres ne soient fermentés. Comme on pouvait s'y attendre, la couleur et les qualités gustatives de ce vin différaient de tonneau à tonneau selon la proportion de raisins noirs et blancs qui avaient été co-vinifiés et la teneur en sucres non fermentés. Le vin ordinaire n'était pas un bon vin, si l'on en croit le voyageur français qui le goûta et nous a laissés ces premières informations.<sup>2</sup>

Nous disposons à partir de la première moitié du XIXe siècle d'informations beaucoup plus précises. On ne vinifiait plus ensemble les raisins blancs et noirs. Avec les blancs,

Fig. 68 La couleur des vins blancs secs de Santorin d'hier et d'aujourd'hui.



*Fig. 69 Dans les caves contemporaines, les raisins sont vidés dans la conquet de réception de la vendange, comme ils l'étaient autrefois dans les fouloirs de la canava.*

et presque uniquement ceux du cépage *asyrtiko*, “le plus productif et le meilleur”, on faisait le vin blanc commun qui avait la couleur de la bière. Comme on récoltait les raisins très mûrs, il était fort alcoolique, ce qui lui permettait de mieux voyager. Quand il s'était bien dépouillé et avait vieilli pendant de longues années, dans des fûts et dans des bouteilles couchées hermétiquement fermées, il ressemblait beaucoup, tant par sa couleur que par son goût, aux vins de Madère. Certaines bouteilles avaient même un arrière-goût qui rappelait le vin de Chypre.<sup>3</sup> La description qui suit suscite l'admiration des dégustateurs de nos jours pour les connaissances oeno-techniques de l'ecclésiastique qui en est l'auteur: après avoir signalé que “les bons gourmets ... lui trouvent un goût de soufre”, il explique que ce vin “paraît renfermer du soufre et une certaine quantité de

sel, que le voisinage de la mer envoie sur l'île par les vapeurs, d'où il se précipite sur l'écorce des raisins, qui ont toujours cette saveur d'une manière très sensible".<sup>4</sup> Cette description, qui constitue une illustration des plus nettes de l'effet de l'environnement écologique sur les caractéristiques organoleptiques des vins, est confirmée par des études scientifiques récentes sur la composition minérale des vins de l'île de Santorin,<sup>5</sup> et sur le rôle du soufre dans la physiologie de la plante.<sup>6</sup>

Un autre bon connaisseur a décrit les caractères que possédait le vin "ordinaire" de Santorin il y a 140 ans: "... il flatte les yeux par une belle couleur topaze et satisfait le goût par une saveur franche ... il rappelle un peu le vin de Marsala; il a aussi un arrière-goût de soufre. Il se sent de son origine". Edmond About, à qui nous devons cette appréciation, a été le premier à nommer le vin ordinaire de Santorin "le santorin sec", prophétisant ainsi la future appellation d'origine "Santorin".

Tout ceci se passait au temps où les vins issus des vignobles méditerranéens étaient encore prisés. Un siècle plus tard, la belle couleur topaze ne flattait plus les yeux; elle était qualifiée d'un seul mot: "oxydé". Le même qualificatif péjoratif était attribué aux autres caractères du vin: odeur, goût, arrière-goût. Ce qualificatif de "vins méditerranéens" chassait des marchés tous les vins produits à partir de raisins trop mûrs, à haut degré d'alcool, à faible acidité, de couleur tirant sur le brun et possédant l'odeur caractéristique des vins oxydés. L'ensemble du vignoble méditerranéen et la plus ancienne tradition viticole européenne risquaient de disparaître.

Le vin de Santorin, type "méditerranéen" par excellence, ne faisait pas exception. Pendant de longues années, il ne dut de se vendre qu'à son titre alcoolique, pour fortifier des vins d'autres provenances. Mais ce vin allait se tirer de ce mauvais pas grâce à la technologie moderne, car il aurait été criminel pour l'économie de l'île de ne pas valoriser un tel écosystème sans équivalent au monde.

Les expérimentations ont montré que diverses substances présentes dans les vins subissaient, en entrant en contact avec l'air, une transformation dite "oxydation". Celle-ci se manifeste à l'oeil par un brunissement de la robe, mais les phénomènes oxydatifs entraînent bien d'autres effets.

Comme les substances oxydables s'accumulent dans les raisins au fur et à mesure qu'ils mûrissent, les vins produits à partir de raisins très mûrs sont riches de telles substances, surtout quand le cépage est déjà, comme l'*asyrtiko*, génétiquement prédisposé à l'oxydabilité. Et comme ces substances sont concentrées surtout dans les parties solides du raisin (rafle, pépins et peaux), le moût, quand il reste trop longtemps à leur contact, se charge de composants oxydables, et le vin produit ne tarde pas à prendre des caractères oxydés. Le vin de Santorin voyait donc son oxydabilité renforcée par deux facteurs: les raisins étaient vendangés à un haut degré de maturation, et ils restaient en cuve de foulage pendant des jours entiers, jusqu'à ce que, la vendange finie, on commence à les fouler à pieds nus. Il fallait donc essayer de parer à l'influence néfaste de ces deux facteurs, en intervenant tant au niveau du vignoble que dans la cave.

Aujourd'hui, les vendanges débutent bien plus tôt qu'autrefois et, en tout état de cause, bien avant que la maturation des raisins n'arrive au point où la teneur en substances favorisant l'oxydation s'accroît fortement. Les raisins sont transportés des vignes au pressoir dans les paniers traditionnels ou dans des caissettes en plastique: il s'agit de ne

pas les écraser, car le jus ne doit pas rester longtemps en contact avec les parties solides. Dès que les raisins arrivent à la cave, ils sont versés sans tarder dans les pressoirs qui les pressent avec souplesse.

Le jus de raisin, séparé ainsi rapidement des parties solides, est ensuite refroidi et mis dans la cuverie de débouillage, pour qu'il s'y débarrasse des restes de terre, de pierres, de bois, de feuilles, de parties solides du raisin et autres bourbes. Vingt-quatre heures plus tard, il est transféré, débouillé, dans les cuves où il fermente pour donner un vin nouveau aux reflets jaunes-verts qui, après traitement au froid et stabilisation, reste quelques mois dans des cuves en acier inoxydable ou dans des fûts en bois avant d'être mis en bouteille. Les nuances brunes des vins "méditerranéens" sont du passé pour les caves de Santorin.

C'est donc par une série d'interventions naturelles, sans recours à des traitements chimiques qui altéreraient les caractères dûs à l'écosystème de l'île, que sont obtenus aujourd'hui les vins secs de type "européen", essentiellement à partir du cépage *asyrtiko*, parfois en employant aussi, en quantité limitée, les cépages blancs *athiri* et *aïdani*. Leur titre alcoolique oscille entre 12,0 et 12,5% vol, avec quelques rares pointes à 13,0% vol. Leur bonne acidité, qui leur confère fraîcheur et vivacité, étonne de la part de vins provenant de la zone aride de la mer Egée. Les études ont montré qu'elle n'est pas tant due à la vendange précoce, comme on aurait pu le supposer, qu'à des traits génétiques du cépage *asyrtiko*<sup>8</sup> et aux conditions particulières de l'environnement du vignoble de Santorin: la nature du sol et la rareté des pluies.<sup>9</sup> Les dégustateurs confirmés identifient immédiatement le caractère gustatif dû aux brumes marines, ce petit goût salé que constatèrent pour la première fois leurs confrères d'il y a 150 ans. Et les oenologues combattent les composés sulfureux pour éviter cet indésirable "arrière-goût de soufre" par lequel le volcan impose sa marque.<sup>10</sup>

Un type de vin nouveau, donc, produit par un des plus traditionnels des vignobles européens, qui, épargné par le phylloxéra, conserve son écosystème intact: cépages indigènes francs de pied, sol volcanique et climat marin. Rien d'étonnant donc à ce que la législation hellénique ait reconnu le nom de l'île comme "appellation d'origine de qualité supérieure",<sup>11</sup> et que le "santorini" ait été classé parmi les vqprd (vin de qualité produit dans une région déterminée) communautaires.

Les textes de loi<sup>12</sup> qui ont reconnu l'appellation d'origine "Santorini" ont établi que le vin sec "santorini" peut être produit à partir de raisins des cépages blancs *asyrtiko*, *athiri* et *aïdani*, récoltés sur des vignobles à faible rendement<sup>13</sup> et dont la teneur en sucres est telle que le santorini titre au moins 12,0% vol. Ce minimum a été fixé pour permettre des vendanges précoces afin que la production du vin de type "européen" soit possible. Néanmoins, si un producteur désire produire le type "méditerranéen", qui constitue un excellent vin de dessert et qui est l'un des vins secs les plus représentatifs de la viticulture méditerranéenne, titrant 16,0 ou 17,0% vol, il peut récolter les raisins à maturation bien plus avancée.<sup>14</sup> A une condition toutefois: que la vinification se fasse dans des installations convenablement équipées, afin de parer aux défauts d'ordre technique que présentait autrefois le vin "ordinaire" de Santorin.

Sur les étiquettes des bouteilles ne peut figurer "Santorini" que si le vin a été élaboré selon les normes fixées par le législateur. La mention "Appellation d'origine de qualité

supérieure” est indiquée immédiatement au-dessous du nom de l’île. Toutefois, lorsque dans l’étiquette figure une autre mention commerciale, le nom de l’île apparaît au milieu de la mention “Appellation d’origine *Santorini* de qualité supérieure”.

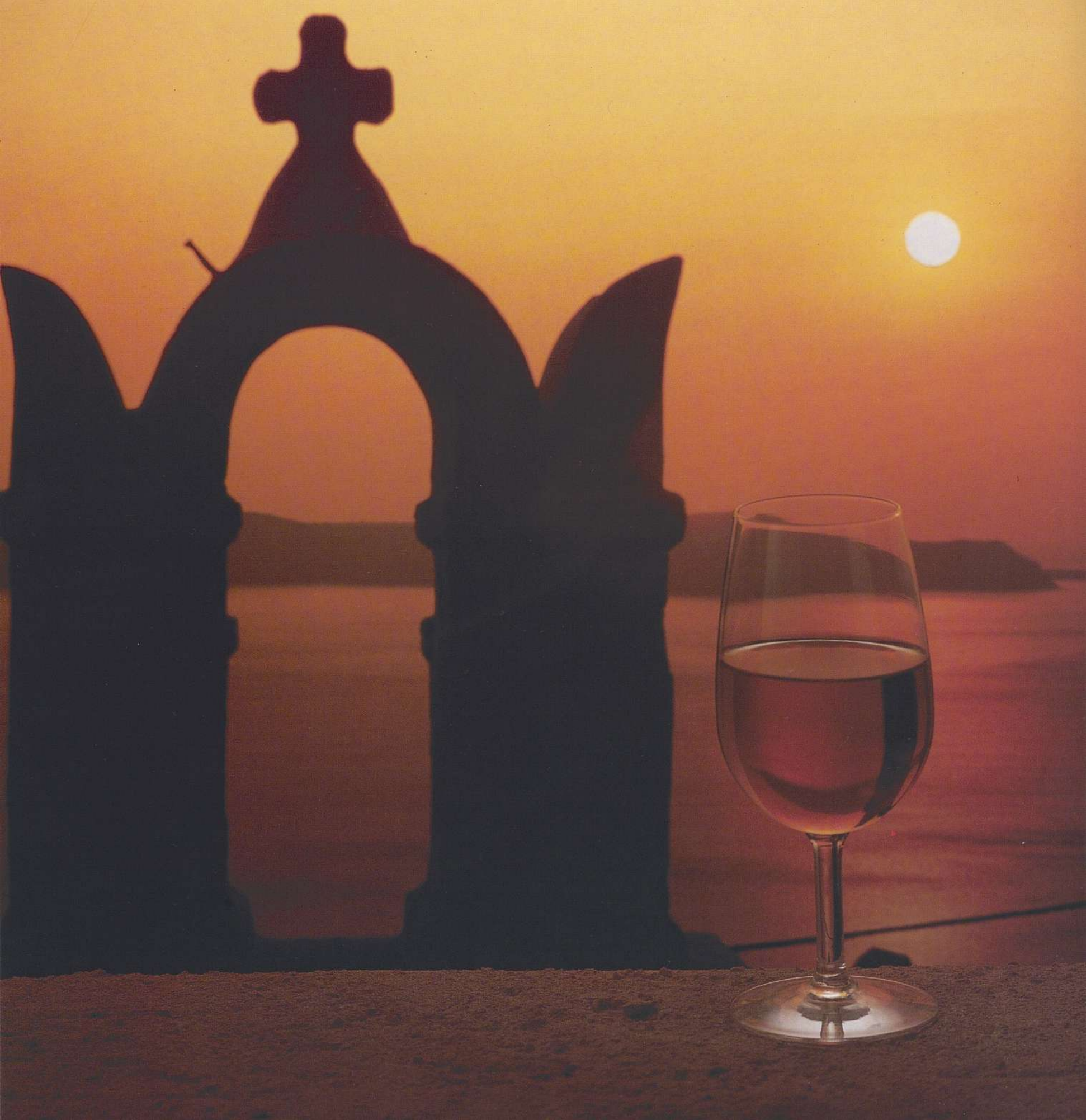
Selon la législation hellénique,<sup>15</sup> toutes les bouteilles dont l’étiquette porte, sous une forme ou sous une autre, le nom de l’île, doivent obligatoirement porter à cheval sur le goulot une bande de contrôle où sont inscrites les lettres majuscules ΣΝ signifiant l’appellation d’origine Santorin, puis un nombre de deux chiffres indiquant l’année de mise en bouteille, et enfin le numéro d’ordre de la bande.

Ces bandes de contrôle sont délivrées par le Ministère de l’Agriculture sur foi des livres de cave de chaque producteur, et elles constituent pour le consommateur une garantie d’authenticité d’origine du vin. Mais elles servent aussi, pour les contrôles administratifs, à prouver que le producteur qui commercialise le vin s’est acquitté de toutes les obligations réglementaires.

C’est muni de ces garanties pour le consommateur que le *santorini sec*, engendré par un écosystème unique au monde, arrive sur le marché.



Fig. 70 La bande de contrôle que les bouteilles des vins à “Appellation d’Origine Santorini de Qualité Supérieure” portent obligatoirement à cheval sur le goulot. Elle garantit l’authenticité de l’origine du vin.



## Vins de soleil: du vin passos au vin Santo

Stavroula Kourakou-Dragona

*Et quand Orion et Sirius auront atteint le milieu du ciel,  
et qu'Aurore aux doigts de rose pourra voir Arcture,  
alors, Persès, cueille et rapporte chez toi toutes tes grappes.  
Expose-les au soleil dix jours et dix nuits,  
mets-les à l'ombre pendant cinq. Le sixième jour, puise,  
et mets dans tes vases les dons de Dionysos riche en joies.<sup>1</sup>*

Hésiode\*

C'est ainsi qu'Hésiode décrivait, au VII<sup>e</sup> siècle avant J.C., l'élaboration du vin passerillé de son époque. Dans la Grèce antique, un tel vin doux produit à partir de raisins étalés au soleil était appelé *passos* (πάσσος). Il en existait divers types, selon les habitudes d'élaboration propres à chaque région. Pour faire un tel vin de première qualité, on exposait au soleil des raisins aux baies en bon état, mûres ou surmaturées, jusqu'à ce qu'elles aient perdu la moitié de leur poids. Puis on les foulait, et l'on recueillait le moût dans des jarres où il était laissé à fermenter. Ceux qui voulaient produire un *passos* exceptionnel plaçaient les raisins passerillés dans les jarres et y ajoutaient du vin vieilli, du même genre, de bonne qualité, afin de faire regonfler les baies de raisins, après quoi on les foulait et on procédait à la fermentation.

Les vins produits selon ces deux procédés étaient très doux, parfumés et généreux, ce pourquoi ils se buvaient coupés d'eau fraîche ou même glacée. C'est à ces types qu'appartenaient les vins les plus renommés de l'Antiquité.<sup>2</sup>

Quand ils provenaient de raisins blancs, ces vins prenaient avec le temps une couleur vieil or qui explique que les qualificatifs donnés au vin désignent des nuances du jaune: jaune pâle (ὠχρός), blond (ξανθός), couleur de cire (κιττός), de miel (μελιχρός). Les vins rouges, faits de raisins noirs, présentaient diverses nuances de rouge: rouge feu (πυρρός), tuilé (κεραμόχρους), rougeâtre (ρόδινος), pourpre (πορφύρος), etc., pour virer peu à peu vers un brunâtre aux sombres reflets de feu.<sup>3</sup> Quand on avait mélangé raisins blancs et noirs, les couleurs obtenues étaient intermédiaires.

La mer Egée passe par beaucoup de ces couleurs selon la saison, l'heure, le temps, les nuages et les vents. C'est pour cela qu'Homère la nomme "la mer couleur de vin" (οἴνωψ πόντος). Si l'on se tient maintenant, un soir d'été ou d'automne, là où se dressait la citadelle d'Apanoméria, près de Oia, à Santorin, à l'heure où le soleil s'apprête à plonger dans les flots, on peut avoir la chance de voir la mer prendre les couleurs dorées du *vin Santo* blanc. C'est ainsi que fut nommé le vin *passos* de l'île au moyen-âge, quand le monde antique avait basculé dans l'oubli, que Théra s'était figée au sommet du Mesa Vouno, et que le nom *Santo Erini -Santorini* s'imposait dans la langue des navigateurs italiens, des croisés et des pèlerins qui, en route pour Constantinople, pour

*Fig. 71 Homère appelle la mer "οἴνωψ πόντον" (mer couleur de vin), car sa couleur rejoint parfois celle des vins. Le coucher du soleil vu de la citadelle d'Oia. La mer a la teinte dorée du vin Santo.*

les ports de la Méditerranée orientale ou pour les Lieux saints, s'approvisionnaient en vin (p. 39) dans cette île étrange marquée par le feu de l'Enfer.

Théra apparaît pour la première fois sous le nom de *Santorini* dans un ouvrage du géographe arabe Edrisi, qui voyagea en Grèce en 1154.<sup>4</sup> L'île devait être connue des marins sous ce nom depuis bien plus tôt, peut-être depuis le XIe siècle.<sup>5</sup> Le doublet *Santo Erini-Santorini*, qui étonne aujourd'hui où la langue italienne a fixé ses règles grammaticales, est expliqué par l'Italien Thomaso Porcacchi: son ouvrage *Les îles les plus fameuses du monde*, publié à Venise en 1576, précise que l'île prit son nom de celui de la région de Santo Erini, par élision d'une lettre.<sup>6</sup> Sur sa carte, le nom de cette région, écrit au-dessus du fort de Skaros, vient apporter son témoignage (fig. 24).

Porcacchi, pour écrire l'histoire des îles, avait lu les auteurs antiques et savait que bien des noms d'îles et de villes avaient changé, pendant le moyen-âge, du fait de l'ignorance ou tout simplement des changements des langues.<sup>7</sup> Le nom de Santo Erini ne lui posait donc pas de problèmes: il n'attendait pas des marins qui servaient sur les galères de l'Empire marin de Venise qu'ils appliquassent la grammaire d'une langue dont les ouvrages de Dante, Pétrarque et Boccace n'étaient pas encore venus fixer les usages.

Dapper, décrivant les îles de l'Archipel 120 ans après Porcacchi, signale que l'île de Théra-Thérasia était connue des Anciens, mais que les Italiens ne la connaissent que sous le nom de Santorini, bien que les cartes marines corrompent souvent ce nom en *Santori* ou *Sant Turin*.<sup>8</sup> Dapper, plus sensible aux problèmes de langue, précise qu'une partie de l'île est dénommée en grec *Apanomerea*, c'est-à-dire le "côté d'en haut", l'autre étant nommée par les Italiens *Santo Erini* ou *Santa Irene*, "d'où toute l'île reçut apparemment ce nom, qui dans la suite fut changé en celui de *Santorini* par abréviation, en retranchant seulement une lettre".<sup>9</sup> Il a reproduit sur sa carte, pour confirmation, le doublet *Santo Erini-Santorini* (fig. 25).

Ce sont certainement les marins et les voyageurs du moyen-âge qui ont appelé *Santo* le vin doux de l'île, en reprenant le premier élément du nom de Santo Erini qu'ils avaient donné à cette "île de l'Enfer". C'est en tout cas sous cette appellation de *vino santo -vin santo* qui signalait son origine qu'il devint fameux sur les marchés et dans les ports de la mer Blanche (l'Egée) (p. 41-59). C'est ainsi qu'il se vendait, en ce temps où les Cyclades constituaient "la flotte de pierre de Venise", sur le marché aux vins de la Dominante, à la *Ripa del Vin* sur le Grand Canal. "Autrefois leur vignoble était très-peu considérable, et leurs courses sur mer ne s'étendaient guère d'abord que jusqu'à Candie, Chio, Smyrne, Constantinople et quelques îles voisines. Peu à peu ils poussèrent plus loin; ils se tracèrent une route jusqu'à Venise, Ancône, Trieste, et parcoururent cette ligne pendant assez longtemps, principalement pour y placer leur vin *santo*".<sup>10</sup>

Le *vin santo*, transcrit dans l'alphabet grec, reçut la graphie βινσόαντο, nom sous lequel il est mentionné dans les archives et les textes de l'époque.<sup>11</sup> C'est sous ce nom levantin que le vin doux de Santorin passa les Détroits et arriva, par les ports de la mer Noire, sur les marchés de Russie (p. 47). Fidèles à leur habitude d'éliminer toute lettre sur laquelle butait la prononciation, les gens de l'île ont simplifié ce nom en *visanto* (βισόαντο). Une altération linguistique de plus dans la longue histoire de Théra-Santorin.

Ce double nom *vino santo* et *vinsanto*, que gardent jusqu'à nos jours certains vins

Fig. 72 La première étape dans la production du vinsanto: les raisins étalés sur la place du village se concentrent au soleil.



de dessert du Nord de l'Italie (surtout Vénétie et Toscane), est un legs de la domination franque sur Santorin et des prouesses accomplies par les Occidentaux, Vénitiens et Français, dans le domaine du commerce des vins de l'île. En effet, lorsque Venise fut confrontée, après la prise de Constantinople par les Turcs, à la concurrence commerciale française, alors qu'elle commençait à perdre ses possessions égéennes qui tombaient aux mains des Turcs (p. 41), le marché du vin, en Italie, encouragea la production sur place de vins de type grec, que l'on vendit sous les noms des vins grecs les plus renommés. L'exemple le plus caractéristique est fourni par le malvoisie: un vin doux byzantin, le *Monemvasia*, du nom d'une forteresse sise dans le Sud-Est du Péloponnèse, devint au moyen-âge, par altération, le *malvasia*. On cultiva alors en Italie beaucoup de cépages grecs, originaires surtout de Crète et de Cyclades, connus aujourd'hui sous le nom de malvoisies. Le plus connu était le *malvasia di Candia*. On en faisait dès cette époque-là, comme de cépages italiens qui prirent le même nom, des vins appelés eux aussi *malvasia*.<sup>12</sup> Cette habitude se répandit hors d'Italie également, et c'est ainsi que l'on produit actuellement dans de nombreux pays du monde des vins qui portent, déformé, le nom de Monemvasia. Une "appellation d'origine" byzantine a donc été, tombant dans le domaine public, ravalée au rang d'une indication générique d'un type de vins.<sup>13</sup> On peut craindre le même destin pour l'appellation *Santo*, qui, étant le premier élément du nom composé *Santo Erini*, n'a pas à se décliner. Or, en Italie, le *vino santo* a pris un pluriel: les *vini santi*, tout comme le *monemvasia* avait donné naissance aux *malvoisies*.

On a examiné en Italie, pour trouver l'étymologie des dénominations *vino santo* et *vinsanto*, diverses interprétations, versions et traditions orales: "La bibliographie est étendue et variée, car elle aborde cette question selon des approches diverses et à des époques lointaines... Le nom peut provenir du fait que certains faisaient les *vini santi* début novembre, à la Toussaint, tandis que d'autres les mettaient en bouteilles à cette saison... D'autres conservaient leur raisin jusqu'à la Semaine Sainte et le vinifiaient alors. Il y avait aussi ceux qui le mettaient en bouteilles à ce moment... D'autres l'appelaient *vino Natalino* parce qu'il était fait à Noël, et "vin des prêtres" (*vino dei preti*) parce que les vins doux sont utilisés pour l'Eucharistie...".<sup>14</sup>

Il est clair que l'on cherche du côté italien des rapprochements qui soutiendraient la "sainteté" des *vini santi*. Une tradition orale florentine que présente Tachis est aussi inventive que révélatrice à ce sujet:<sup>15</sup> "On produisait en Toscane un vin renommé que l'on nomma *vino pretto* jusqu'en 1349, date du Concile Oecuménique de Florence présidé par le pape Eugène IV. Pendant une pause lors des travaux du Concile, le patriarche grec érudit Bessarion, membre de la cour de l'empereur Jean VII Paléologue, buvant du *vin pretto*, s'exclama "mais c'est du vin de Xantos". Le patriarche avait de toute évidence en tête le célèbre vin fait de raisins passerillés en Thrace, et se demandait si celui qu'il buvait n'avait pas été produit en Grèce. Mais ses commensaux comprirent, eux, que le Père de l'Eglise Orientale avait trouvé au vin de telles qualités qu'il l'avait béatifié en le nommant *santo*. C'est depuis que le *vin pretto* est nommé *vin santo*".<sup>16</sup>

Cette légende florentine, remise dans son époque et corrigée de quelques erreurs, est révélatrice. Le Concile Oecuménique de Ferrare-Florence convoqué par le pape Eugène IV ne se tint pas en 1349, mais en 1438-39, quelques années seulement avant la prise

Fig. 73 On étale les raisins pour qu'ils se concentrent au soleil. Ils donneront le vin doux traditionnel de Santorin, ce "vin Santo" blanc et rouge qui constitue l'un des rares exemples de vins "passos" de l'antiquité grecque à avoir survécu.



de Constantinople en 1453, date funeste pour les Grecs, la Chrétienté et pour la Sérénissime elle-même, puisque les Turcs se saisirent d'une ville qui avait été construite pour dominer la mer.<sup>17</sup> C'est alors que commença, en fait, le déclin de Venise.

Comme dans toutes les légendes, réalité et mythe s'entremêlent dans ce récit florentin: le fameux *vin pretto*, non identifié par ailleurs,<sup>18</sup> aurait été rebaptisé *vin santo* par un Grec cultivé qui l'aurait trouvé semblable au vin d'une région de Thrace inexistante. Le changement de nom s'est en fait opéré au XVe siècle, quand on a commencé en Italie à donner des noms de régions grecques sous domination vénitienne à des vins italiens qui ressemblaient aux vins grecs.

On sait que le commerce des vins de ces régions, comme de leurs autres produits, passait par Venise. Que le parrain ait été Grec montre que la légende florentine garde trace de l'origine orientale du nom. Mais il fallait de plus que ce parrain ait quelque lien à l'Eglise qui puisse expliquer ce nom de *santo* qui prête fort naturellement à confusion en italien. Et l'on choisit Bessarion, supposé accompagner l'empereur byzantin en qualité de patriarche.<sup>19</sup> Mais Bessarion, s'il fut l'un des intellectuels les plus érudits de l'histoire de Byzance, n'était pas patriarche: il faisait partie de la suite impériale en tant qu'archevêque de Nicée.

Pourquoi donc notre récit florentin lui impute-t-il le changement de nom? Il faut chercher l'explication dans le fait que Bessarion était connu et apprécié en Italie: il y revint un an après le Concile de Florence, et, fait cardinal, fut envoyé à Venise en tant que nonce apostolique. Il y déploya une grande activité, participa activement à la Renaissance, traduisit en latin des auteurs grecs anciens et arriva même à poser sa candidature au trône pontifical.<sup>20</sup> Il ne pouvait manquer d'avoir sur sa table, à Venise, le véritable *vino Santo* de Santorin alors sous domination vénitienne, et si ses commensaux l'entendirent peut-être en parler et y comparer un vin italien, le mot "santo" ne pouvait avoir dans sa bouche un sens de "sainteté", mais seulement référer à l'origine du vin.

Un érudit grec établi à Venise en tant que nonce apostolique, pouvait-on rêver meilleur parrain pour le *vin santo* de Toscane, un des vins de dessert les plus renommés d'Italie? Nous aurions mauvaise grâce à ne pas être reconnaissants aux Florentins d'avoir au moins conservé tant d'éléments grecs dans leur légende.

En réalité, fêtes religieuses, cérémonies d'Eglise, curés, moines et patriarches n'ont pas à être invoqués pour expliquer le nom *vin Santo*. La notion de saint y est présente, certes, mais parce qu'il s'agit du vin de l'île de Sainte Irène. Le vin SANTO est celui de SANTORini. Cette identification saute aux yeux, mais, après que les Turcs eurent soumis la Méditerranée orientale, les Italiens oublièrent peu à peu les possessions que Venise avait eues dans l'Archipel. Le manuel de viticulture de Lawley, publié à Florence en 1870, prouve sans aucun doute que l'on ignorait communément en Italie où se trouvait Santorin. Et pourtant, le souvenir du *vino santo* de Santorin était resté dans la mémoire des spécialistes: l'auteur, parlant des vins doux, cite les vins du Péloponnèse, notamment le Malvasia, et le *vino santo* de Santorin dans les Iles... Ioniennes!<sup>21</sup>

Auparavant déjà, François Richard, nonce du Pape dans l'Archipel, qui était venu sur l'île en 1644, avait écrit dans sa chronique: "La diuersité des noms que nous trouuons auoir esté donnez à cette Isle, nous met dans la confusion, & fait que plusieurs ne sçauent

ce que c'est que Sant-Erini. Quelques Cartes de Géographie l'appellent du nom vulgaire Santorini ...".<sup>22</sup> Il note également que d'aucuns l'avaient jadis appelée *Ile du Diable*, car ils la croyaient sortie de l'Enfer. Une telle dénomination convenait bien, à l'esprit du moyen-âge, comme d'ailleurs lui convenait tout aussi bien celle de Santo Erini - Santorini, conjurant le mal.

En Grèce, sous les diverses appellations *vino Santo*, *vin Santo*, *vinsanto*, *visanto*, on trouve toujours un seul et même produit: le vin passerillé de Santorin. Les autres régions n'ont aucun droit à donner à leurs vins doux, passerillés ou non, l'appellation *vin Santo*, car elles ne les ont jamais mis dans le commerce sous ce nom, pas même les Cyclades du temps de la domination vénitienne. C'est que cette appellation s'appliquait en ce temps-là au vin d'une île bien précise: Santorin. Et cette tradition se poursuit: la seule modification intervenue depuis l'Antiquité dans le mode de production du vin passerillé de l'île a été le remplacement des jarres par des tonneaux de bois. A la lecture de la description que donne l'abbé Pègues de la production du *santo* (p. 56), les vers d'Hésiode ressurgissent mélangés à des images de Santorin aujourd'hui, avec les raisins étalés sur les terrasses et les places, et les familles des vigneron, des plus jeunes aux âgés, tous également attentifs et préoccupés, se penchant sur la récolte ainsi exposée pour la retourner, éliminer les baies qui se seraient gâtées, évaluer leur degré de dessiccation, regrouper les raisins de chaque cépage, afin d'obtenir par leur vinification un vin doté de traits gustatifs et olfactifs particuliers.

Se demande-t-on, en le buvant, ce qu'il contient de labeur et de dépenses, et combien de vin on peut obtenir d'un raisin qui sèche au soleil en perdant la moitié de son poids, surtout lorsqu'on a affaire à un vignoble d'un rendement aussi faible que celui de Santorin? De tels vins ne peuvent avoir de prix.

Pour la législation grecque,<sup>23</sup> le *vinsanto* appartient à la catégorie des "vins naturellement doux", c'est-à-dire à ceux dont la teneur en sucres et en alcool est due en totalité aux raisins, sans avoir été renforcée par adjonction d'autres substances. Le *Santo* est d'ailleurs classé parmi les vins à "appellation d'origine *Santorin* de qualité supérieure", car le législateur, se fondant sur les sources historiques, a admis qu'il tirait son nom du premier élément du nom de l'île.

La réglementation communautaire<sup>24</sup> autorise à porter la mention "vino santo" sur les étiquettes de "vins de pays" (*vino tipico*) italiens, comme sur celles de vins italiens de dénomination d'origine contrôlée (DOC). Elle désigne par conséquent un type de vin doux et doit être accompagnée par un nom géographique d'origine (par exemple: "*vino santo di Gambellera*", "*Trentino vino santo*"). Cette mention perd donc ainsi sa valeur d'appellation d'origine et tombe dans le domaine public: elle désigne tout simplement un type de vin. Elle a donc subi le sort de l'autre grande "appellation d'origine historique", le *monemvasia* devenu *malvasies*.

On ne s'en est pas ému outre mesure à Santorin. Comme dans l'Antiquité les habitants de Théra s'étaient retranchés sur les hauteurs du Mesa Vouno, sans se préoccuper d'interférer dans les affaires de la mer Egée (p. 28), comme ceux de 1960 avaient négligé de faire reconnaître le nom de Santorin comme appellation d'origine, de même ceux d'aujourd'hui n'ont pas pris conscience de la gravité de la décision communautaire qui



risquait de priver leur *vinsanto* du patrimoine historique et culturel dont il est porteur. C'est qu'une simple lettre, une simple altération linguistique, suffit à faire disparaître de l'étiquette d'un vin une histoire séculaire. Certes, les vins italiens portant une dénomination géographique ont acquis des droits à utiliser aujourd'hui la dénomination litigieuse que les négociants de leur pays se sont appropriée au temps de la domination de Venise sur les mers, mais cela n'empêche pas le *vino Santo* - *vin Santo* grec de constituer l'appellation d'origine désignant le vin passerillé de Santorin, continuateur de la tradition authentique du *passos* que les îles de la mer Egée produisent depuis l'Antiquité grecque. Ce nom n'a donc pas besoin d'être accompagné d'une indication géographique supplémentaire, puisqu'il indique lui-même sa provenance: SANTORin, île de la mer Egée, la Théra éternelle de l'eau et du feu.

Fig. 74 Les trois "robes" du vinsanto.

→  
Fig. 75 Les raisins arrivent encore aux installations vinicoles de Santorini dans les traditionnelles mannes à vendange.



## Du lenos aux installations vinicoles contemporaines

### Une tradition séculaire

Stavroula Kourakou-Dragona

*“Voici comment on le fait dans tout l’archipel. Chaque particulier a dans sa vigne un réservoir de la grandeur qu’il juge à propos, carré bien maçonné revêtu de ciment mais tout découvert. On foule les raisins dans ce réservoir après les y avoir laissé sécher pendant deux à trois jours, et à mesure que le moût coule par un trou de communication, dans un bassin qui est au bas du réservoir, on remplit de ce moût les outres que l’on porte en ville: on les vide dans des futailles ou dans de grandes cruches en terre cuite enterrées jusqu’à l’ouverture dans lesquelles ce vin bout tout à son aise sans marc”.<sup>1</sup>*

Il est difficile de deviner l’époque à laquelle remonte ce texte: de l’antiquité jusqu’au milieu du XXe siècle, rien n’avait changé dans les îles des Cyclades en ce qui concerne le foulage des raisins et le “bouillonnement” du vin. C’est dans des cuves appelées *lenos* (ληνός), tantôt en bois tantôt en maçonnerie et tantôt taillées dans le roc, la pierre ou encore le marbre, que les raisins étaient foulés à pieds nus dans l’antiquité et à l’époque byzantine et, à des âges très reculés, dans des paniers, comme l’indiquent des représentations ornant divers vases antiques. Sous cette cuve se trouvait l’*hypolénion* (ὑπολήνιον), un vase “à large embouchure” et “à large ventre”, placé au-dessus du sol ou enterré, ou encore une autre cuve. Le jus des raisins foulés s’y écoulait par une bonde ménagée à l’extrémité inférieure du *lenos*. On plaçait habituellement sous cette bonde un panier rempli de broussailles ou de poils de chèvres qu’on appelait “le filtre tressé” car il servait au filtrage du jus: il retenait feuilles, rafles, pellicules et tout autre corps étranger, de sorte que le liquide recueilli dans l’*hypolénion* était aussi propre que possible. Or, c’est exactement selon le même système, sans la moindre différence, qu’on foulait les raisins et que l’on recueillait le moût dans les *canavès* de Santorin, comme le décrit Katsipis avec tant de vivacité dans la “vendema” (p. 127). Et en ce qui concerne les chais avec de grandes cruches de terre cuite enterrées dans le sol, où le “vin bouillait” tout à son aise”, les fouilles de la ville d’Akrotiri à Théra ont précisément mis au jour un tel chai, qui date du second millénaire avant J.-C. (fig. 18).

Le texte ci-dessus renferme cependant un mot clé, “futaille”, qui permet de situer cette description après le XIIIe siècle: c’est en effet à l’époque de la domination vénitienne que l’usage des fûts, barriques et autres récipients en bois fut introduit dans les îles des Cyclades.<sup>2</sup> Ce texte remonte bien au début du XVIIIe siècle et confirme que, des siècles durant, rien n’avait changé dans la technique de vinification pratiquée dans les îles. Le passage de Venise avait laissé un seul vestige, l’usage de ces futailles qui se révélèrent particulièrement précieuses pour la production vinicole et la commercialisation des vins de Santorin. Car la carence en argile du sol de la Théra post-volcanique et l’absence totale de bois de chauffage rendaient impossible le fonctionnement d’ateliers de céramique et, par suite, la fabrication sur place de jarres pour le “bouillonnement” du moût<sup>3</sup> et d’amphores pour le transport des vins sur les bateaux. Les futailles en bois ouvrirent au vin de Santorin les voies de la mer.

Dans cette description si révélatrice du foulage des raisins au XVIIIe siècle qui est due



Fig. 76 *Lenos* maçonné en plain air avec citerne souterraine. Il répond à la description que Pitton de Tournefort a donnée de ces “réservoirs” destinés au foulage des raisins au début du XVIIIe siècle.

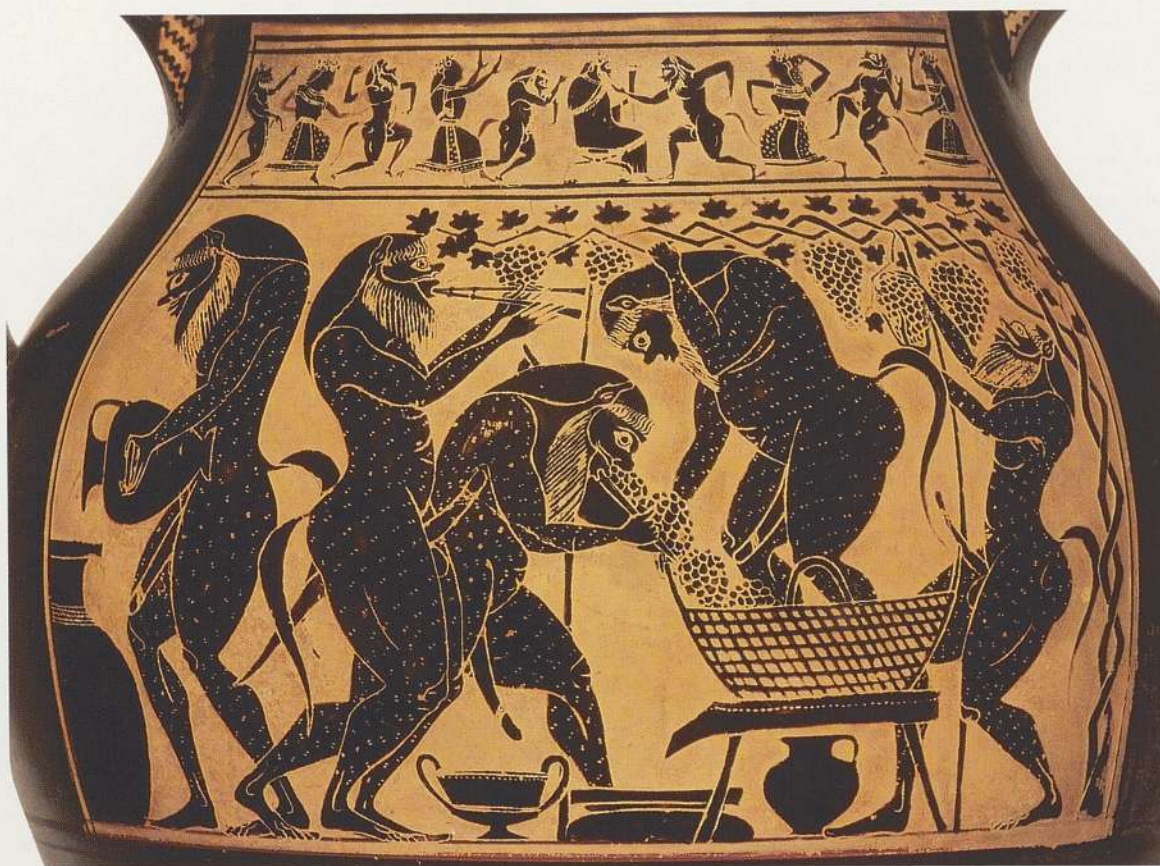


Fig. 77 Panier pour le foulage des raisins. Un vase enterré est utilisé comme hypolénion, pour la collecte du moût. Amphore attique à figures noires du peintre d'Amasis. (540-530 av. J.-C.).

à la plume de Pitton de Tournefort, l'accent est mis sur l'expression "tout découvert". Ce qui signifie qu'il fut surpris de rencontrer des fouloirs en plein air, sans bâtiment, pas même un abri, comme c'était alors l'habitude dans les régions qu'il visitait, où les pluies étaient fréquentes à l'époque de la vendange. Dans son récit, Santorin elle-même ne fait pas exception et il est certain qu'il a visité l'île: il a même été le premier à décrire les caractères organoleptiques de ses vins (p. 46). Faut-il supposer qu'en ce temps-là les *canavès* de Santorin servaient seulement de chais, c'est-à-dire d'entrepôts avec des fûts dans lesquels le moût "bouillonnait" et où le vin était entreposé, sans fouloirs, ou peut-être le voyageur ne les a-t-il pas remarqués? Car Katsipis est catégorique: "Jamais les Santoriniotes n'ont foulé le raisin dans les vignobles. Toute la vendange était apportée à la *canava* et, selon la couleur des raisins (noir ou blanc), on les versait dans des fouloirs différents" (p. 132). Tout dépend bien sûr à quelle époque du passé l'auteur fait remonter ce "jamais". Une chose est en tout cas certaine: la mission commerciale française dirigée par Olivier qui s'est rendue à Santorin un siècle après Tournefort n'a pas remarqué les fouloirs qui existaient dans les *canavès*. Dans son ouvrage qui nous fournit tant de détails sur les types des vins santoriniotes (p. 47-48), Olivier a également inclus une rapide description de la *canava* en tant qu'entrepôt: "Les caves sont spacieuses et très-propres: elles sont creusées dans le banc de pierre ponce blanche, que

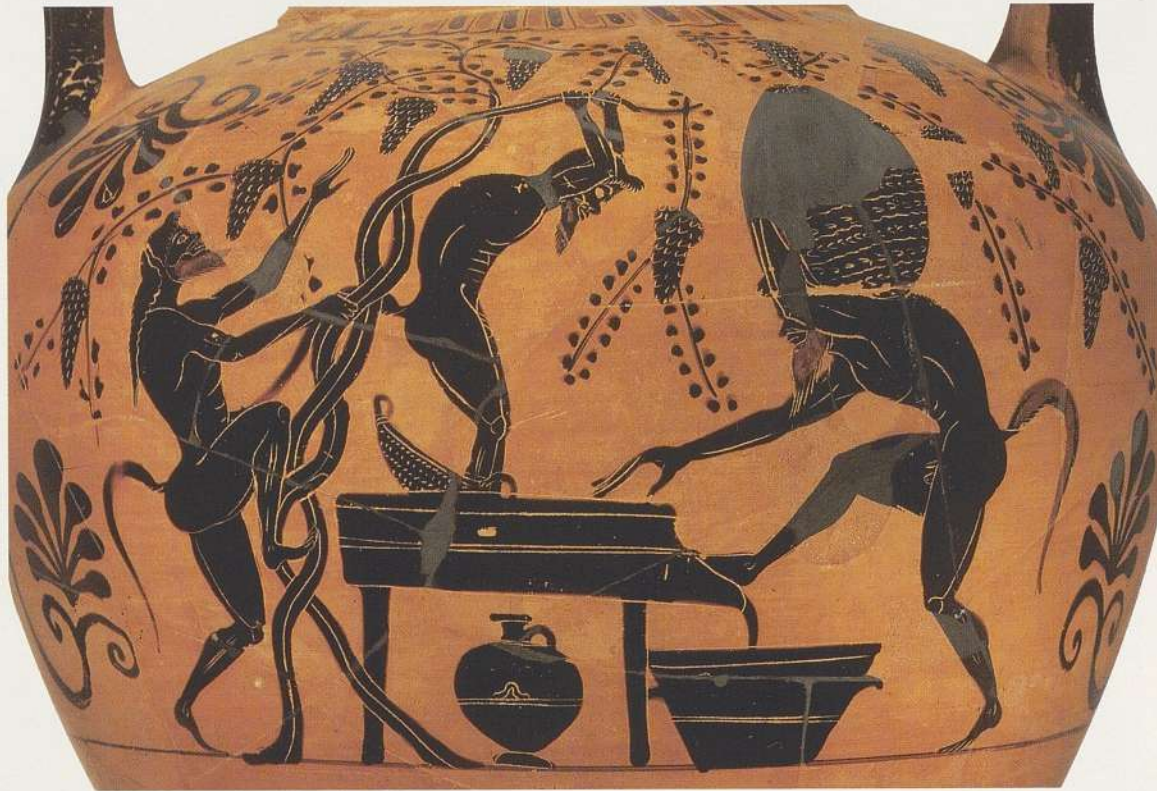


Fig. 78 Lenos en bois pour le foulage des raisins, avec un vase à large embouchure placé sur le sol servant d'hypolénion. Amphore attique à figures noires (510 av. J.-C.).

nous avons dit recouvrir toute l'île. La partie supérieure est taillée en forme de voûte. Quelques particuliers riches mettent un ciment dans l'intérieur de ces caves; les autres n'en mettent point, et il nous a paru que ce n'était pas nécessaire. Quoique cette matière soit friable et assez tendre, la voûte cependant est très-solide, et il est rare qu'il s'en détache quelque portion un peu considérable. Les tonneaux sont placés sur deux rangées. Il y a vers l'entrée de la cave une cuve carrée, assez grande, construite en maçonnerie, cimentée intérieurement avec un mélange de chaux et de pierre ponce passée au tamis".<sup>4</sup>

La "cuve carrée" cimentée d'Olivier renvoie au "réservoir carré" revêtu de ciment de Tournefort, au fouloir en maçonnerie de Katsipis et au *lenos* des Anciens et des Byzantins. Toutefois ce mot de *lenos* est inconnu aux voyageurs étrangers, aussi inconnu que la terre théraïque l'était à Olivier: c'est bien pourquoi il se réfère à l'*aspa* comme à de la pierre ponce blanche. Or la pierre ponce ne peut bien sûr être ni remarquable pour sa cohésion, ni friable et ne donne pas de ciment si on la mélange à de la chaux: toutes ces propriétés appartiennent en réalité à la terre théraïque, au tuf andésitique.

A partir de quand les *canavès* de Santorin cessèrent-elles de fonctionner seulement en tant que chais et devinrent-elles des bâtiments abritant fouloirs, cuves à fermentation et pressoirs à marc? On ne sait. En tout cas, c'est à ce double titre que fonctionnaient dans l'île, en 1945, trois cent quatre-vingt-dix-neuf *canavès*, concentrées principalement à Oia, à Pyrgos, à Phira, à Mégalokhori et à Mesaria (soixante-quatorze, cinquante-



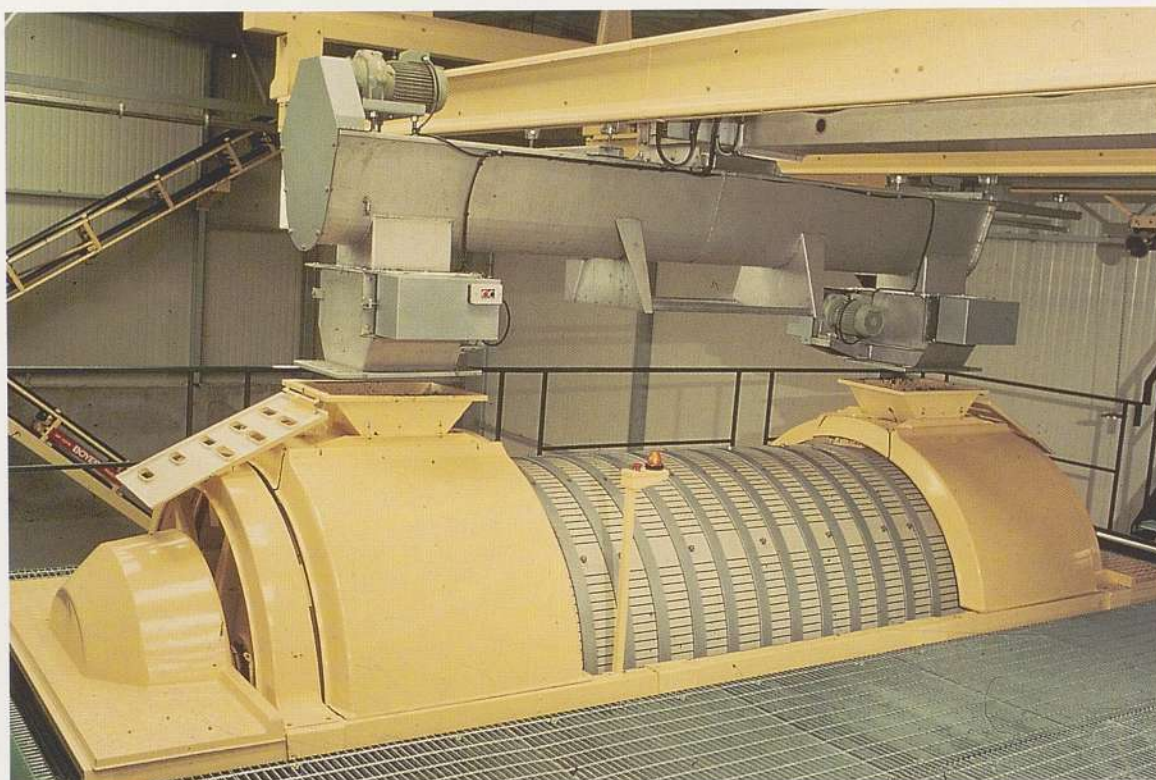
quatre, cinquante, quarante et trente-cinq respectivement). Le tableau 8 montre leur répartition dans les quatorze municipalités de Santorin et la production totale de vin de chacune.<sup>5</sup> Ces données montrent clairement que c'est Oia qui possédait du point de vue numérique le plus grand nombre de *canavès*: 18,5%, mais que c'est à Mesaria et à Phira, alors les deux principales régions viticoles de l'île, que se regroupait le pourcentage le plus élevé de la production vinicole, 38,5%. De nos jours, seul un nombre infime de *canavès* traditionnelles est toujours en activité, produisant un vin vendu en tonneau ou destiné aux amis, aux parents et aux repas de famille.<sup>6</sup> Le viticulteur apporte et dépose désormais le labeur et les espoirs de son année dans les conquets de réception des installations vinicoles.

Le visiteur d'une grande installation vinicole moderne est saisi d'une sorte de crainte sacrée quand il se trouve devant les énormes machines destinées au traitement de la vendange dont il ignore le mode de fonctionnement et surtout le travail qu'elles exécutent, quand il se tient au pied d'une cuve métallique étincelante qui l'écrase de toute sa hauteur, quand il entre dans la salle d'embouteillage à la propreté éclatante de bloc opératoire, quand son regard rencontre la forêt des cuves et les impressionnantes rangées de fûts en bois, empilés avec ordre dans les salles souterraines dont la pénombre impose le respect. La même crainte sacrée que ressentirait une femme de l'île, habituée à allumer les petites lampes à huile des églises de Santorin construites à l'échelle d'un dieu humain, si elle allait adorer Dieu dans l'une des cathédrales gothiques de l'Europe septentrionale.

C'est pourquoi les Santoriniotes se sentent plus à l'aise dans l'espace de la *canava* traditionnelle, construite à l'échelle humaine. Et c'est aussi pourquoi il est superflu et peut-être même préjudiciable de tenter de les impressionner avec des chiffres relatifs au nombre et à la capacité des cuves et des tonneaux, au rendement horaire des machines et autres données analogues. Pour qu'ils se familiarisent avec les installations modernes et qu'ils leur fassent confiance, il est simplement nécessaire de leur faire comprendre que leur fonctionnement est fondé sur une vérité très simple: ces machines sont aujourd'hui si perfectionnées et si automatisées qu'elles exécutent de façon plus parfaite que les hommes les travaux que ces derniers réalisaient autrefois dans les *canavès*. Ce sont des "ouvriers" hautement spécialisés qui travaillent selon les spécifications définies par l'homme, "patron" qui, pour sa part, se contente de surveiller et, au besoin, de coordonner leur fonctionnement tel qu'il a été programmé.

La série des opérations qui conduisent à la libération du jus des baies et permettent de recueillir du moût pur constitue l'une des différences fondamentales entre la *canava* traditionnelle et l'installation vinicole moderne. Les raisins arrivent aux caves dans les traditionnelles corbeilles utilisées pour les vendanges mais ils ne séjournent plus dans les fouloirs où ils subissaient diverses altérations et attaques bactériennes. Sans délais inutiles, le contenu des corbeilles est vidé dans la cage d'un pressoir qui, dès qu'il est rempli, commence à presser doucement les raisins en même temps que la cage tourne autour de son axe, de façon à éloigner immédiatement du marc le jus qui se libère (p. 144). Le jus qui s'écoule du pressoir est envoyé de façon automatique dans les cuves de débouillage où il demeure de douze à vingt-quatre heures à basse température, le temps que la "bourbe" composée de toutes les particules solides indésirables se dépose au

*Fig. 79 La traditionnelle Canava Petros Nomikos donne l'impression d'être encore en activité. Elle constitue un cadre approprié pour la dégustation des vins produits par l'installation vinicole de la société Goulas.*



*Fig. 80 Pour l'extraction du jus, des pressoirs horizontaux à mouvement discontinu ont remplacé les fouleurs qui jadis écrasaient les raisins de leurs pieds nus.*

fond. Le jus des raisins, désormais pur, le moût, est ensuite transporté par des tuyaux dans les cuves à fermentation où se produit le “bouillonnement” et la transformation en vin. Autrement dit, les pressoirs remplacent les fouleurs, les cuves de débourbage, le “filtre tressé” et les tuyauteries de transport automatique du moût, le seau en bois. L'ordre des opérations est donc le même dans les *canavès* traditionnelles et dans les installations modernes. La différence repose dans leur mode d'exécution. Et cette différence entraîne des nuances qualitatives essentielles dans les caractères des vins produits (p. 145). Par ailleurs, comme les cuves servant à la fermentation du moût et la conservation du vin sont en acier inoxydable, elles n'ajoutent aucune substance étrangère au vin. Qui plus est, leur nettoyage facile permet d'éloigner le danger des attaques bactériennes. C'est à se protéger contre de telles attaques que vise la propreté “étincelante” qui règne dans la salle d'embouteillage ainsi que celle, garantie, des bouteilles. Pour toutes ces raisons, le vin de Santorin mis en bouteilles voyage désormais sans s'altérer, même quand il est de faible degré.

Tout cet équipement qui, bien entretenu et utilisé de façon rationnelle, contribue à assurer les caractères qualitatifs des vins, est construit en diverses tailles de façon à répondre aux besoins de tous les complexes vinicoles, indépendamment de leur capacité. C'est ainsi que certains producteurs de Santorin ont pu moderniser leurs *canavès* familiales en les équipant de cuves en acier inoxydable et de petits appareils pour le traitement de la vendange et l'embouteillage.<sup>7</sup>

*Fig. 81 Implantée dans la profondeur de la terre théraïque, la “forêt” des cuves de l'installation vinicole Boutari.*



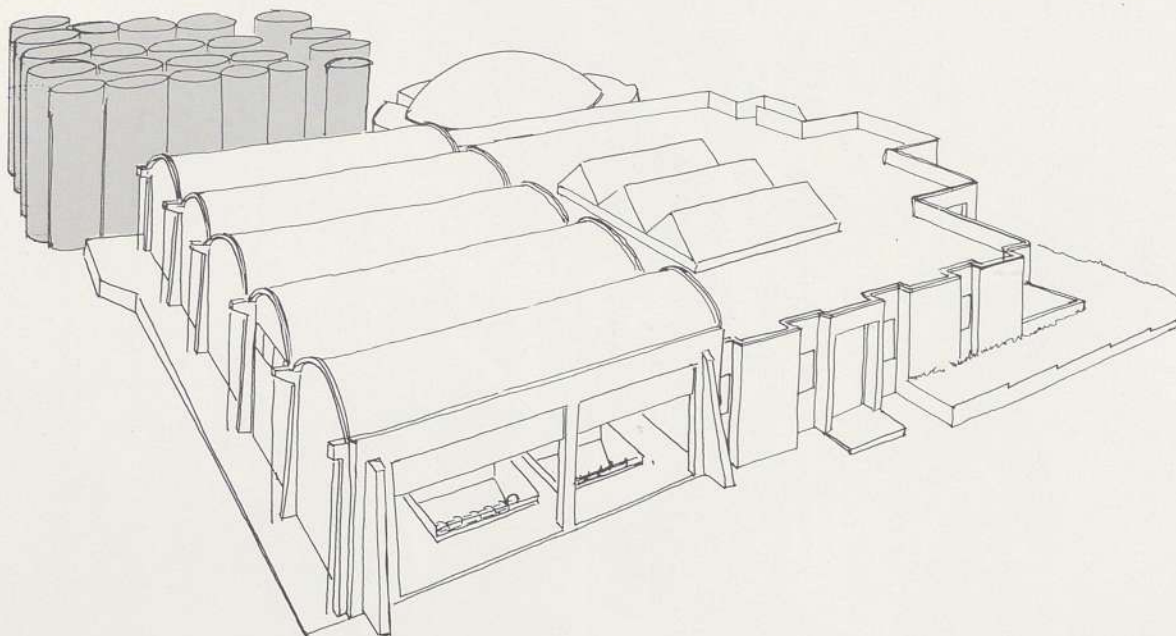


*Fig. 82 Le complexe d'embouteillage automatique de la cave coopérative.*

La transformation la plus impressionnante est celle qui a été réalisée en 1988 à la *Canava* Petros Nomikos. Celle-ci était jusqu'alors composée de la *canava* familiale traditionnelle, qui approvisionnait en vin de Santorin de sa production les navires de la famille d'armateurs du même nom, et de bâtiments du XIXe siècle, où sont encore conservés de très beaux plafonds peints (fig. 34). Dans la cour à la pergola couverte de fleurs, on a installé, sans altérer les bâtiments anciens, un complexe vinicole moderne de cinquante tonnes. La *canava* traditionnelle, merveilleusement entretenue puisqu'elle donne l'impression d'être encore en activité (fig. 78), constitue le cadre le plus propice à la dégustation organoleptique des vins de cette petite entreprise et crée un sentiment de bien-être dionysiaque chez ceux qui ont la chance que, sur ses bancs de bois, les gens du lieu dressent pour eux une table santoriniote. Ce petit complexe mixte de l'île fait la fierté de la société "Goulas", qui dispose également d'installations en Attique.

*Fig 83 Ensemble de cuves de l'installation vinicole de l'Union des Coopératives. Les oeuvres de la technologie moderne disposent d'une beauté qui leur est propre.*





*Sch. 2 Dessins architecturaux de l'installation vinicole Boutari telle qu'elle se présenterait si elle avait été construite au niveau du sol, et comme elle se présente aujourd'hui, avec la "forêt" des cuves placée dans une salle creusée à 14 mètres dans le sol.*

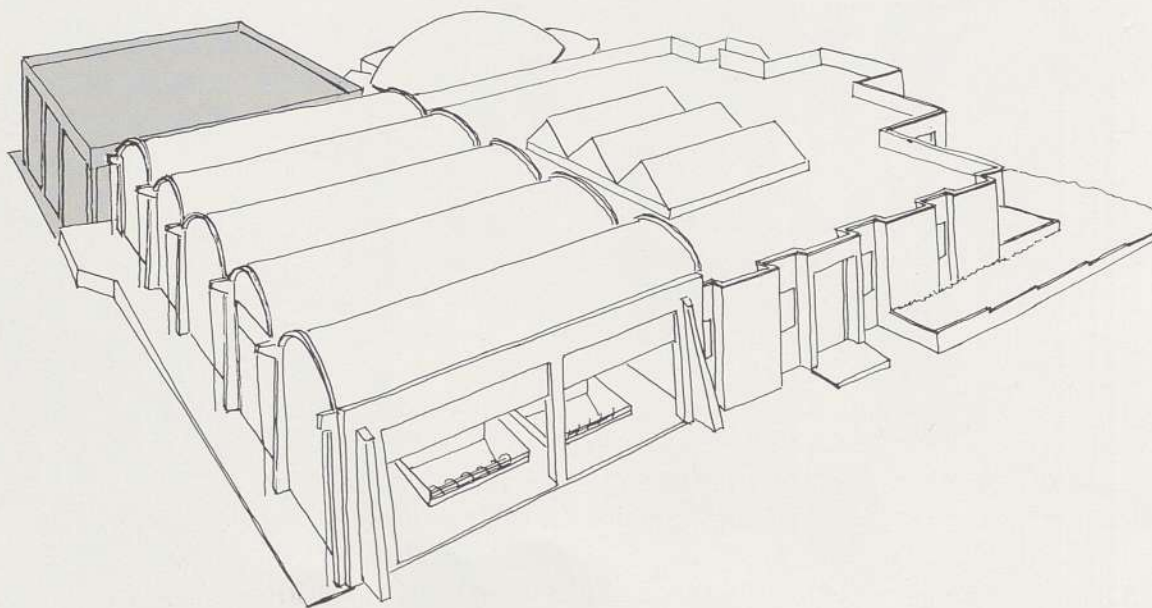




Fig. 84 La "Tholos" de l'installation vinicole Boutari. Ligne traditionnelle et matériaux contemporains.

Même la plus grande *canava* de Santorin n'aurait pu cependant répondre aux besoins en vin blanc d'une société vinicole de la taille et de la pluralité d'activités de "Boutari". C'est pourquoi, lorsque les frères Boutari décidèrent finalement de mettre en valeur les possibilités offertes par l'écosystème du vignoble santoriniote, ils arrivèrent dans l'île en amenant aussi avec eux la vigueur économique qu'exigeait la fondation d'une installation vinicole moderne de deux mille tonnes, construite et inaugurée en 1988. Ces montagnards apportèrent également un respect infini pour l'environnement écologique de l'île. C'est la raison pour laquelle les bâtiments de la toute blanche installation vinicole ne dépassent pas 3,5 mètres de haut: la forêt des cuves en acier inoxydable, qui se seraient dressées comme des cheminées deux fois plus hautes, ont été placées dans des salles creusées dans la terre théraïque, à 6 et à 14 mètres de profondeur, malgré la surcharge financière. Au second niveau, le plus bas, se trouvent les cuves et les barriques servant à la conservation et au vieillissement des vins. Pour briser la monotonie de la ligne de ce bâtiment industriel, on a bâti la *tholos* toute blanche, cette petite salle de congrès où est projeté le "multi-spectacle" inspiré par l'esprit de la séduisante "fille d'une colère suprême", comme le poète Elytis a appelé cette île volcanique. C'est dans cette pièce qu'a lieu la dégustation organoleptique des vins de la Société et, juste en face, dans la salle d'exposition dont les teintes reprennent celles de la *caldera*, coups de pinceau couleur de terre chaude qui cassent le blanc des murs, est offerte la cuisine santoriniote la plus traditionnelle.

C'est à la fin des années 80 que les premières pelles mécaniques ont fait leur apparition



*Fig. 85 La maquette de la cave coopérative, bâtie sur l'un des versants du Prophète-Elie.*

au sommet et sur le flanc du Prophète-Elie. Dans un terrain de 2,5 hectares lui appartenant, l'Union des Coopératives des Produits Théraïques se préparait à affirmer le renouveau de sa présence dans les affaires viticoles de l'île. En décembre 1991, on lui remit, terminée, une installation viticole de 3.000 tonnes financée en partie par les caisses de la CEE. Du point de vue technologique, cette installation répond au dernier point de vue théorique, selon lequel le raisin, le moût et le vin ne doivent être transportés que par la pesanteur, sans l'intervention d'aucun moyen de transport mécanique. C'est pourquoi les installations de réception de la vendange ont été placées au sommet de la montagne, tandis que les cuves de débouillage et de fermentation du moût, de même que celles d'élaboration et de conservation du vin, sont rangées à des niveaux divers le long du versant, jusqu'à la dernière terrasse où se trouvent aujourd'hui la salle d'embouteillage et celle renfermant les barriques dans lesquelles vieillit le vin. Cependant, quand on construit un espace industriel moderne, en dehors de la qualité du produit, on tient également compte de l'économie des forces humaines, présumé fondamental à l'aspect fonctionnel d'une unité, surtout dans des régions où la main d'oeuvre disponible, en particulier spécialisée, devient de plus en plus rare. Et dans le cas de la cave coopérative de Santorin, on pourrait dire que les plans se sont beaucoup appuyés sur l'habitude des Santoriniotes de monter et de descendre les rues-escaliers de leurs villages! L'installation, équipée de machines perfectionnées et de cuves en acier inoxydable à double paroi de réfrigération est, sans conteste, très moderne. Mais ce qui rendait cette construction impressionnante en tant que conception, c'étaient ses plans

architecturaux: ils prévoyaient que l'installation serait construite à des niveaux divers, avec des terrasses qui ressembleraient à celles des vignobles puisqu'on les planterait de vignes. En dessous se trouveraient les salles avec les cuves et le matériel technologique, qui rappelleraient les bâtiments creusés dans la roche des habitats traditionnels de Santorin. Les murs extérieurs, habillés des *pierres noires* et *rouges* d'origine volcanique qui constituent le matériau de construction de base à Santorin, formeraient la suite des murets en pierres sèches qui retiennent le sol arable de l'île, élevés dans les mêmes matériaux. Quand on compare le projet à la forteresse qui s'élève aujourd'hui sur ce sommet de l'*Egéis* préhistorique, que même le volcan avait respectée, on ne peut qu'émettre un vœu: que l'on trouve des ressources pour restaurer l'environnement, de façon à intégrer cette installation à l'espace et à l'esprit de l'île. Car l'"Union" est, doit être, le premier vecteur culturel de Théra-Santorin.

Ainsi se sont écoulés les siècles pour le vin de l'île: du *lenos* et des chais de la Théra préhistorique aux complexes vinicoles modernes qui ont poussé sur la terre de Santorin quelques années à peine avant l'aube du XXI<sup>e</sup> siècle. Une tradition séculaire dans une île à l'histoire géologique unique.



## Canavès et rakidia

### Constructions traditionnelles à Santorin

Dimitri Philippides

Le chercheur qui s'intéresse à Santorin est frappé par un fait: tandis qu'il existe des informations sur la prospérité économique de l'île qui était due à la floraison impressionnante de la viticulture, les références aux lieux de production du vin sont en revanche totalement absentes. Ni les voyageurs ni les spécialistes qui ont suivi (ethnologues, architectes)<sup>1</sup> n'ont laissé davantage que des allusions à cette partie si importante de l'économie locale. Des difficultés se présentent également lorsqu'on veut se référer, ne serait-ce que de façon élémentaire, à des installations de production apparentées à celles-ci et situées dans d'autres régions de la Grèce, car ce type de bâtiments a rarement été étudié.<sup>2</sup>

Le but de ce texte est d'offrir, à l'aide du matériel collecté sur place, une première présentation des bâtiments traditionnels de Santorin où était produit le vin (*canavès*) et distillé le *raki* (*rakidia*). L'île est encore pleine de telles constructions, même si la plupart se trouvent dans un état déplorable. Ceci permet d'étudier une grande partie de l'ensemble de la production architecturale, partie susceptible de conduire à des conclusions générales concernant les relations spatiales au sein de la société traditionnelle de Santorin.

Bien sûr, ce grand nombre d'exemples ne devrait normalement pas, en soi, être suffisant. Cependant, comme ces unités s'apparentent étroitement au reste de l'architecture, leur nature est telle qu'elles peuvent dignement la représenter. L'architecture de Santorin encourage d'ailleurs assez souvent la combinaison de ces unités de production avec d'autres, analogues, ou avec des habitations. Ces infinies possibilités de combinaison avec des éléments du paysage architectural ou naturel constituent l'une de ses caractéristiques fondamentales. Une autre caractéristique fondamentale est la constance vis-à-vis des principes d'une oeuvre produite à l'aide de moyens limités, cette tentative de tirer parti à l'extrême des possibilités offertes par les matériaux locaux, avec les conditions de construction qui en découlent. Les matériaux de Santorin sont spécifiques car ils proviennent du volcan. Les pierres utilisées dans les constructions<sup>3</sup> –*Pierre noire*, *Pierre rouge* ou pierre ponce– et la matière première des mortiers, l'*aspa* (terre théraïque), constituent des couches facilement repérables du dépôt créé dans l'île par la grande explosion du volcan vers 1640-1620 avant J.-C.. La carence de Santorin en bois contribua également au remplacement du toit-terrace commun dans d'autres îles, porté par des poutres en bois, par la construction de voûtes où le bois n'est utilisé que pour le coffrage. Cette construction s'appuie sur la propriété de la terre théraïque, quand elle est mélangée à de l'eau et à de la chaux, à former un mortier hydraulique, une sorte de ciment convenant à la production d'un béton, c'est-à-dire d'une masse compacte de mortier et de pierres d'une cohésion exceptionnelle. C'est cette composition qui constitue la base de l'édification des voûtes à Santorin.

Il existe plusieurs sortes de voûtes, de la plus simple (qui est également la plus habituelle), la voûte en berceau, aux plus complexes, en forme de trapèze et à partie centrale plate, et à d'autres également, encore plus composites, utilisées dans les églises. L'usage de la

Fig. 86 Vieux pressoir manuel avec "cage" en corde (Musée du Vin de Santorin).

voûte en berceau encourage la formation d'espaces rectangulaires de largeur relativement étroite mais uniforme et de profondeur non limitée. Dans sa phase "anonyme" la plus ancienne et jusqu'aux récents exemples les plus humbles, l'architecture de Santorin est précisément fondée sur ces propriétés des voûtes en berceau. C'est bien parce que le berceau s'était autant répandu que la notion de voûte a fini par s'identifier à celle de pièce couverte de cette manière puis, de là, à la maison composée d'un tel noyau central et des diverses constructions annexes qui y sont accolées.

Si ces voûtes sont si faciles à employer, ce n'est cependant pas uniquement parce qu'elles peuvent être bâties à l'aide d'un coffrage réutilisable de nombreuses fois. Le grand avantage à Santorin est qu'elles peuvent également être appliquées sans l'aide de menuiserie, dans le cas des constructions creusées dans le sol. Celles-ci sont ménagées dans le front de la couche meuble de la cendre volcanique, l'*aspa* et seule la façade qui, avec ses ouvertures (portes et fenêtres), donne sur l'espace libre (la rue ou la cour), est construite avec un mur normal. Bien entendu, il existe également des cas intermédiaires, où une partie de la construction est creusée dans le sol tandis que le reste est élevé normalement, comme dans un bâtiment conventionnel.

Le noyau typique de ces "voûtes", prises ici dans le sens de bâtiment, qu'il soit visible (construit) ou creusé, est couvert d'une voûte en berceau. Dans sa variante la plus simple, ce noyau peut être une pièce unique, comme dans les constructions purement agricoles disséminées à travers les champs par exemple. Plus complexe est la "voûte" qui, dans la longueur, est divisée en deux parties, la plus grande du côté de la façade et constituant une pièce de séjour et à cuisiner, et la plus petite au fond, servant de chambre à coucher. En règle générale, cette chambre à coucher ne dispose pas de fenêtres en propre. Aussi est-elle éclairée et aérée indirectement, par l'intermédiaire de la pièce de séjour. C'est pourquoi la cloison entre ces deux espaces répète les ouvertures de la façade de la maison, c'est-à-dire une porte axiale et deux fenêtres symétriques. On rencontre diverses variantes de ce type, adaptées à des terrains irréguliers ou restreints, ou encore destinées à assurer plus d'ampleur à l'espace. Dans les maisons de type commun, les cuisines sont souvent une simple conque, en quelque sorte une excroissance de l'espace rectangulaire habituel, qui contient juste le foyer et la cheminée.

Différent est le type d'habitation aux dimensions monumentales et de forme pratiquement carrée. Dans ce cas, l'agencement symétrique des pièces rappelle une architecture savante, urbaine. La façade de ces maisons, avec son double registre de parastades et de corniches dont la succession est sévèrement rythmée, souligne encore davantage leur aspect solennel. On ne connaît pas avec certitude l'origine de ce type. Il provient très probablement de modèles renaissants (italiens) que l'on ne rencontre cependant nulle part ailleurs dans les Cyclades ni dans aucune autre région de la Grèce. Il s'agit là d'un phénomène assez inhabituel car, du point de vue de l'architecture, il existait dans les îles sous la domination franque une "langue commune". Ce type ne présente en tout cas aucun rapport avec la morphologie néo-classique qui lui a succédé au début du siècle. Dans ces maisons néo-classiques, le plan des demeures seigneuriales plus anciennes a été conservé tel quel mais les façades ont été remaniées de façon à se rapprocher davantage de l'architecture de la capitale.<sup>4</sup>

Cette présentation de l'architecture de Santorin était indispensable en introduction

pour permettre de comprendre, par comparaison, celle utilisée pour les *canavès* et les *rakidia*. Ces installations élémentaires sont abritées dans une “voûte” et composées d’un fouloir, d’une cuve et de l’aire réservée aux tonneaux. La “voûte” de l’installation peut être de dimensions relativement restreintes – celles d’une petite maison. Elle contient alors tout juste une rangée de tonneaux sur l’un des côtés, laissant de l’autre un couloir vers le fond. Il arrive aussi qu’elle soit à peu près deux fois plus grande, atteignant cinq mètres de large. Dans ce cas, elle peut contenir deux rangées de tonneaux, avec un couloir au milieu (sch. 15). La hauteur de la “voûte” varie selon les cas de 2,60 m. à 3,70 m. et sa longueur de 7 m. à 22 m. respectivement.

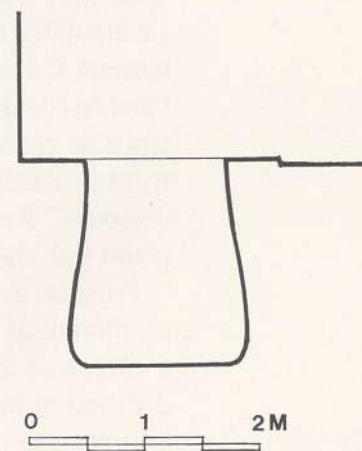
Le fouloir est un bassin construit, séparé du reste de l’espace de l’installation par un muret de 80 à 90 cm. de haut. C’est là que l’on verse les raisins pour les fouler. Il est toujours placé au fond de la “voûte”, en position soit axiale soit latérale. A Santorin, on rencontre souvent des installations avec deux (parfois même trois) fouloirs, qui permettaient de fouler séparément raisins blancs et noirs (sch. 15). On utilisait également un pressoir vertical mécanique à bras avec une cage s’adaptant à l’ouverture circulaire d’une maie métallique ou en bois rectangulaire comportant une goulotte d’écoulement du moût (fig. 37). Lorsque le foulage des raisins se terminait, on mettait le pressoir dans le fouloir, on le remplissait de marc, comme on appelle les parties solides du raisin, et une fois que le moût qu’il retenait s’était égoutté, on le pressait. Le remplissage du pressoir avec le marc se faisait exclusivement à l’aide d’une pelle en bois.

La cuve ou *linos* est un réservoir souterrain, de forme cylindrique, qui s’ouvre par une embouchure de 0,70 à 1,30 m. de diamètre au même niveau que le sol de la pièce et s’élargit vers le bas (sch. 3). Le bord de cette cuve dépasse très légèrement, de façon à empêcher les eaux qui pourraient se trouver sur le sol de se déverser à l’intérieur. C’est là que se fait d’abord la collecte du moût qui s’écoule par une bonde spéciale aménagée dans le fond du fouloir. De cette cuve, le moût est ensuite transporté aux tonneaux à l’aide d’un seau en bois.

Les tonneaux ne sont pas toujours de taille identique. Le type le plus répandu mesure environ 1,55 m. de haut pour un diamètre de 1,10 m. à la base et de 1,25 m. au milieu. Il existe cependant aussi un autre type de tonneau de 2,20 m. de haut, avec une base plus large (1,50 m.) que le sommet (1,00 m.), que l’on entrepose debout. Les tonneaux de type habituel sont rangés couchés dans la longueur de la “voûte”, de l’entrée jusqu’au fouloir (sch. 15-16), sur des cales à un ou deux rangs, les piles, selon la largeur de la pièce. En règle générale, ces cales sont maçonnées du côté du mur et maçonnées ou provisoires (construites en pierres sèches ou avec des poutres en bois) du côté du couloir.

Indépendamment de la taille de la *canava*, le processus de transport du vin était autrefois toujours le même. On le vidait progressivement des tonneaux dans des outres en peau que l’on chargeait à dos d’âne jusqu’au port: il n’existait pas en ce temps-là de routes et c’est ainsi que se faisaient les transports à l’intérieur de l’île, par les sentiers. Quand le vin arrivait au port, les négociants le transféraient dans des barriques alignées sur le quai, qu’ils chargeaient ensuite sur les navires au mouillage.

Le *raki* est produit par distillation du marc. Un *rakidio* (sch. 17) ne dispose pas de fouloir car il n’a de rapport avec aucune sorte de traitement de raisin, mais il peut en revanche être équipé d’une ou de plusieurs cuves. Il se distingue extérieurement par sa



Sch. 3 Linos des canavès de Santorin.

cheminée souvent imposante et, intérieurement, par son agencement particulier, avec la base maçonnée de la cucurbité et l'équipement de distillation. Le tube de distillation des vapeurs du *raki* traverse un bassin à eau. Les vapeurs s'y refroidissent et s'y liquéfient. Cette eau doit être sans cesse renouvelée pour être maintenue à basse température. Un *rakidio* typique comporte deux bassins successifs en maçonnerie, de 25 à 40 centimètres de profondeur environ.

De nos jours, il n'existe plus de *rakidia* qui aient conservé leur équipement complet. Ce qu'il en reste permet de déduire qu'ils n'étaient peut-être pas tous du même type. Dans les plus grands, en tout cas, comme ceux de Venetsanos à Mesaria, étaient utilisés des alambics tripartites en cuivre (base ressemblant à un chaudron, corps principal quasi sphérique s'adaptant sur la base, prolongement conique pour le retour à l'état liquide). Le diamètre de ce prolongement se réduit progressivement jusqu'à son extrémité. Normalement, il était raccordé au serpentin, à l'intérieur duquel la vapeur se condensait grâce à l'eau froide dans lequel il était plongé. L'auteur n'a cependant trouvé nulle part la moindre trace de ces serpentins lors de ses recherches. En dehors de ces grands appareils distillatoires – placés sur des socles spéciaux en maçonnerie avec des fourneaux complets en dessous –, il existait des installations de taille plus modeste, dont les détails de constructions n'ont pas encore été vérifiés pour Santorin.

Puisque deux processus différents de production sont attestés, la manière dont ils se combinaient présente un intérêt particulier: on rencontre *rakidia* et *canavès* soit côte à côte, soit avec une façade donnant sur une cour commune. Mais à partir de 1890, la distinction imposée par la loi entre les deux catégories entre en vigueur<sup>5</sup> et c'est à cette époque que l'on éloigne totalement les *rakidia* des *canavès*. Ils deviennent des unités autonomes. Il est naturel qu'il existe des cas transitoires: les anciens *rakidia* condamnés coexistent alors avec les nouveaux, à une certaine distance. Tel était le cas, par exemple, du *rakidio* de Venetsanos à Mesaria, un grand bâtiment central combiné avec des magasins donnant sur la route (sch. 17) et construit loin de son ancienne *canava* (sch. 15-16).

L'emplacement relatif des installations de production à l'intérieur du réseau des champs et des habitats présente également de l'intérêt. Dans l'aire géographique traditionnelle, il est évident que la terre cultivable est si précieuse que tout gaspillage en serait inconcevable. Les vestiges de murets de soutènement (restanques) qui grimpent le long des pentes abruptes de l'île, et la pauvreté tragique de ses habitants, connue par des sources diverses, même lors de sa plus grande prospérité, suffisent à prouver combien la terre était alors précieuse.

C'est pourquoi les habitats de Santorin sont caractérisés par une construction extrêmement dense, où une propriété se trouve à la lettre sur les autres, ou enclavée entre elles. Dans ces conditions, on ne bâtit dans les champs que des constructions agricoles de dimensions minimales destinées à abriter instruments et semence.

Parfois, bien qu'assez rarement, on trouve des *canavès* (avec ou sans *rakidia*), isolées ou regroupées, situées à une certaine distance de l'habitat le plus proche ou sur ses contreforts, combinées avec des aires de battage et en lisière des champs et des vignobles. La raison de leur présence à cet endroit est peut-être due à ce que l'on désirait exploiter certains aspects favorables de la morphologie du terrain ou l'accès relativement facile à partir des vignes et vers le réseau de circulation. Il faut mentionner particulière-

ment la *canava* du *Monsignori*, c'est-à-dire de l'évêque catholique de Santorin, à Mesa Gonia: un bâtiment inhabituellement vaste pour l'île –six voûtes d'affilée– appartenant à ce propriétaire terrien autrefois très puissant, qui disposait dans la région d'une villa de campagne d'une majesté analogue.

Lorsque la *canava* se trouve située en dehors du réseau de l'habitat, à un endroit qui offre une plus grande aisance du point de vue de l'espace, certains travaux peuvent avoir lieu dans la campagne, comme c'est d'ailleurs le cas dans d'autres îles.<sup>6</sup> Ainsi, dans l'agencement originel de la *canava* de M. Karamolengos à Exo Gonia, la cuve pour le marc se trouvait-elle en plein air. D'une façon générale, l'architecture traditionnelle s'adapte aux conditions particulières: la construction dense des habitats de Santorin dicte un nouveau type de *canava*; dans sa version la plus lâche, elle en permet aussi un autre, qu'il arrive de voir appliqué ailleurs.

Le rapport entre les systèmes de construction –donc morphologiques– locaux d'une part et, d'autre part, l'échelle des unités de production est également digne d'intérêt. Au sein du réseau dense de l'habitat de Phinikia par exemple, les *canavès* se distinguent par leurs portails cintrés à deux battants. Ces portes caractéristiques devaient être suffisamment larges pour permettre le transport des tonneaux qui mesurent 1,25 m. de diamètre dans leur forme la plus habituelle, comme nous l'avons signalé plus haut. Cette ouverture relativement grande est devenue cintrée par nécessité, car cela permettait de la fermer sans acrobaties techniques. Il existe bien sûr aussi des *canavès* à linteau horizontal, comme celles du *Monsignori* et de Venetsanos.

Aucun autre élément extérieur ne distingue les *canavès* des habitations voisines: elles disposent d'une cour semblable, sur le périmètre de laquelle des espaces auxiliaires sont disposés avec clarté, et elles suivent, avec leurs interpénétrations, les formes irrégulières typiques des propriétés de Santorin. Les *canavès* sont habituellement –mais, paradoxalement, pas toujours– creusées dans le sol, car c'était le seul moyen de contrôler les conditions de température et d'humidité si critiques pour la maturation du vin.

La combinaison habitation-*canava*, au même niveau ou à des niveaux différents, ne posait pas de difficulté particulière dans le cas où l'habitation était de type élémentaire, unitaire: la "voûte" à pièce unique s'intégrait facilement à la cour à côté de la *canava* avec laquelle elle partageait des espaces auxiliaires communs. Mais des habitations plus évoluées, les demeures de maîtres aux dessins monumentaux dont les pièces, agencées de façon plus complexe, se répartissaient parfois sur deux niveaux, se combinaient tout aussi bien avec des *canavès*, situées au sous-sol avec les autres espaces auxiliaires.

Dans d'autres cas, on constate la présence d'une cuisine à l'intérieur de la *canava* ou accolée à elle, sans aucun autre signe révélant une habitation: peut-être la maison se trouvait-elle à une distance relativement proche. L'existence de la cuisine montre alors qu'un tel espace destiné à la préparation élémentaire des repas était habituellement nécessaire, dès lors que le travail à la *canava* devait durer de nombreuses heures.

Quand la *canava* est combinée à une habitation, il est évident qu'elle sert de remise durant la morte-saison (par exemple pour les paniers à vendanger), tandis que pendant la période relativement courte où elle est utilisée de façon intensive, il est logique qu'elle soit desservie par les espaces auxiliaires. L'élément qui joue dans ce cas un rôle important est la *sterna* à eau (*yisterna* dans les anciens documents), indispensable au fonctionnement

du *rakidio* en particulier. L'emplacement étudié de cette *sterna*, la manière dont l'eau est recueillie et conduite à l'intérieur de l'atelier, montrent souvent l'ingéniosité de cette architecture et illustrent le lien fonctionnel étroit entre habitation et unité de production dans la Santorin pré-industrielle. Même dans les exemples les plus évolués du point de vue de la spécialisation de la production, comme celui de la grande *canava* de Venetsanos à Mesaria avec ses trois voûtes immenses et ses innombrables pièces auxiliaires,<sup>7</sup> la maison du propriétaire se trouve exactement en face de la *canava*, sur l'axe central du village.

Le rapport étroit entre habitations et *canavès* détermine, à la période de prospérité de la production vinicole dans l'île, l'agencement de l'espace et la taille des unités de production en rapport avec la stratification sociale. Malheureusement, on ignore comment fonctionnait exactement le système de distribution du vin, c'est-à-dire s'il existait des réseaux coopératifs sous une forme quelconque ou si chaque producteur travaillait de façon totalement indépendante. L'une des données caractéristiques est en tout cas le bas niveau de spécialisation exclusive des habitants, auquel on s'attend d'ailleurs dans un environnement traditionnel. Parmi ceux qui disposent de terres et s'occupent, entre autres,<sup>8</sup> de la production du vin, on rencontre aussi bien de riches propriétaires fonciers et des capitaines-commerçants (sans que l'on puisse trouver de traces détaillées du rapport entre eux), que des marins membres des équipages, des paysans petits propriétaires ou, enfin, sans doute tout en bas de l'échelle sociale, des âniers: ils possèdent en pourcentage impressionnant des *canavès* dont ils sont propriétaires et entretiennent des contacts directs avec les négociants, du pays ou étrangers, qui distribuent leur produit. En effet, l'occupation d'une partie importante de la population dans le secteur maritime, du moins dans les "villages de capitaines" (comme Epanoméria, actuelle Oia), ne doit pas exclure leur participation saisonnière aux activités vinicoles: de tels cloisonnements n'ont jamais existé. Il est également évident que dans ce domaine il est difficile de généraliser. Si, lors d'une phase "originelle", les grands propriétaires fonciers constituaient la classe sociale la plus élevée, la position des capitaines-commerçants face à eux au moment où l'économie locale "décolle" grâce à la marine, au XVIIIe siècle, n'est pas connue, de même qu'on ignore si ces négociants pouvaient jouer un double rôle, sous-louant leur terre tandis qu'eux-mêmes voyageaient.

## La tonnellerie à Santorin

Dimitrios Oikonomidis

### *Introduction*

Etudier la culture populaire, ce n'est pas seulement s'intéresser aux monuments oraux, aux diverses coutumes, à l'art, aux croyances, à l'expression sociale et spirituelle du peuple, mais aussi à sa vie matérielle, à tout ce qui concerne l'habitat, l'alimentation et les métiers. C'est de ce dernier chapitre que relève notre sujet.

La tonnellerie a été et reste pratiquée par les habitants de certaines communautés de Grèce.<sup>1</sup> Ils l'ont fait de manière sédentaire ou itinérante.<sup>2</sup> La première place revient ici aux villages de Sopiki et de Tsiatista dans la région de Pogoni en Epire du Nord, actuellement rattachée à l'Albanie. Les *vagenadès* (tonneliers) de Sopiki, qui élaborèrent même leur propre langue cryptée,<sup>3</sup> parcouraient autrefois les contrées balkaniques et le littoral, habité par des Grecs, de l'Asie Mineure, pour fabriquer ou réparer les fûts à vin, tines à huile, à eau (portables ou destinées à être chargées sur des bêtes de somme), tinettes à beurre et divers récipients destinés à la conservation et à la mesure du grain et des fruits secs, au foulage de la vendange, etc.

Leur savoir-faire était renommé dans toute la péninsule balkanique, et il le reste encore. On raconte en Epire (et il semble que ce ne soit pas une légende) que les Sopikiotes avaient fabriqué dans leur village un grand tonneau, propriété du pape Yannis Papas, qui était divisé intérieurement en trois compartiments. Celui du milieu, resté vide, servit au pape à cacher Ali Pacha, que pourchassait le Pacha de Berat, Kourt. Les deux compartiments des extrémités avaient été remplis de vin. Ali, reconnaissant envers son sauveur, fit bâtir pour le pape, à Sopiki, une demeure majestueuse qui, dit-on, existe toujours et que l'on appelle le "Sérail".

Les tonneliers d'Epire viennent aussi de villages de la partie rattachée au territoire grec: Drymades et Stavroskiadi dans la région de Pogoni au nord, Lia et Grava à côté de Filiates à l'Ouest, Metsovo et Milia à l'est. Dans le reste de la Grèce, les tonneliers itinérants sont appelés non pas *vagenadès* mais *gkiousidès*.

Parmi les autres lieux où se pratique la tonnellerie, de manière sédentaire ou itinérante, citons Sokraki sur l'île de Corfou, Souvala et Kyriaki en Béotie, Kallipoli sur les Dardanelles, l'île de Skopelos dans les Sporades du Nord, les îles de Ios, Paros et Santorin dans les Cyclades.

### *A. Les ateliers de tonnellerie à Santorin*

#### *Les types de fûts et leur contenance*

Les ateliers de tonnellerie à Santorin, appelés *voutsadika*, étaient anciennement situés sur tous les ports de l'île par lesquels se faisait l'exportation de vin, à savoir Ammoudi, Armeni, Phira, Gialo et Athinio. Notons que "les bateaux qui transportaient les vins à

Syros, mais aussi au Pirée, à Thessalonique, à Constantinople, en Egypte et en Russie, n'avaient pas leurs propres tonneaux à demeure pour y mettre le vin, mais chargeaient des tonneaux au port et les laissaient au point de débarquement".<sup>4</sup>

Les tonneliers sont appelés *voutsadès* à Santorin.<sup>5</sup> Les fûts y portent des noms divers suivant leur taille et leur contenance. C'est ainsi qu'on appelle *afoura* les fûts de "3 *voutsas* soit 1.008 ocques".<sup>6</sup> S'agissant du mot lui-même, Petalas écrivait en 1876 ceci: "L' *afoura* correspond à trois *voutsas* de sept *varélès* chacun. Il s'agit sans aucun doute du mot *amphore* de l'Antiquité, transformé par le temps ... qui constituait aussi une unité de mesure de capacité".<sup>7</sup>

On appelle *voutsis* un fût de 336 ocques ou plus.

La *bomba* est à Santorin un fût de 400-600 ocques. La demi-*bomba* contient entre 250 et 300 ocques, et la *varéla* 48 ocques ou plus. Cette dernière correspond à 6 *sékia* de 8 ocques chacun.

Ces mots, *afoura*, *voutsis* et *varéla*, désignent suivant les cas des fûts ou des mesures de capacités, la distinction se faisant suivant la façon dont ils sont employés. C'est ainsi qu'on dira: "Ho, assure un peu le *voutsis* avec une pierre, qu'il ne roule pas dans la cour" ou "Cette année, j'ai fait dix *voutsas* (pluriel) de vin en tout et pour tout", ou encore "Ce tonneau, il doit faire à peine un *voutsis*".

Les tonneliers de Santorin fabriquaient et fabriquent encore des fûts plus petits, pour l'eau-de-vie, le cognac, le fromage, ainsi que divers ustensiles employés comme matériel de chai et faits des mêmes matériaux que les grands fûts à vin. Ce sont: 1) les seaux: "Avec le seau, on vidait la cuve de foulage et on transvasait le moût dans les fûts. Le seau, on ne l'utilisait pas comme mesure";<sup>8</sup> 2) la *birlia*, une sorte d'entonnoir (sch. 4): "C'était un récipient spécial, en forme d'évier, mais plus profond, percé au fond d'un trou où on ajustait un tuyau de fer-blanc qui entraînait dans le trou de bonde du tonneau pour y verser le vin sans qu'il se répande";<sup>9</sup> 3) le *séki*: "C'était un petit seau qui contenait juste huit ocques (10 litres) et que l'on utilisait pour mesurer le vin quand on remplissait les outres dans lesquelles on le transportait sur les bateaux";<sup>10</sup> 4) le *mastélo*: "récipient ouvert (bassine) que l'on utilisait quand on allait débonder un fût. Pour que le vin ne coule pas par terre, on le plaçait sous la cannelle";<sup>10</sup> On fabriquait aussi, pour les usages domestiques, "des brocs (*voutès*) que l'on utilisait comme saloirs à lard, de petites salières pour la cuisine, et des pots où l'on plantait des arbustes d'ornement".<sup>11</sup>

### B. Matériaux utilisés en tonnellerie

Un tonneau est un récipient de forme cylindrique légèrement renflé au milieu, fermé de toutes parts, qui ne possède que deux trous utilisés pour le remplir et le vider. Il est fait en bois, de planches, les douves, maintenues ensemble par des cercles de bois ou de métal, et qui portent, des deux côtés, les fonds en bois eux aussi. Comme les tonneaux sont faits pour contenir des liquides, ils sont fabriqués en matériaux choisis pour être parfaitement étanches. Voici ce que m'en disait en 1948 le tonnelier Eleftherios Evdaimon, originaire du village de Megalokhori à Santorin, qui travaillait à Athènes



Sch. 4 Tonneaux avec une sorte d'entonnoir en bois appelé "birlia".

à l'atelier des frères Gavalas, eux aussi de Santorin; "le meilleur bois pour faire un fût, le premier choix, c'est le chêne. Le deuxième, c'est le châtaignier. Les fûts de chêne ou de châtaignier sont destinés au vin et à l'eau-de-vie. On fait venir le bois de châtaignier à Santorin, ou ici à Athènes, depuis le Mont Athos ou l'Italie. Autrefois, on faisait venir du chêne de Russie. Maintenant, on prend du chêne de Macédoine, mais on utilise plutôt le châtaignier maintenant, ces dernières années. Avant la deuxième guerre, on travaillait le chêne, qu'on faisait venir aussi de Roumanie, de Serbie, de Turquie et d'ailleurs".

Le bois merrain, destiné aux fûts, doit être sain, dépourvu de noeuds et d'autres défauts, et "ne pas avoir été coupé après la pleine lune". Il n'est pas scié en long par traits parallèles successifs, mais refendu selon le fil du bois en rayonnant à partir du centre, afin que ses fibres ne soient pas affectées par l'humidité. La longueur des douves va en général de 0,8 m à 1,75 m, et leur largeur de 10 cm à 30 cm, mais elles peuvent être plus grandes. "Dans le temps, à Santorin, les fûts avaient des cercles de bois, mais depuis ces dernières années, en fer galvanisé".<sup>12</sup>

Les tonneliers utilisent aussi un autre matériau, le jonc. Le scirpe pousse sur les bords de rivières et dans les marais, de la même façon que les roseaux. "Le jonc provient surtout d'Argos. Le jonc le meilleur, c'est celui d'Argos. On cloue les fonds avec des chevilles à deux têtes. Dans le temps, on n'avait pas de pointes, on faisait des goujons en bois. On cloue aussi les cercles de bois avec des pointes".<sup>13</sup>

### C. Technique de fabrication

Le tonnelier, pour faire son fût, procède d'abord au façonnage de chaque douve séparément. Il la dispose sur un billot de chêne (sch. 34) et lui donne avec la doloire (*taliadoura*, sch. 27) la forme désirée sur les longs côtés, en chanfreinant ces côtés vers l'intérieur pour obtenir un bon jointement des douves. Laissons Eleftherios Evdaimon nous expliquer son travail: "C'est selon la forme du fût qu'on fait les douves. Pour une *afoura*, il peut en falloir 40, ou moins, toujours selon la largeur du fût mais aussi celle des douves. Plus les douves sont étroites, mieux c'est. On les débite toutes avec la scie (*xegyristari*, qu'on appelle aussi *kourastari* quand elle porte une lame plus large, sch. 32). On les coupe à dimension égale, qu'il n'y en ait pas une plus grande ou plus large que l'autre. On les aplanit à la doloire, et puis on les passe à la colombe (varlope renversée, sch. 33). On les prend et on les monte, en choisissant le moule selon la contenance du fût".

L'assemblage des douves constitue la deuxième étape de la fabrication. Les douves sont dressées en cercle, l'une accolée à l'autre, entourées à leur extrémité supérieure par le moule (*forma*), qui est un cercle de fer. D'autres cercles de montage, de diamètre un peu plus grand, en bois ou en fer, sont ajoutés au fur et à mesure pour resserrer les douves, jusqu'à la moitié de leur hauteur. Au-delà, les extrémités encore libres restent écartées les unes des autres. On réussit alors à les rapprocher en allumant du feu à l'intérieur de la coque, la chaleur rendant le bois plus flexible. Ensuite, on enroule autour de la partie inférieure de la coque du fil de fer que l'on resserre peu à peu avec une presse spéciale (correspondant au bâtissoir français). Les douves finissent par se toucher,

et à ce moment-là on les réunit et on les maintient dans cette position par des cercles qu'on pose successivement. Quand il s'agit de petite fûtaille, on utilise non pas du feu mais de l'eau bouillante.

“Quand on a monté la coque du fût, explique Eleftherios Evdaimon, on égalise ensuite le bout des douves. Puis on “démoule”, après avoir d'abord passé les cercles définitifs du haut, qu'on serre avec la chasse en acier (sch. 25) et le marteau (sch. 26). Les cercles en bois, on les serrait avec le maillet, le marteau et le chassoir en bois (sch. 29). Autrefois, on allumait du feu à l'intérieur de la coque et on cintrait toutes les douves du fût, en les mouillant, avec les *maïstres*, des cerceaux qui les serraient. Au début, on tordait les douves une à une et ensuite on pouvait monter. Maintenant, il y a une machine mue à la main, qui cintre les fûts. De la même façon, on passe les cercles de l'autre côté et on retire le moule. Ensuite, on serre bien le fût pour le jablage: on fait le rognage pour égaliser, puis on taille à l'intérieur”. Cette troisième étape de la fabrication des fûts, le jablage, utilise les outils suivants: *kavároskeparno*, *tsiniadoros*, *kavaroroukano* (sch. 22-24), *parma* (sch. 31). A chaque bout des douves, on pratique le jable, c'est-à-dire qu'on fait les rainures dans lesquelles entreront les fonds. A Santorin, on utilise alors le petit rabot (*planiopoula*) pour l'*orlo*, “l'ourlet” (on désigne ainsi le bord du peigne d'un fût, les extrémités rondes en haut et en bas). La quatrième étape est le fonçage. Chaque fond est constitué de douves assemblées et fixées dans le sens de la largeur par des goujons de bois ou des chevilles à deux pointes. On chantourne le fond assemblé en le taillant en cercle de rayon correspondant à la forme du fût, et on le biseaute sur son pourtour pour qu'il puisse entrer dans le jable. On retire alors le cercle de tête du fût et on fait pénétrer le fond, en appuyant de manière appropriée jusqu'à ce qu'il se coince dans le jable. Dans une *afoura*, ordinairement, les fonds sont renforcés par une forte barre de bois placée sur leur diamètre. “Avec la *klova* (sch. 29), on redresse des éléments des fonds quand ils sont déformés”. Après avoir placé les fonds, on les calfate avec du jonc. Puis, on gratte de l'extérieur avec le racloir et enfin on arrange les cercles. Le tonnelier emploie à cet effet un chassoir qu'il frappe avec un marteau pour enfoncer les cercles. On remplace parfois deux des cercles de fer par des cercles de bois (sommiers), qui servent à empêcher le fût de s'abîmer quand il est roulé par terre. Puis on ouvre les trous d'esquive (*kanoula*) et de bonde (*karkouna*), dans le milieu du fût, avec un outil spécial (sch. 30). Le trou d'esquive est pratiqué dans le fond. La bonde (*piros*) est ordinairement faite en bois dur de chêne ou de cèdre, et entourée d'un chiffon de lin. Elle est évoquée dans des dictons: “ce n'est pas ta faute, c'est celle de la bonde du tonneau”, que l'on dit à propos de ceux qui se méconduisent sous l'empire de l'ivresse, et “qui veut gagner sur la bonde perd à la cannelle” ou “qui craint à la bonde perd à la cannelle”.<sup>14</sup>

Les petits déchets de bois, copeaux, etc, que laisse la fabrication d'un fût portent divers noms à Santorin, suivant les opérations dont ils proviennent.

Au cas où un fût présente une fuite, on le répare avec un outil d'acier, le calafa (*kalafatiko*, sch. 20). “S'il a beaucoup vieilli, on plane les douves et on les remet en place”.<sup>15</sup>

Enfin, avant de remplir le fût de moût ou d'un autre liquide, il faut le détartre, c'est-à-

dire le débarrasser du dépôt précédent. Si le tartre a séché, on le dissout à l'eau chaude. Si le fût est resté longtemps vide, on lui enlève un fond, on allume dedans un feu de copeaux ou on y verse de l'eau chaude dans laquelle on aura fait bouillir des coings ou d'autres fruits aromatiques.<sup>16</sup>

Après quoi on le "fonce" de nouveau.



Sch. 5 Les tonneliers au travail.

→  
Fig. 87 Vannier santoriniote  
dans son atelier.



## Vanniers et mannes à Santorin

Eleni Tsenoglou

Le vin de Santorin, le meilleur de toutes les Cyclades, a représenté lors des siècles derniers un produit d'exportation fondamental et une ressource majeure de la vie de l'île.<sup>1</sup> La nécessité de collecter et de transporter aux caves et aux cuves le raisin, mais aussi d'autres produits de toutes sortes, et la relative abondance de la matière première, l'osier, ont permis à l'art de la vannerie d'y prospérer. L'usage des paniers, des mannes à vendange, des corbeilles y était quotidien. Jusqu'au début des années 60, ils servaient aussi bien aux particuliers qu'aux industries (entreprises viticoles et conserveries de tomate). C'est à cette époque que la vannerie a été durement frappée par la baisse de la production et le déclin des industries, l'exode rural puis, plus tard, l'introduction des cageots en plastique.

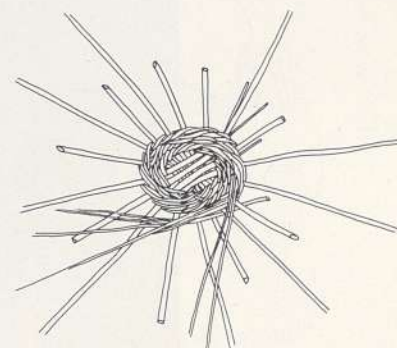
Au XXe siècle, les vanniers de Santorin ne se consacrent plus à leur métier de façon exclusive: ils sont également producteurs, le plus souvent viticulteurs. C'est toutefois la généralisation de la culture et de l'exploitation industrielle de la vigne et de la tomate qui ont amené une modification des données. La demande en ustensiles tressés s'est alors limitée à ceux servant à la collecte et au transport des fruits: mannes à vendange, corbeilles, paniers et, dans une moindre mesure, mannes semi-gabarit.

La préférence va aux artisans les plus habiles et les mieux organisés. Des jeunes de la région viennent dans leurs ateliers s'initier à leur art ou s'y perfectionner. Trois années d'apprentissage sont nécessaires pour accéder à la maîtrise. Les apprentis de valeur s'associent souvent à leurs maîtres. D'habitude, cet art est transmis par le père à ses fils ou à son fils aîné, la vannerie étant considérée sur l'île comme une occupation exclusivement masculine.

Au "bon temps", comme les vanniers appellent la période comprise entre la fin de la Seconde Guerre mondiale et le début des années 60, les artisans de renom tressaient sur commande jusqu'à cinq ou six cents mannes à vendange par an. Ils travaillaient du matin au soir et réalisaient en moyenne deux mannes par jour.<sup>2</sup> Il y eut même une époque où la demande élevée contraignait les artisans "ambulants" à tresser trois mannes à vendange par jour et les ateliers de renom à en produire environ 1.500 par an.

Le salaire journalier était satisfaisant pour tous, aussi bien pour ceux qui travaillaient pour les industries et les grands producteurs que pour ceux qui limitaient leur clientèle aux petits producteurs. Cette seconde catégorie de vanniers se déplaçait de village en village. Ils vendaient leur production à Santorin mais également à Thérasia, à Naxos, à Ios et à Anaphi. En échange, ils recevaient en général des denrées consommables: deux kilos de blé contre une manne à vendange, deux pains contre un panier, une *ocque* de fromage contre trois muselières, etc.. Au XXe siècle, les centres les plus importants de la vannerie dans l'île ont été les villages de Mesaria et de Vothonas. Vers 1934, dix des quatorze artisans les plus renommés de Santorin vivaient et travaillaient à Vothonas et deux à Mesaria.<sup>3</sup> Aujourd'hui, un seul vannier exerce encore cette activité de façon systématique: Ghiorgos Kaphouros, à Mégalokhori.<sup>4</sup>

Les vanniers installent leurs ateliers dans des caves ou entrepôts qui leur appartiennent



Sch. 6 Début du tressage du fond.



Sch. 7 Relèvement du fond.



*Fig. 88 Trois âges sont descendus à la vigne, avec corbeilles et paniers, pour y vendanger le doux fruit.*

ou qu'ils louent à cet effet. Un tel atelier comprend en effet à la fois l'espace de travail à proprement parler et une resserre. Dans cette dernière, on entrepose une partie de la matière première: les baguettes d'osier que l'on humidifie, celles qui sont déjà apprêtées et classées par tailles différentes, mais également les produits finis, empilés les uns sur les autres. Dans l'atelier principal se trouvent le siège particulier utilisé pour tresser, les outils, les accessoires et les matériaux à chaque fois nécessaires. Du fait de l'exiguïté des lieux, il arrive que le travail se déroule aussi dans la cour ou la ruelle sur laquelle donne l'atelier.

En dehors de ses mains, de ses pieds et de ses yeux, le vannier de Santorin utilise un nombre très limité d'outils: une serpette, une batte, un mètre et un équarrieroir. La serpette est fabriquée par des forgerons de Santorin ou importée d'Athènes ou de Crète. Elle comporte une petite lame, courbe à son extrémité, et un manche cylindrique en bois (sch. 35e). Elle est utilisée pour la collecte et la préparation de la baguette d'osier et du roseau. La batte en bois (sch. 35b), fabriquée par l'artisan, sert à battre les baguettes lors du tressage.<sup>5</sup> Cet outil permet également d'évaluer la profondeur ou la hauteur de la manne. Avec les entailles du mètre en bois (sch. 35a), on mesure le fond et la hauteur des anses des mannes à vendange et des mannes semi-gabarit. L'équarrieroir (sch. 35d), sécateur que l'on trouve dans le commerce et qui remplace le couteau, sert à équarrieroir et fendre les baguettes, et à éplucher les mannes.

A cet outillage s'ajoutent quelques accessoires: une vieille manne à vendange posée à l'envers tenant lieu de patron pour le fond, le siège spécial de l'artisan (sch. 12), avec

son étroit dossier en bois et une planche inclinée pour les pieds, un petit socle légèrement pentu, en bois également, et un morceau de tissu que l'artisan se place sur la jambe pour y appuyer la manne, facilitent le tressage.

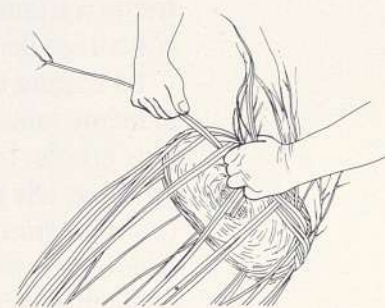
L'osier,<sup>6</sup> fondamental pour la fabrication du fond et de la carcasse de tous les ustensiles d'usage, et le roseau, utilisé en complément pour la confection des paniers, sont des matériaux que l'on trouve en relative abondance sur l'île. Les baguettes d'osier poussent tout autour des vignobles: on les cueille après le 15 août, elles sèchent au soleil durant quinze à vingt jours. On les frotte alors sur les pierres pour les décortiquer puis les producteurs les transportent jusqu'aux ateliers de vannerie où elles sont entreposées en position verticale dans un espace ouvert. En général, on les échange contre des articles tressés finis. On les entasse petites quantités par petites quantités dans l'espace de l'atelier réservé à cet effet et on les y asperge d'eau durant cinq à dix jours d'affilée. Elles doivent alors être utilisées dans la semaine qui suit pour ne pas se dessécher. Au contraire des baguettes d'osier, le roseau est cueilli, épluché, fendu par les vanniers et habituellement travaillé quand il est encore vert.

Les principaux articles de vannerie servent à la collecte et au transport de produits agricoles, du raisin surtout: paniers de tailles diverses - corbeilles, mannes à vendanges, mannes semi-gabarit, mannes à vin avec leurs balayettes. Ceux qui possèdent des bêtes commandent des muselières, parmi lesquelles une sorte réservée aux chèvres, et des cagerottes de types divers. Pour les travaux domestiques, les paniers et les balais sont indispensables au nettoyage des cours et des ères de battage. Les revendeurs avaient autrefois l'habitude d'entreposer les fruits et légumes destinés à la vente dans des mannes semi-gabarit et de les peser à l'aide de balances constituées de paniers. Les *tamitzanès* (dames-jeannes) et les *galonia* (gallons) servent à conserver et transporter de petites quantités de vin. La manne à vendange est le type d'ustensile tressé le plus répandu: ses usages sont nombreux et divers.<sup>7</sup>

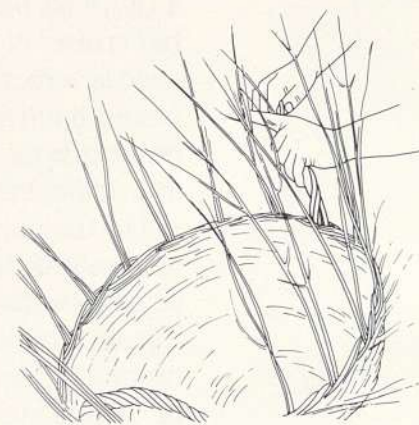
Les principaux ustensiles tressés sont en effet ceux que l'on utilise lors de la récolte du raisin. Le panier (*kalathi* ou *kalathaki*), en cône tronqué, est garni d'une anse épaisse relativement basse, implantée en deux points diamétralement opposés de l'ouverture. Il existe des paniers de tailles diverses, la première ou la deuxième taille par exemple (paniers pour femmes). Le panier sert à la collecte des fruits, de même que la corbeille. Environ quatre kilos d'osier sont nécessaires à sa confection et sa contenance est d'à peu près vingt kilos. Il coûte actuellement cinq mille drachmes ou s'échange contre vingt kilos de baguettes. Pour la première taille, la croisée en croix et les montants sont constitués de huit baguettes, pour la seconde de sept.

La corbeille (*kophaki*), de forme cylindrique, ressemble à la manne semi-gabarit, mais avec des poignées implantées en deux points diamétralement opposés de la bordure. Elle sert à la collecte des fruits. Sa forme permet de transvaser plus facilement le raisin dans la manne qu'avec un panier. Quatre à cinq kilos d'osier sont nécessaires à sa confection et sa contenance varie de quinze à vingt kilos. Elle coûte actuellement entre quatre et cinq mille drachmes ou s'échange contre vingt kilos de baguettes. La croisée en croix et les montants sont constitués de huit baguettes.

La manne à vendange (*kophini*), en forme de cône tronqué, comporte deux poignées opposées placées un peu au-dessus de la moitié de la hauteur des parois. Elle sert au



Sch. 8 Tressage du cordon.



Sch. 9 Tressage de la poignée.

transport du raisin de cuve de la vigne au fouloir ou aux cuves. Ses poignées permettent de la charger facilement sur les bêtes. On pend deux de ces mannes par selle. Leur confection nécessite dix kilos d'osier (très rarement de roseau) et leur contenance est de cinquante kilos. Elles coûtent actuellement dix mille drachmes ou s'échangent contre trente à trente-trois kilos de baguettes. La croisée en croix et les montants sont constitués de neuf baguettes.

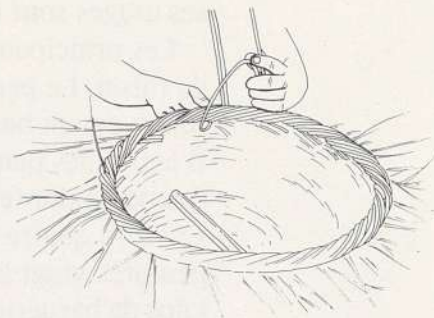
La manne à vin (*krasokophino*) constitue une variante de la manne à vendange (elle a la même taille et la même forme mais est tressée de façon plus lâche et avec des baguettes plus grosses). Elle retient le marc et filtre le moût qui coule du fouloir à la cuve. Réalisée en osier, elle coûte le même prix que la manne à vendange. La manne semi-gabarit (*misokophino* ou *mésokophino*) est de même forme que la manne à vendange mais légèrement plus petite. Elle sert au transport et à la vente des produits agricoles. Sa confection nécessite environ six kilos de baguettes et sa contenance est de trente-cinq kilos. Elle coûte actuellement huit mille drachmes ou s'échange contre vingt-cinq kilos de baguettes. La croisée en croix et les montants sont constitués de huit baguettes.

La muselière (*stomokhi* ou *mourissi*), en cône tronqué, comporte deux petites poignées diamétralement opposées de chaque côté de l'ouverture supérieure. Elle sert pour les bêtes. Tressée en osier, son prix actuel est de deux mille drachmes environ, et la croisée en croix comprend sept baguettes. La balayette (*skoupaki*) est fabriquée avec ce qui reste des extrémités des baguettes une fois les paniers tressés. Elle sert à les nettoyer et est offerte aux clients. Tous les ustensiles tressés comportent les mêmes parties: le fond, le cordon, les torches, la ou les anses ou poignées et la bordure.

Tresser un panier exige au minimum une demi-journée de travail et une foule de processus techniques interdépendants.<sup>8</sup> Avant de commencer le tressage, le vannier a choisi les baguettes qu'il va utiliser pour chacune des parties du panier. Il commence par croiser et lier la croix du fond (sch. 6): il prend quatre grosses baguettes équarries et, avec la serpette, pratique une fente longitudinale à l'une de leurs extrémités. Dans ces fentes, il introduit cinq autres baguettes, une fois sur deux. Il crée ainsi dix-huit bâtons de croisée (*stimonía*). Cette croisée en croix est ensuite ligaturée avec quatre brins très fins (*loumakia*) qui vont constituer les premiers éléments de la duite du fond. Le tressage se fait toujours vers la droite, selon la technique du "deux en bas, deux en haut". Debout au-dessus de la manne posée à l'envers qui sert de gabarit pour le fond, le vannier écrase du pied chaque baguette qu'il tresse et écarte les bâtons de croisée de façon à les maintenir à égale distance. Au bout de neuf tours environ, le fond a atteint la taille désirée, soit trente-cinq centimètres. Il le nettoie alors avec l'équarisseur et renforce les bâtons de croisée avec de nouvelles baguettes-montants. Les quatre baguettes les plus grosses, droites et hautes, sont placées en vis-à-vis et sont destinées aux poignées du panier. Enfin, il reste à relever le fond: on le retourne à l'envers, de manière à ce que sa face externe se trouve à l'intérieur, tandis que les bâtons de croisée sont ployés vers le haut et liés, une fois réglés leur angle et la distance entre eux (sch. 7). Le cordon (*gordoni*), ruban circulaire unissant le fond et le corps du panier, est constitué de trois tours tressés selon la technique d' "un en bas, un en haut", avec le fond tourné au départ vers la poitrine puis appuyé sur la jambe repliée de l'artisan (sch. 8). Simultanément, celui-ci règle avec les doigts l'espace entre les bâtons de croisée/montants (huit centimètres). Puis il



Sch. 10 Bordure du panier.



Sch. 11 Abattement des derniers montants.

nettoie et bat le cordon, il délie les bâtons de croisée/montants et mesure le diamètre de la manne. Le tressage des parois se fait sur la jambe de l'ouvrier et ensuite seulement sur la base spéciale en bois, avec deux brins-torches plus fins et selon la technique d' "un en bas, un en haut" pendant quatorze tours (sch. 12). Puis on tresse les poignées (sch. 9). Les baguettes des poignées sont renforcées à l'attache et à la finition. On bat la manne et on ajoute à chaque poignée une baguette centrale. Ensuite, on tord les baguettes de l'attache et de la finition autour de la baguette centrale, on la fixe, et on continue avec trois tours de tressage. L'opération suivante consiste à faire sortir la poignée: le vannier appuie à l'intérieur du panier et, à l'aide du maillet-pointe en fer (sch. 35c), il frappe la poignée et la fait sortir à l'extérieur, en tirant en même temps les baguettes intermédiaires vers l'intérieur. Une fois la poignée sortie, il tresse encore six tours avec des baguettes supplémentaires et, enfin, frappe les parois.

Pour former la bordure (*khiloma*) (sch. 10), l'artisan tresse deux derniers tours avec deux grosses baguettes, abattant un à un les montants à l'intérieur du tressage. Puis le panier est abondamment battu. On attache alors, ou l'on coud, les baguettes-montants qui dépassent de la bordure pour les fixer (sch. 11).

L'épluchage à l'aide d'un équarrissoir, à l'intérieur et à l'extérieur, et la confection de la balayette avec les baguettes qui restent après l'épluchage sont les derniers travaux que l'on réalise avant de remettre la manne au client.

Dans les autres centres de vannerie en Grèce, même dans ceux qui sont voisins de Santorin, à Tinos, en Crète, à Argos, à Chypre, la technique varie, non seulement du point de vue du tressage mais aussi du matériau, de l'outillage, des types d'ustensiles et de leur usage<sup>9</sup>.



Sch. 12 Le tressage

Autrefois, la réparation des mannes à vendange à fond crevé était fréquente. On tressait un fond aux dimensions exactes de l'ancien, ses bords étaient rattachés à l'aide de baguettes que l'on ajoutait au cordon, et on le cousait avec les extrémités des bâtons de croisée qui dépassaient. En revanche, on ne réparait pas une poignée détériorée ou des trous dans les parois. L'usage fréquent, le lavage soigneux à l'eau –de mer de préférence–, le nettoyage avec la balayette après les vendanges et leur conservation dans un lieu sec protège les mannes des mites et leur assure une plus grande résistance. Bien sûr, la longévité des mannes de Santorin n'est pas exclusivement due à leur bon entretien mais aussi aux matériaux et à la technique mise en oeuvre pour leur fabrication. Les vanniers de l'île ont conscience du caractère unique de leur art et ne craignent pas la concurrence. Et il est vrai que les ustensiles tressés qui sont importés à Santorin y sont utilisés pour couvrir des besoins purement touristiques et décoratifs.

Et pourtant, il n'existe pas dans l'île de jeune génération de vanniers. L'art de la vannerie, né d'une société d'autoconservation, reflète une économie autarcique, fondée sur l'utilisation rationnelle des ressources naturelles et sur le recyclage des matières et des produits. Il se perd avec celle-ci, laissant sa place à la production et à la consommation de masse.

# Documentation





# Documentation

## Bibliographie générale

Ouvrages et articles cités en référence dans plusieurs textes du présent volume.

Les recueils collectifs sont classés d'après leur titre.

- ABOUT 1854 =  
ABOUT Edmond, *La Grèce Contemporaine*, Paris 1854.
- ASDRACHAS 1988 =  
ΑΣΔΡΑΧΑΣ Σ.Ι., "Νησιωτικές κοινότητες: οί φορολογικές λειτουργίες" (Sociétés insulaires: les fonctions fiscales), *Τά Ιστορικά*, t. 5 (1988), n° 8, pp. 3-36 et n° 9, pp. 229-258.
- BALTA 1986 =  
ΜΠΑΛΤΑ Εὐαγγελία, "Από τό φορολογικό τεκμήριο στην αγροτική οίκονομία: Οί καλλιέργειες στή Σαντορίνη τόν 18ο αιώνα" (Du document fiscal à l'économie agricole: les cultures agricoles à Santorin au XVIIIe siècle), *Τά Ιστορικά*, t. 3 (1986), n° 6, pp. 283-314.
- BENOÎT 1850 =  
BENOÎT Ch., *Fragments d'un Voyage dans l'Archipel*, Archives des Missions Scientifiques, Paris 1850.
- BRAUDEL 1979 =  
BRAUDEL Fernand, *Civilisation Matérielle, Economie et Capitalisme XVe-XVIIIe Siècle*, 3 vol., Armand Colin, Paris 1979.
- DAPPER 1703 =  
DAPPER O[lfert], *Description Exacte des Isles de l'Archipel et de Quelques Autres Adjacentes; dont les principales sont Chypre, Rhodes, Candie, Samos, Chio, Negrepoint, Lemnos, Paros, Delos, Patmos, avec un grand nombre d'autres...*, Amsterdam 1703 (1ère éd. en flamand, Amsterdam 1688).
- DAVI 1971 =  
ΔΑΒΗ Έλευθερία, "Τά πετρώματα τής Σαντορίνης" (Les roches de Santorin), in SANTORINI 1971, pp. 29-30.
- DEBUIGNE 1988 =  
DEBUIGNE Gérard, *Les vins*, Larousse, Paris 1988.
- DE KIGALLAS 1850 =  
ΔΕ ΚΙΓΑΛΛΑΣ Ι[ωσήφ], *Γενική στατιστική τής νήσου Θήρας* (Statistique générale de l'île de Théra), Hermoupolis (Syros) 1850.
- ΔΙΑΡΟΥΛΙΣ 1971 =  
ΔΙΑΠΟΥΛΗΣ Χαράλαμπος, "Η χλωρίς τής Σαντορίνης" (La flore de Santorin), in SANTORINI 1971, pp. 31-34.
- DOUMAS 1980 =  
DOUMAS Christos, *Santorin. Un guide de l'île et de ses trésors archéologiques*, Ekdotike Athenon, Athènes 1980.
- DOUMAS 1992 =  
DOUMAS Christos, *The wall-paintings of Thera*, éd. The Thera Foundation Petros M. Nomikos, Athènes 1992. (Edition grecque: *Οί τοιχογραφίες τής Θήρας*, Άθήνα 1992).
- FREGONI 1991 =  
FREGONI Mario, *Origines de la vigne et de la viticulture. Contribution des peuples antiques*, Musumeci, Quart (Vallée d'Aoste) 1991.
- FRIESEMAN 1789 =  
[FRIESEMAN], *Description Historique et Géographique de l'Archipel, rédigée d'après de nouvelles Observations et particulièrement utile aux Négocians et aux Navigateurs*, Neuwied sur le Rhin 1789.
- GENNADIOS 1959 =  
ΓΕΝΝΑΔΙΟΣ Π.Γ., *Λεξικόν Φυτολογικόν* (Dictionnaire Botanique), 2 vol., Giourda, Athènes 1959.
- GEORGAKAS 1971 =  
ΓΕΩΡΓΑΚΑΣ Δημήτριος, "Τά όνόματα τής ομάδας τών νήσων τής Σαντορίνης" (Les noms du groupe d'îles de Santorin), in SANTORINI 1971, pp. 267-272.
- GEORGALAS 1971 =  
ΓΕΩΡΓΑΛΑΣ Γεώργιος, "Η γένεσις και ή εξέλιξις του συμπλέγματος τών ήφαιστειογενών νήσων τής Σαντορίνης" (La naissance et l'évolution de l'archipel des îles volcaniques de Santorin), in SANTORINI 1971, pp. 19-24.
- HISTOIRE DU VIN 1992 =  
*Ιστορία του έλληνικού κρασιού* (Histoire du vin hellénique), Actes de 2e Journées de Travail, Santorin, 7-9 septembre 1990, éd. Fondation Culturelle et Technologique de l' ETBA, Athènes 1992.

- KARAPIPERIS 1971 =  
 ΚΑΡΑΠΙΠΕΡΗΣ Λεωνίδας, "Οί άνεμοι τής Νήσου Θήρας" (Les vents sur l'île de Théra), in SANTORINI 1971, pp. 35-38.
- KISSOPOULOS 1947-1950 =  
 ΚΙΣΣΟΠΟΥΛΟΣ Δημήτριος, "Η οίνολογία τών Ἀρχαίων" (L'oenologie des Anciens), *Χημικά Χρονικά*, t. 12A (1947), pp. 22-28, 41-45; t. 13A (1948), pp. 15-16, 24-30, 43-47, 57-60; t. 14A (1949), pp. 13-17, 46-50 et t. 15A (1950), pp. 14-20.
- KOLODNY 1976 =  
 ΚΟΛΟΔΝΥ Emile, *La population des îles de la Grèce. Essai de géographie insulaire en Méditerranée orientale*, 2 vol., Edisud, Aix-en-Provence 1976.
- KONTARATOS 1971 =  
 ΚΟΝΤΑΡΑΤΟΣ Σάββας, "Η λαϊκή ἀρχιτεκτονική τής Σαντορίνης" (L'architecture populaire de Santorin), in SANTORINI 1971, pp. 221-223.
- KOUTSOYANNOPOULOS-THIRAIOS 1971 =  
 ΚΟΥΤΣΟΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΣ-ΘΗΡΑΙΟΣ Δημήτριος, "Η θηραϊκή ἀποικία Κυρήνη και ἡ φιλοσοφική τής σχολή" (La colonie de Théra à Cyrène et son école philosophique), in SANTORINI 1971, pp. 59-64.
- LACROIX 1853 =  
 LACROIX Louis, *Iles de la Grèce.*, Didot, Paris 1853.
- LOGOTHETIS 1965 =  
 ΛΟΓΟΘΕΤΗΣ Β., "Αἱ Μαλβαζία: προέλευσις, γεωγραφική διανομή, ποιαιλία" (Les Malvoisies, origine, aire de diffusion, cépages), *ΕΕΓΔΣ*, 1965, pp. 178-221.
- LOGOTHETIS 1974 =  
 ΛΟΓΟΘΕΤΗΣ Βασίλειος, "Συμβολή τής ἀμπέλου και τοῦ οἴνου εἰς τόν πολιτισμόν τής Ἑλλάδος και τής ἀνατολικῆς Μεσογείου" (Contribution de la vigne et du vin à la civilisation de la Grèce et de la Méditerranée orientale), *ibid.*, t. 17 (1974), annexe.
- LOGOTHETIS 1980 =  
 ΛΟΓΟΘΕΤΗΣ Βασίλειος, "Γνώσεις ἐπί τής ἀμπελοοικινκῆς ἐξελιξέως στή Βόρεια Ἑλλάδα και στή νησιά τοῦ Αἰγαίου" (Connaissances sur l'évolution vitivinicole en Grèce du Nord et dans les îles égéennes), *ibid.*, t. 22 (1980), n° 7, pp. 197-249.
- MARCELLUS 1839 =  
 MARCELLUS (de-), *Souvenirs de l'Orient*, Paris 1839.
- MARINATOS 1972 =  
 ΜΑΡΙΝΑΤΟΣ Σπ., *Σύντομος ὁδηγός προσωρινῆς ἐκθέσεως ἀρχαιοτήτων Θήρας* (Guide sommaire de l'exposition provisoire des antiquités de Théra), éd. Direction Générale des Antiquités et de la Restauration, Athènes 1972.
- OLIVIER 1800/1-1807 =  
 ΟΛΙΒΙΕΡ G.A., *Voyage dans l'Empire Othoman, l'Égypte et la Perse, fait par ordre du Gouvernement, pendant les six premières années de la République*, 6 vol., Paris 1800/1-1807.
- PÈGUES 1842 =  
 ΠÈΓΟΥΕΣ Abbé, *Histoire et Phénomènes du Volcan et des Îles Volcaniques de Santorin suivis d'un coup d'oeil sur l'état moral et religieux de la Grèce Moderne*, Paris 1842.
- PHILIPPIDES et KONSTANTAS 1791 =  
 ΦΙΛΙΠΠΙΔΗΣ Δανιήλ, - ΚΩΝΣΤΑΝΤΑΣ Γρηγόριος, *Γεωγραφία Νεωτερική ἐρανοσθεῖσα ἀπό διαφόρους συγγραφείς παρά Δανιήλ ἱερομονάχον και Γρηγορίου ἱεροδιακόνον τών Δημητριέων* (Géographie moderne rassemblée à partir de divers auteurs par le saint moine Daniel et le saint diacre Grégoire de Dimitriada), Vienne 1791. (Rééd. Hermès, Athènes 1988, texte établi par A. Koumariou).
- POLYZOPOULOS 1976 =  
 ΠΟΛΥΖΟΠΟΥΛΟΣ Ν.Α., *Ἐδαφολογία* (Pédologie), Sakkoula Frères, Thessalonique-Athènes 1976.
- PORCACCHI 1576 =  
 ΠΟΡΚΑΚΚΗ Thomaso, *L'Isola Più Famose Del Mondo...*, Venetia 1576. (Rééd. à Padova 1620).
- POUQUEVILLE 1826-1827 =  
 ΠΟΥΚΒΙΛΛΕ F[rançois] C.H.L., *Voyage dans la Grèce...*, 6 vol., Didot, Paris 1826-1827. (1ère édition: Paris 1820-1821).
- RICHARD 1657 =  
 ΡΙΧΑΡΔ François, *Relation de ce qui s'est passé de plus remarquable à Sant-Erini Isle de l'Archipel, depuis l'établissement des Peres de la Compagnie de Jesus en icelle...*, Paris 1657.
- RUMBOS 1989 =  
 ΡΟΥΜΠΟΣ Ἰωάννης, *Ἀσθένειες και ἐχθροί τής ἀμπέλου* (Maladies et ennemis de la vigne), Synchrona Themata, Thessalonique 1989.
- ROUSSOS 1979 =  
 ΡΟΥΣΣΟΣ Μάρκος Ἀβέροκιος, *Σαντορίνη, ἥθη, ἔθιμα και παραδόσεις* (Santorini: moeurs, coutumes et traditions), Athènes 1979.
- SANTORINI 1971 =  
 Σαντορίνη (recueil collectif), édité par M.A. Danezis, Athènes 1971.
- SIMOPOULOS 1970 =  
 ΣΙΜΟΠΟΥΛΟΣ Κυριάκος, *Ξένοι ταξιδιωτές στήν Ἑλλάδα 333 μ.Χ.-1700* (Voyageurs étrangers en Grèce 333 apr. J.-C.-1700), Athènes 1970.
- STOYANNIS 1971 =  
 ΣΤΟΓΙΑΝΝΗΣ Ι., *Ἐδαφολογική και Ἀγρολογική Ἐξέταση τής νήσου Θήρας* (Étude pédologique et agrologique de l'île de Théra), éd. Institut de Chimie et d'Agriculture (N. Kanellououlos) et des Engrais, Le Pirée-Drapetsona 1971.
- SVORONOS 1992 =  
 ΣΒΟΡΟΝΟΣ Νίκος, "A retrospective of Aegean history", in *The Aegean; the Epicenter of Greek Civilization*, Melissa, Athènes 1992, pp. 33-80. (Edition grecque: *Τό Αἰγαῖο, ἐπίκεντρο ἑλληνικοῦ πολιτισμοῦ*, Μέλισσα, Ἀθήνα 1992).
- TACHIS 1988 =  
 ΤΑΧΙΣ Giacomo, *Il Libro del Vin Santo*, Bonechi, Firenze 1988.
- THÉVENOT 1665 =  
 ΘΗΒΕΝΟΤ [Jean] de-, *Relation d'un Voyage fait au Levant...*, Paris 1665.
- THERA 1978 =  
 Θέρα and the Aegean World I, Communications

présentées au 2e Congrès International Scientifique, Santorin, Grèce, août 1978, édité par C. DOUMAS, Thera and the Aegean World, Londres 1978.

THERA 1990 =

*Thera and the Aegean World III*, Actes du 3e Congrès International, Santorin, Grèce, septembre 1989, édité par D.A. HARDY et al., 3 vol., The Thera Foundation, Londres 1990.

TOURNEFORT 1717 =

TOURNEFORT [Joseph] Pitton de-, *Relation d'un Voyage du Levant, fait par ordre du Roy contenant l'Histoire Ancienne et Moderne de plusieurs Iles de l'Archipel, de Constantinople, des Côtes de la Mer Noire, de l'Arménie, de la Georgie, des Frontières de Perse et de l'Asie Mineure...*, 2 vol., Paris 1917. (Edition moderne: *Voyage d'un botaniste*, 2 vol., La Découverte, Paris 1982, texte établi par Stéphane

Yerasimos).

TSELIKAS 1985 =

ΤΣΕΛΙΚΑΣ Ἀγαμέμνων, *Μαρτυρίες ἀπὸ τὴ Σαντορίνη (1573-1819), Ἐκθεση ἱστορικῶν ἐγγράφων* (Témoignages de Santorin (1573-1819); Exposition de documents historiques), éd. Centre Culturel Megaro Gyzi - Santorin, Athènes 1985.

TSELIKAS 1990 =

TSELIKAS Agamemnon, "Greece, the Cyclades Islands, and European Travellers of the 16th to 19th centuries", in *Travelling among the Cyclades Islands, 16th - 19th century. Illustrated in old engravings*, éd. Centre Culturel Megaro Gyzi - Santorin, Athènes 1990, p. 8-14.

VAKALOPOULOS 1961-1980 =

ΒΑΚΑΛΟΠΟΥΛΟΣ Ἀπόστολος, *Ἱστορία τοῦ νέου Ἑλληνισμοῦ* (Histoire de l'Hellénisme moderne), 5 vol., Thessalonique 1961-1980.

### Abréviation

ΕΕΓΔΣ = Ἐπιστημονικὴ Ἐπετηρίδα τῆς Γεωπονικῆς καὶ Δασολογικῆς Σχολῆς (Annales Scientifiques de la

Faculté d'Agronomie et des Forêts) de l'Université Aristote de Thessalonique.

## Bibliographie thématique sélective

Pour les ouvrages et articles cités en abréviation se référer à la Bibliographie générale.

### Bref historique

DOUMAS 1980.

DOUMAS C., *Thera: Pompeii of the Ancient Aegean: Excavations at Akrotiri 1967-79*, Thames and Hudson, Londres 1983.

KONTOLEON N., "Theräisches", *Athenische Mitteilungen* 73 (1958), pp. 117-139.

MARINATOS S., *Excavations at Thera 1967-1973*, Athènes 1968-1975.

MARINATOS S., *Trésors de Théra*, Athènes 1972 (en grec).

THERA 1978.

THERA 1990.

### Vanniers et mannes à Santorin

BUTTITA A., CUSUMANO A. et PASSANTE I., *Le forme del Lavoro, Mestieri tradizionali in Sicilia*, Catalogo della mostra realizzata dal Servizio Museografico della Facoltà di Lettere e Filosofia a Palazzo Steri - Palermo - dal 5 al 20 marzo 1986.

FRAGKAKI Evangelia, *Τὰ ὑπόλοιπα* (Les restes), Athènes 1981.

HENRY Bernard et JEANCARD Muriel, *Des métiers et des hommes*, t. 1, *Au village*, Seuil, Paris 1975.

HUMBERT R., *Gestes et oeuvres des artisans*,

Paris 1987.

LEONTIDIS T., *Τὰ κρητικά καλάθια. Μορφολογική κατασκευαστική μελέτη* (Les mannes crétoises; Etude morphologique et de tressage), Musée d'Ethnologie Crétoise - Centre des Recherches, Vori, Athènes 1986.

STATHAKI-KOUMARI Rodoula, *Ἡ καλάθοπλεκτική στὴν Ἑλλάδα* (La vannerie en Grèce), EOMMEX, 1985.

WRIGHT Dorothy, *The Complete Book of Baskets and Basketry*, David and Charles, Londres 1983.

## Tableaux

TABLEAU 1  
Superficie cultivée  
pendant la période 1916-1920

	Superficie en ha	
	Théra	Thérasia
Vignes	3.285	197
Champs	265	403
<b>Total</b>	<b>3.550</b>	<b>600</b>

TABLEAU 2  
Production de vin  
pendant la période 1916-1920

Année	Production en litres
1916	3.450.017
1917	3.556.963
1918	3.485.720
1919	3.808.220
1920	4.098.914
<b>Moyenne</b>	<b>3.679.967</b>

TABLEAU 3  
Production de vin en litres par dème et par commune \*

Dème	Commune	1916	1920
THERA	Théra	566.614	685.620
	Imerovigli	78.910	173.721
	Karterados	149.500	156.864
	<b>Total</b>	<b>795.044</b>	<b>1.016.205</b>
KALLISTI	Pyrgos	360.142	433.705
	Mesaria	410.572	475.238
	Vothonas	184.105	251.904
	Exo Gonia	209.424	206.864
	Episkopi Gonias	111.821	134.610
<b>Total</b>	<b>1.276.064</b>	<b>1.512.321</b>	
EMPOREIO	Emporeio	220.047	199.200
	Megalokhori	324.040	489.615
	Akrotiri	167.731	162.215
<b>Total</b>	<b>711.818</b>	<b>851.030</b>	
OIA	Oia	555.270	622.512
THERASIA	Thérasia	111.821	95.846
<b>TOTAL GENERAL</b>		<b>3.450.017</b>	<b>4.098.914</b>

(\*) découpage administratif de l'époque

TABLEAU 4  
Vins écoulés en litres pendant la période 1916-1920

Année	en Grèce *	à l'étranger	Année	en Grèce *	à l'étranger
1916-17	3.490.652	16.587	1918-19	3.754.137	249.323
1917-18	2.522.813	-	1919-20	1.500.672	1.741.517

(\*) En dehors de Santorin.

TABLEAU 5  
Croissance des frais d'exploitation par *zevgharia*\*

Type de travail	Journées d'ouvrier	1916			1920		
		Valeur	Rémun.	Total	Valeur	Rémun.	Total
Recueil des sarments	1/2	0,75	-	0,75	2,50	-	2,50
Trois labours	-	-	7,00	7,00	-	25,00	25,00
Piochage et sarclage	-	-	4,00	4,00	-	12,00	12,00
Taille	6	9,00	-	9,00	30,00	-	30,00
Travaux divers	2	3,00	-	3,00	10,00	-	10,00
Sulfatage	1 1/2	2,25	-	2,25	7,50	-	7,50
Vendange et vinification		4,00	4,00	4,00	-	20,00	20,00
4 ocques de soufre			0,80	0,80		4,40	4,40
<b>FRAIS GLOBAUX</b>				<b>30,80</b>		<b>111,40</b>	

Source: Archives Institut du Vin

(\*) 1 *zevgharia* = 0,3 ha

TABLEAU 6  
Superficie et production moyenne des vignobles des Cyclades pendant la période 1933-37

Ile	Superficie des vignobles (en ha)	Production moyenne annuelle	
		Moût (en ocques)*	Raisins de table (en ocques)*
Théra	3.000	3.500.000	280.000
Paros	1.000	1.500.000	135.000
Naxos	920	850.000	450.000
Andros	580	300.000	380.000
Tinos	570	800.000	150.000
Serifos	230	50.000	500.000
Milo	220	200.000	65.000
Amorgos	200	50.000	45.000
Syros	160	5.000	500.000
Kythnos	120	120.000	50.000
Ios	120	90.000	20.000
Mykonos	100	20.000	65.000
Sifnos	90	100.000	60.000
Kea	60	150.000	45.000
Sikinos	60	40.000	15.000
Folegandros	60	20.000	15.000
Kimolos	40	20.000	15.000
Irakleia	40	10.000	6.000
Schoinousa	35	12.000	6.000
Koufonisi	10	7.000	4.000
<b>TOTAL</b>	<b>7.680</b>	<b>8.904.500</b>	<b>2.851.000</b>

Source: Archives Institut du Vin

(\*) 1 ocque = 1,28 kg

TABLEAU 7  
Production de raisin et de vin par commune en 1992

Commune	Raisin		Vin* (en hl)	Commune	Raisin		Vin* (en hl)
	(en tonnes)	% du total			(en tonnes)	% du total	
Pyrgos	1.125	24,6	9.000	Vothonas	225	5,0	1.800
Mégalo khori	675	14,7	5.400	Kamari	180	4,0	1.440
Akrotiri	675	14,7	5.400	Imérovigli	135	3,0	1.080
Emporeio	450	9,8	3.600	Exo Gonia	90	1,9	720
Vourvoulos	315	6,8	2.520	Kartérados	90	1,9	720
Oia	225	5,0	1.800	Phira	90	1,9	720
Mesaria	225	5,0	1.800	Thérasia	80	1,7	640
<b>SANTORINI</b>	<b>4.580</b>		<b>36.640</b>				

(\*) On a utilisé un coefficient de 80% pour la correspondance entre quantités de raisin (kg) et de vin (litres).

TABLEAU 8  
Canavès et production de vin en ocques en 1945  
Répartition par commune

Commune	Canavès	Vin	Village	Canavès*	Vin
Akrotiri	20	31.856	Thérasia	25	93.692
Vothonas	13	40.083	Kartéradhos	11	55.708
Vourvoulos	14	34.629	Mégalo khori	40	174.981
Emporeio	23	61.300	Mesaria	35	337.078
Exo Gonia	12	84.516	Oia	74	215.039
Episkopi Gonias	14	57.774	Pyrgos	54	176.975
Imérovigli	14	47.037	Phira	50	335.560
<b>TOTAL: Canavès</b>	<b>399</b>	vin (ocques)	1.746.228*		
		vin (kg)	2.235.172		

(\*) Selon les déclarations faites à la Direction des Impôts.  
Ce vin représente environ 3.200 tonnes de raisins blancs et noirs.

## Glossaire

*aspa* = nom local employé pour désigner la "terre théraïque", les cendres volcaniques, qui constitue, avec la pierre ponce et les morceaux de lave pétrifiée, la roche mère du sol de l'île.

*balis* = équivalent local du "maître de chai".

*brousko* = vin sec, âpre.

*caldera* = mot espagnol signifiant "chaudron" et désignant le cratère du volcan préhistorique de Santorin.

*canava*, plur. *canavès* = cave de vinification et de logement des vins creusée dans le sol volcanique.

*lenos*, plur. *lenoi* = récipient destiné au foulage des raisins à pieds nus (grec ancien).

*linos* = cuve placée sous le fouloir (langage local).

*meltèmes* = vents du nord-est, soufflant principalement en été.

*ocque* = 1.280 grammes.

*raki* = eau-de-vie de marc. Vient du mot grec *raki* qui signifie loques. Les "loques" des raisins = marc.

*rakidio*, plur. *rakidia* = distillerie artisanale d'eau-de-vie de marc.

*sterna*, *yisterna* = citerne

*stremma*, plur. *stremmata* = 0,1 ha.

*vendema* = vendange, de l'italien *vendemmia*.

*zevgharia*, plur. *zevghariès* = surface labourable en une journée, qui correspond à 0,3 ha.

## Notes

On trouvera dans la Bibliographie générale la référence complète des ouvrages et articles cités dans les notes en abréviation.

## Santorin, née de l'eau et du feu

\* Odysseas Elytis, *Axion Esti*, poème traduit du grec par X. Bordes et R. Longueville, NRF Gallimard, Paris 1987, p. 101.

1. Pègues 1842, pp. 243-245.

2. *Ibid.*, pp. 240, 244-245.

3. Le vaste espace géographique appelé "Egéis" par le géographe-géologue Philippson (Berlin 1899) était composé du quadrilatère défini au nord par la partie la plus méridionale de la presqu'île balkanique (Thrace, Macédoine, Epire), à l'ouest par la mer Ionienne, à l'est par l'Asie Mineure et au sud par la Crète.

4. Georgalas 1971.

5. Diapoulis 1971.

6. Doumas 1992, p. 27.

7. Marinatos 1972, pp. 14-15.

8. La datation exacte et absolue de cette explosion continue à constituer l'un des sujets brûlants de la recherche contemporaine. Les dernières années, et grâce à la contribution des sciences naturelles, on tend à la faire remonter à quelques décennies avant la fin du XVIIe siècle av. J.-C. (voir Doumas 1992, p. 30).

9. De l'espagnol *caldera* et du portugais *caldeira* qui signifient "chaudron".

10. Les sources historiques indiquent que des explosions ont eu lieu en 197 av. J.-C., 19, 46, 726, 1570 ou 1578, 1650, 1707-1711, 1866-1870, 1925-1926, 1928, 1939-1941, 1950 (Georgalas 1971, pp. 22-24).

11. Stoyannis 1971, pp. 41-42.

12. Davi 1971.

13. Konratos 1971.

## Bref historique

1. En dépit de sérieuses carences, des monuments épigraphiques de Théra mentionnent des propriétaires terriens possédant, entre autres, des vignobles dont la superficie s'étendait de 18 à 30 ha environ (IG XII, iii 343, 345, 346). La production de vin à une telle échelle n'était en tout état de cause pas destinée à la seule consommation domestique. Le fait qu'on ne trouve dans les sources antiques aucune référence à Théra en

tant qu'île exportatrice de vin est peut-être dû au hasard. Etant donné la pénurie de l'île en terre glaise, à la suite de l'explosion du XVIIe siècle av. J.-C., on pourrait néanmoins avancer que les ustensiles destinés au transport du vin étaient importés de l'extérieur de l'île. L'étude et la publication des objets trouvés lors des fouilles qui se poursuivent dans l'île contribueront éventuellement à éclaircir ce point.

## Les ampéliès: un témoignage historique

1. Pègues 1842, pp. 281-282.
2. Koutsoyannopoulos-Théraisios 1971.
3. Dumas 1992, p. 27.
4. Selon l'un des nombreux mythes, Membliaros et Cadmos étaient phéniciens.
5. Marinatos 1972, p. 18.
6. Fregoni 1991, pp. 57-58.
7. Dans son ouvrage "De l'histoire des plantes", Théophraste a laissé de nombreux renseignements intéressants sur la taille et les techniques de culture des

vignes, qui provenaient d'Égypte où elles avaient été introduites par les Phéniciens. Athénée, cinq siècles environ après Théophraste, mentionne que les Athéniens faisaient venir d'Égypte les meilleurs tailleurs. De même, dans l'ouvrage sur l'agriculture du carthaginois Magon, fondateur de la science agricole, traduit en grec par Cassius Dionysios, on trouvait une description détaillée des techniques viticoles parmi lesquelles les procédés de taille et de formation des ceps.

## Le vin de Santorin: témoignages dans les textes des voyageurs étrangers.

1. Une version condensée de la Géographie d'Édrisi a été imprimée en latin en 1593 à Rome. Son oeuvre a été deux fois intégralement publiée au XIX<sup>e</sup> siècle: a) édition A. Jaubert (Paris 1811): *Géographie d'Édrisi*; b) édition de la Société de Géographie (Paris 1840): *Géographie d'Édrisi. Recueil de voyages et de mémoires*.
2. L'existence de cette petite baie devant l'église Sainte-Irène à Thérasia est attestée par divers portulans (livres et cartes de navigation). L'un d'eux, rédigé par Dimitris Taghias, fut édité en 1559 à Venise. Un autre, écrit en 1534, est mentionné par Tselikas 1985, p. 12.
3. Cartes: Porcacchi 1576; Dapper 1703; Lasor [Alfonso], i.e. Rafaele Savonarola, *Universis terrarum orbis scriptorum calamo delineatus*, 2 vol., Padua 1713.
4. Dumas 1987, pp. 14-15.
5. Insula Sancti Herini, Insula sancte Reni Herina, Sancturini, Santo Erini, Santa Erini, Sant-Erini, Santorin, Santo Orini et autres, mentionnés par Géorgakas 1971.
6. Géorgakas 1971.
7. Décret royal 539/71 et décision ministérielle 21385/1572/72.
8. Décision ministérielle commune 36973/5701/78 "sur les mentions portées sur les bouteilles, étiquettes et emballages de vins de consommation courante". Paragraphe 5, alinéa b: "...le nom du vin et la marque commerciale de l'entreprise peuvent être inscrits, à condition que ceux-ci ne comprennent pas le nom ou une partie du nom appartenant à une appellation d'origine...". Dès l'entrée en vigueur de cette décision, une intervention ministérielle a supprimé l'inscription de la dénomination *Santino* sur l'étiquette des vins de consommation courante distribués par la cave de Georges Markezinis à Mesaria. Par application de la même décision, l'inscription de la mention *Santo wines* sur l'étiquette de vins de table constitue une infraction, puisque, depuis l'adhésion de la Grèce à la CEE, les "vins de consommation courante" ont été rebaptisés en "vins de table", terme réservé aux vins communautaires.

9. Les actuelles "appellations d'origine" Porto (Portugal) et Bordeaux (France), ainsi que l'épithète à connotation géographique *Monemvasitikos* à l'époque byzantine, ne désignent pas une zone viticole de production des vins de même nom, mais le port de chargement.

10. Un des cas les plus caractéristiques est celui du vin doux byzantin *Monemvasia* qui, suivant l'altération progressive du nom de la forteresse de Monemvasia du XIII<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle, est successivement devenu Malvagia, Malvasia, Malevasie, Malvoisie, vino Monovaxie, Monovaxia, Malfasie, Malfatino et, en grec, "Μαλβαζία", sous l'influence des langues étrangères! Un autre exemple international est fourni par le vin de la région espagnole Jerez de la Frontera. La législation européenne protège en tant qu' "appellation d'origine" tant le nom espagnol de *Jerez* (partie du toponyme) que les deux noms historiques de la même région: le français *Xérès*, issu du nom phénicien de la région, *Xero*, et l'anglais *Sherry*, qui provient à la fois du toponyme romain de *Ceret* et de l'arabe *Scherish*.

11. Dans le contrat, certaines clauses concernaient la nourriture: le capitaine était obligé de servir de la viande chaude accompagnée de bon vin deux fois par jour et d'assurer de l'eau potable fraîche. Il devait également offrir chaque jour, avant le petit déjeuner, un verre de vin grec (de type malvoisie). Comme les armateurs n'honoraient en général pas ces contrats, les guides de voyage recommandaient aux pèlerins de se munir de trois tonnelets, deux à vin et un à eau, et d'un coffre fermant à clef qui puisse les contenir. De garnir l'une des extrémités du coffre de pain, de biscottes, de fromage, d'œufs, et de fruits secs (raisins secs, figes, amandes...) pour être sûrs d'avoir de quoi se nourrir. Pour les détails et la bibliographie, voir Simopoulos 1970, pp. 66-73.

12. Tselikas 1985, p.10.

13. De 1309 à 1316, le seigneur de Santorin Andrea Barozzi obtient du sénat vénitien l'autorisation de s'approvisionner en blé pour les nécessités de l'île

(Voir note 12).

14. Svoronos 1992, p. 55.

15. Logothetis 1974, p. 193.

16. Vakalopoulos 1961-1980, t. 3 (1968), p. 418.

17. Svoronos 1992, p. 57.

18. Richard 1657, p. 31.

19. Voir à ce propos Tselikas 1990, p. 19.

20. Thévenot 1665, p. 202.

21. Richard 1657, pp. 35-41.

22. *Ibid.*, p. 37.

23. Pègues 1842, p. 327.

24. Tselikas 1985, pp. 46, 99.

25. Tournefort 1717, p. 269.

26. Balta 1986.

27. A la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, fut publiée en français la relation de voyage de l'allemand Frieseman 1789, dont la lecture commence par provoquer la surprise: l'ouvrage ignore en effet le changement considérable concernant la vigne et le vin à Santorin durant le dernier quart du XVIII<sup>e</sup> siècle. Cet étonnement se résout si l'on examine attentivement le texte et si on le compare aux récits antérieurs des voyageurs du même siècle: le texte de Frieseman sur Santorin est une copie conforme de celui rédigé par Pitton de Tournefort au début du siècle, alors que la situation en mer Egée dépendait de conditions totalement différentes après le traité de Kutchuk Kaïnardji.

28. Philippidès et Konstantas 1791, éd. moderne 1988, pp. 226-227.

29. Olivier 1800/1-1807, t. 2 (1800/1), pp. 257-259.

30. *Ibid.*, pp. 255-256.

31. Marcellus 1839.

32. Ce rapport a été rédigé par N. G. Inglèsis, mentionné dans divers documents comme plénipotentiaire, agent politique et combattant de la

Révolution grecque de 1821. Il se trouve aux Archives Générales de l'Etat (Secrétariat général, dossier 10). Il a pour la première fois été publié et commenté par N. Kephalliniadis "La situation interne à Santorin en l'an 1828" (en grec), in SANTORINI 1971, pp. 115-116.

33. Kephalliniadis, *op. cit.*.

34. About 1854, p. 122.

35. Louis de Bavière, le roi Othon et la reine Amalia étaient catholiques.

36. Extraits glanés dans "Histoire politique de la Grèce moderne" de Sp. B. Markezinis. Voir I. Marinos "Rétrospectives historiques" (en grec), in SANTORINI 1971, p. 108.

37. About, voir note 34.

38. Retraduit à partir de la traduction grecque du livre de Lois Knidlberger *Santorin*, réalisée par l'architecte K. Ioannou, in SANTORINI 1971, pp. 189-190.

39. Pègues 1842, pp. 292-293.

40. *Ibid.*, pp. 286-290.

41. *Ibid.*, p. 288.

42. Pour le double nom de *vino santo* et vin *santo* que conservent encore certains vins de dessert du nord de l'Italie, voir pp. 150-153 du présent volume.

43. Benoît 1850.

44. Lacroix 1853, pp. 484-492.

45. A.F. Katsouros, "Louis Lacroix - Santorin" (en grec), *Κυκλαδικά*, t. 1 (1956), n° 3-4, pp. 170-176.

46. Lacroix 1853, p. 488.

47. *Ibid.*

48. About 1854, pp. 120-123.

49. *Ibid.*, pp. 120-121.

50. *Ibid.*, p. 122.

51. Olivier 1800/1-1807, t. 2 (1800/1), p. 258.

52. Pègues 1842, pp. 289-290.

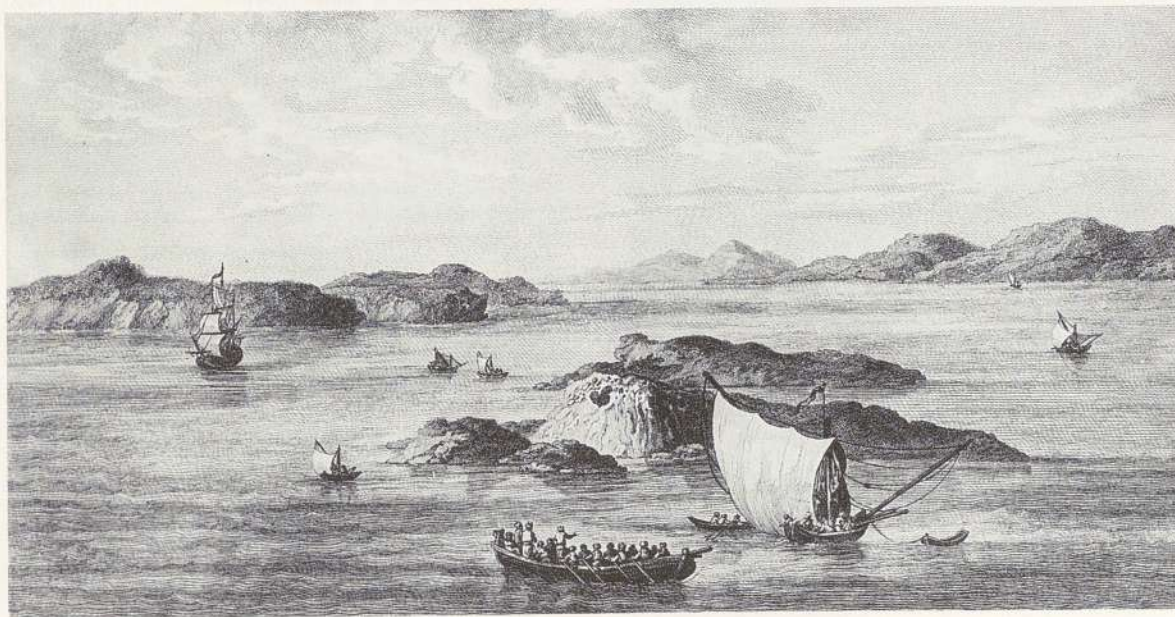


Fig. 89 "Vue des îles volcaniques de Santorin". Choiseul-Gouffier, Paris 1782.

## La vigne en tant qu'objet d'actes juridiques à Santorin du XVIe au XVIIIe siècle

1. Richard 1657, p. 37. Voir également Tselikas 1985, p. 16 et, du même, "La vigne dans les documents écrits de Santorin du XVIe et XVIIe siècles" (en grec), in HISTOIRE DU VIN 1992, pp. 84-90.

2. Ces archives ont été entièrement photographiées sur microfilms par le Centre Historique et Paléographique de la Fondation Culturelle de la Banque Nationale de Grèce et une synopsis en a été publiée dans le numéro 4 de son "Bulletin" (Athènes 1988), pp.89-98.

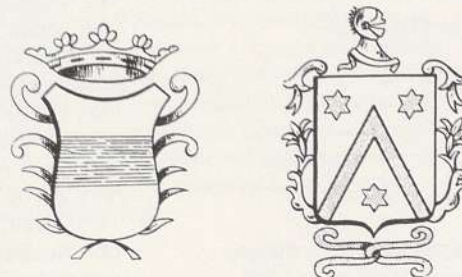


Fig. 90 Les armoiries des familles Barozzi et Gyzi.

## Le vin dans l'économie de Santorin au XIXe siècle

1. Voir à ce propos Asdrachas 1988.

2. Tselikas 1985, "Introduction", p. 10 et liste des patrons de navires, p. 70; la mention la plus ancienne, dans un document de 1597.

3. S. Lambrou, "Récit inédit de l'explosion survenue à Théra en l'an 1650..." (en grec), *Δελτίον Ιστορικής και Έθνολογικής Έταιρείας*, t. 2. (1885), p. 110.

4. *Τηλέγραφος τῶν Κυκλάδων* (Hermoupolis), 30.7.1857 (en grec). Cet avantage, important à cette époque là, était bien sûr partagé par tous les vins à haut degré alcoolique, et c'est pourquoi tous les vins de renom alors exportés (malaga, porto, xérès, coumandaria, etc.) appartenaient à cette catégorie.

5. Pour des renseignements détaillés sur les cultures de l'île en 1731, voir Balta 1986. Voir également des descriptions de voyageurs du XVIIe siècle dans Tselikas 1985, "Introduction", p. 15-24.

6. Balta 1986, pp. 293, 297, évalue la superficie des vignobles de Santorin en 1731 à 5.938 *dona*, soit 5.457 *stremmata* (1 *donum* = 919 m<sup>2</sup>) et la production moyenne à 100 *ocques* de vin par *donum*, soit environ 600.000 *ocques* au total. De Kigallas 1850, p. 4, fournit la superficie déclarée en 1841 par les autorités municipales s'agissant de faire appliquer l'imposition des vignobles par *stremma*: 11.723 *stremmata*. Mais cette superficie est très faible par rapport à la production de l'époque (56.000 tonneaux, toujours selon De Kigallas 1850, p. 79, soit 2,7 millions d'*ocques*) et le lecteur ne s'étonnera naturellement pas de voir que les Grecs avaient déjà alors l'habitude de ne pas déclarer toute leur fortune au fisc. Le problème a été remarqué en 1852 par le consul de France à Syros A. Guérin qui, se fondant sur la production de l'époque, estima à cette date à 25.000 *stremmata* la superficie des vignobles (Archives du Ministère des Affaires Etrangères, dorénavant AMAE Syra 4, 28.12.1853).

Pour notre part, nous l'évaluons à environ 20.000 *stremmata* en 1841, sur la base d'un rendement moyen de 120 à 140 *ocques* par *stremma* (trois tonneaux de 48 *ocques*). La plupart des informations datant du XIXe siècle semblent en effet converger vers ces chiffres, à la condition préalable que la mesure dans laquelle sont d'habitude exprimés les volumes de la production, à savoir le tonneau, soit bien le tonneau de quarante-huit *ocques* et non le *voutsis* de 336 *ocques* que De Kigallas 1850, p. 83, semble parfois utiliser comme base de ses calculs.

7. Le voyageur François Richard évalue à 7.000 environ le nombre des habitants en 1650 (P. Zerlenti - F. Katsouros, *Νησιωτική Έπετηρίς*, 1e année, Hermoupolis, 1918; réédition N. Karavias, Athènes 1987, p. 57). Malgré le caractère incertain de ce renseignement, il est probable que la population ait diminué par la suite et jusqu'au début du XVIIIe siècle, puisqu'en 1731, seuls 949 foyers fiscaux sont mentionnés, soit un maximum de 5.000 personnes (voir Balta 1986, p. 286). La tendance à l'accroissement est par la suite constante (avec un arrêt possible au temps de l'insurrection de 1770 connue sous le nom de *Orlofika*): on estime à 9.000 le nombre des habitants en 1770 (Zerlenti-Katsouros, *op.cit.*, p. 58), à 8.000 en 1780 ("A Description of the Volcanic Islands of Santorini..." *The Universal Magazine*, octobre 1781, p. 190), tandis que pour 1841, De Kigallas 1850, p. 45 en mentionne 13.072.

8. Voir à ce sujet J.Ch. Delendas, *Οι καθολικοί της Σαντορίνης. Συμβολή στην ιστορία τῶν Κυκλάδων* (Les catholiques de Santorin. Contribution à l'histoire des Cyclades), Athènes 1949, p. 194 et suiv..

9. Pour les données permettant de comparer la production en 1731 à celle de 1741, voir Balta 1986, p. 296, et De Kigallas 1850, p. 79.

10. Pègues 1842, p. 243.

11. *Ibid.*, p. 326.

12. Pour l'année 1813, voir Pouqueville 1826-1827, t. 6 (1827), p. 296-297, avec naturellement toutes les réserves possibles. Les chiffres pour 1841 sont ceux proposés par De Kigallas 1850, p. 89, et rejoignent les informations fournies par un journal de l'époque (environ quarante bateaux de 100 à 200 tonneaux), si l'on considère que seuls sont ici pris en compte les bateaux sous pavillon grec (*Ελληνικός Παρατηρητής*, 7.2.1842, selon une copie se trouvant aux Archives Générales de l'Etat -dorénavant AGE-, Collection Vlachoyannis, Δ 118). Toutefois, selon une autre source (I.Th. Papamanolis, *Η Νήσος Θήρα-Σαντορίνη* (L'île de Théra-Santorin), Le Pirée 1932, p. 67), en 1832, Santorin disposait de 96 bateaux "de classe b et c". Cependant les catégories de bateaux comprises ici ne sont pas claires (la distinction en deux classes, supérieure et inférieure à trente tonneaux, est l'oeuvre du décret royal du 29.10.1833. Voir sur ce point Maria Synarelli, *Δρόμοι και λιμάνια στην Ελλάδα του 19ου αιώνα* (Routes et ports dans la Grèce du XIX siècle), Athènes 1987, p. 115. Enfin, pour l'année 1848, voir AMAE Syra 2, 20.4.1848. En 1855, le nombre des bateaux de plus de trente tonneaux inscrits dans les registres du port de Santorin descend à 69 (voir K. Papathanasopoulos, *Ελληνική έμπορική ναυτιλία 1833-1835* (Marine marchande hellénique 1833-1856), Athènes 1983, p. 78).

13. En 1848, neuf bateaux, petits et grands, d'une capacité totale de 1.596 tonneaux, furent construits à Santorin (AMAE Syra 2, 20.4.1849). Sur les chantiers navals, voir également De Kigallas 1850, p. 29.

14. En 1841, le tiers de la population active de la municipalité de Théra (qui comprend la partie septentrionale de l'île) était des marins (912 personnes au total). L'analogie correspondante pour la municipalité de Kallisti (partie sud de l'île) était de 1/5, alors que la population agricole y représentait respectivement 42% et 55% (De Kigallas 1850, p. 46-47).

15. De Kigallas 1850, p. 36.

16. Toutes les informations ci-dessus sont fournies par les AGE, Collection Vlachoyannis, Δ 87, où se trouvent des copies d'extraits des journaux *Αθηνά*, en date du 6.11.1835 et du 29.2.1836, qui publie un rapport d'Alexandris lui-même, *Ελληνικός Ταχυδρόμος* (2.3.1837), *Ελληνικός Παρατηρητής* (7.2.1842), d'où est tiré l'extrait cité, ainsi que de Vlachoyannis, *Χιακόν Αρχείο* (Archives de Chio), t. 5, pp. 332-334.

17. Voir E. Stamatiadès, *Σαμιακά*, t. 5, Samos (1891), p. 642 (selon la copie au AGE, Collection Vlachoyannis, Δ 87).

18. "Les dernières cargaisons envoyées en Russie n'ont pas été vendues à des prix intéressants" (*Ελληνικός Παρατηρητής*, 7.2.1842, *loc. cit.*).

19. Les cargaisons envoyées en Russie s'arrêtèrent totalement en 1854 et les prix du vin commencèrent par dégringoler, comme lors de la fin de la guerre. Ils chutèrent à nouveau en 1859 (voir AMAE Syra 4,

28.1.1855 et 5, 12.4.1860).

20. Une augmentation importante de la taxe sur les vins importés en Russie, visant à protéger l'activité vinicole de la Crimée, a lieu en 1857. Voir le journal *Τηλέγραφος τών Κυκλάδων* (Hermoupolis), 30.7.1857. A la fin du siècle, ces taxes étaient devenues quasi prohibitives.

21. Voir à ce sujet Christine Agriantoni, "L'industrie vinicole de la Grèce au XIXe siècle; de la quête de la qualité au staphidites" (en grec), in *HISTOIRE DU VIN* 1992, pp. 133-144.

22. Ces vins de table, contenant de 8 à 13% d'alcool, sont à partir du début du XXe siècle qualifiés de "nobles" (Voir K.A. Stasinopoulos, *Τό κρασί* (Le vin), Athènes 1904, pp. 83, 205). A ces changements a également contribué la grande parenthèse qu'a représenté la crise de phylloxéra. Les transformations du vignoble français à cette époque sont caractéristiques. C'est alors que s'est généralisé le "vignoble de masse de la France méridionale", avec des cépages d'origine américaine, supplantant les divers "vins de pays". Voir *Histoire économique et sociale de la France* (sous la direction de F. Braudel et de E. Labrousse), t. 3/II, Paris 1976, pp. 687-689 et t. 4/I, Paris 1979, pp. 378-390.

23. *Τηλέγραφος τών Κυκλάδων*, 30.7.1857.

24. AMAE Syra 4, 28.1.1855.

25. Voir Foreign Office, Annual Series, Report on the



Fig. 91 Santorin. Porte d'une riche demeure.

Trade and Commerce of the Cyclades for the Year 1893, n° 1362 (Syra 1.4.1894), p. 15 (désigné dorénavant par FO, *Report*, avec mention de l'année concernée): à cette époque-là, les exportations vers l'Angleterre ont arrêté; voir également J.Th. Bent, *Aegean Islands. The Cyclades, or Life among the Insular Greeks*, Chicago 1965 (1<sup>e</sup> édition 1885), p. 121.

26. En 1857-1859 déjà, lorsque les exportations vers la Russie avaient particulièrement diminué en raison des conséquences de la guerre et des taxes, la Turquie absorba la moitié des exportations de vin en provenance de Santorin (AMAE Syra 5, 17.5.1859). En 1902-1908, la Russie n'absorbait plus que 6% de la production. A cette date, 35% étaient dirigés vers la Turquie et l'Égypte, tandis qu'un tiers était consommé dans le reste de la Grèce. Voir *La crise des vins. Rapport de la Commission de la Chambre des Députés*, Athènes 1909, p. 41 (en grec).

27. Nous ne disposons naturellement pas de séries de prix pour les vins de Santorin, pas plus que pour aucun autre produit grec du XIX<sup>e</sup> siècle. Les informations éparses témoignent en tout cas de fluctuations importantes d'une année sur l'autre, ainsi que de grands écarts entre les prix des diverses qualités. Pour le vin ordinaire, De Kigallas 1850, p. 79, mentionne pour 1841, le prix de 7.4 drachmes par tonneau. Il précise toutefois qu'il s'agit d'une année "des plus malheureuses" du point de vue des prix. Pour les années 1850, on évalue le prix moyen à 15 drachmes par tonneau, avec des pointes en 1857 et en 1858 où ils atteignirent 22 à 25 drachmes (vendange déficitaire: voir AMAE Syra, 28.12.1853, 28.1.1855 et 12.4.1860, et "Notes sur les produits grecs..." (en grec), Ms Bibliothèque Gennadios sur l'exposition internationale de Londres en 1851). En 1881 et 1884, les prix mentionnés sont de 9 - 12 francs par tonneau, toujours pour le vin ordinaire (Archives Nationales [Paris, dorénavant AN], F<sup>12</sup> 7128, Syra 12.9.1881 et 10.6.1884), tandis qu'en 1893, ils sont de 7,5 à 9 francs par tonneau (FO, *Report* 1893). Le prix du *vinsanto* était estimé de 30 à 35 drachmes par tonneau.

28. *Τηλέγραφος τῶν Κυκλάδων*, 4.5.1857.

29. Voir à ce sujet Kolodny 1974, t. I, p. 64.

30. "Après Syros, il n'existe nulle part dans les Cyclades des personnes aussi fortunées qu'à Santorin", écrivait le voyageur anglais James Theodore Bent (*op.cit.*, p. 112), qui visita les îles vers 1880.

31. Sur les 11.723 *stremmata* plantés de vigne en 1841 mentionnés par De Kigallas 1850, p. 5, 39% appartenait à divers monastères et églises orthodoxes et catholiques. Il semble qu'un grand domaine qui appartenait au monastère Saint-Jean le Théologien de Patmos, du moins selon des renseignements datant de la seconde moitié du siècle, était loué pour vingt ans à des hommes d'affaires qui le sous-louaient à leur tour à de plus petits exploitants (*Σαντορίνη*, 17.3.1891). Il existait également sur l'île un nombre assez important de grands domaines privés, la plupart appartenant à des catholiques, dans la région s'étendant de Phira à Pyrgos (voir Pègues 1842, p. 251).

32. La population de l'île s'élevait à 14.965 habitants en 1856 et à 14.846 en 1861. Voir *Στατιστική τῆς Ἑλλάδος. Πληθυσμός τοῦ ἔτους 1861* (Statistique de la Grèce. Population de l'année 1861), réédition de la Fondation Culturelle et Technologique de l'ETBA (avec un avant-propos et sous la supervision de G. Baphounis), Athènes 1991, p. 23. Elle était de 14.783 habitants en 1870, de 12.761 en 1879 et de 12.109 en 1907, selon les statistiques officielles. Malgré l'incertitude quant à l'exactitude des chiffres (étant donné que les marins absents lors des recensements ne sont pas enregistrés), la stagnation puis la tendance à la baisse qui suivit sont manifestes.

33. De Kigallas 1850, p. 38.

34. Papamanolis, *op.cit.*, p. 115.

35. *Σαντορίνη*, 7.3.1891.

36. M.K. Zorzos, *Ἡμερολόγιο Θήρα-Ἀμοργός 1933* (Journal Théra-Amorgos 1933), Le Pirée 1933, pp. 24-25.

37. *Σαντορίνη*, 7.4.1891 et 17.10.1891, et Zorzos, *op.cit.*

38. H. von Gaertringen, "L'île de Théra", *Ἀρμονία*, 1901, p. 443; Zorzos, *op.cit.*, p. 51 et Papamanolis, *op.cit.*, p. 185, cependant très confus du point de vue des dates.

39. Ces méthodes de culture sont décrites de façon détaillée par Pègues 1842, pp. 274-286, et mentionnées par Lacroix 1853, p. 488. Le passage consacré à Santorin (pp. 484-492) que Lacroix, comme il le dit lui-même, recopie dans l'ouvrage de Benoît 1850, a été traduit en grec par A.F. Katsouros dans *Κυκλαδικά*, t.1 (1956), n° 3-4, pp. 170-176; voir également J.Th. Bent, *op.cit.*, p. 121. De Kigallas 1850, p. 81, de même que Pègues 1842, p. 278, soutiennent que certaines pratiques étaient analogues à celles habituelles dans les régions du Languedoc ou du Bordelais. Voir également Anaghia Sarpaki, "Techniques traditionnelles de la viticulture", in *HISTOIRE DU VIN* 1992, pp. 54-60.

40. G. Palaiologos, *Περί ἀμπελοργίας καὶ οἴνοποιίας...* (De la viticulture et viniculture...), Athènes 1836, p. 45 (en grec).

41. Voir les commentaires de Pègues 1842, pp. 290-291.

42. "Presque à l'état de moût", dit Pègues 1842, p. 290. Voir également AMAE Syra 4, 28.1.1855.

43. Voir le tableau de la production et des exportations.

44. Voir l'article éclairant intitulé "Pourquoi nous hâtons l'heure de la vendange" (en grec), dans le journal *Σαντορίνη*, 11.8.1891. Cette année là, l'ouverture des vendanges avait été fixé entre le 20 et le 22 août dans les diverses communes (*Σαντορίνη*, 14.8.1891). Cinquante ans plus tôt, Pègues 1842, p. 291, notait que les vendanges commençaient lors des premiers jours de septembre.

45. *Σαντορίνη*, 21.8.1891. Sur la manière dont les dates de la vendange étaient fixées, voir également A. Nomikos, "La vendange à Santorin" (en grec), *Κυκλαδικά*, t. 1 (1956), n° 3-4, pp. 180-183.

46. *Σαντορίνη*, 10.4.1891.

47. "Les plus aisés de nos concitoyens", commente à nouveau le journal *Σαντορίνη* ("Le sort de nos vins", 29.5.1891), au lieu d'envoyer leurs enfants à Athènes étudier le droit et la médecine, feraient bien de les envoyer en Europe étudier la viticulture...". Pègues 1842, p. 341 dénombreait en 1842 six jeunes santoriniotes, enfants de familles catholiques (Demathas, Albis, Pintos et De Kigallas), qui étudiaient le droit et la médecine à Paris et à Pise. Il semble que l'île n'ait pas acquis avant l'entre-deux-guerres de cadres formés de façon scientifique. En 1933 en tout cas, il existait à Phira deux chimistes-oenologues, Evanguélos Tokmakidis et Géorgios Mavrommatis. Ce dernier travaillait à la Caisse de Défense de la Production vinicole, fondée en 1910. (Zorzos, *op.cit.*, pp. 24, 41).

48. A. Mansolas, *La Grèce à l'exposition universelle de Paris en 1878*, Athènes 1878, p. 61 du Catalogue des Exposants. N. Demathas indique 1874 comme année de fondation de cette installation vinicole ("De l'industrie en Grèce" (en grec), *Ἀττικόν Ἡμερολόγιον*, Athènes 1876, p. 423).

49. Cette "marginalisation" de Santorin, où avait fleuri une certaine vie culturelle et mondaine lors de son essor et jusqu'au début du XXe siècle (journaux, cercles, etc.), s'accomplit durant l'entre-deux-guerres. "Il arrive maintenant à Théra", écrit en 1932 Papamanolis (*op.cit.*, p. 17), "la même chose que dans d'autres îles ... Petit à petit les familles qui dirigeaient l'animation mondaine et la vie, en général, de l'île, disparaissent d'année en année, partant s'installer ... au Pirée, à Athènes et à Syros".

50. Voir FO, *Report 1893*, *op.cit.*. Selon Papamanolis (*op.cit.*, p. 108), ce vin était exporté en France, où il était cependant utilisé comme vin de coupage. Ces exportations s'arrêtèrent "parce que [la France] trouva moins cher dans d'autres lieux plus proches...", et c'est pourquoi "on ne le produit plus [en 1932] en grande quantité".

51. Voir Papamanolis, *op.cit.*, p. 28 et M. Danezis, *Santorini 1939-1940*, pp. 107, 216. Voir également le croquis de la *canava* et du *rakidio* de Karras dans D. Philippides, "*Canavès et rakidia à Santorin*" (en grec), in HISTOIRE DU VIN 1922, p. 75.

52. Danezis, *op.cit.*, p. 216.

53. Fève et concentré de tomate commencèrent à être exportés en 1902-1903 vers la Russie, l'Égypte, la Turquie. Voir FO, *Report 1902*, 1903, 1904, etc. La première mention de la tomate que nous avons repérée se trouve dans Pègues 1842, p. 297, c'est-à-dire en 1842. De Kigallas ne s'y réfère toutefois pas.

54. Papamanolis, *op.cit.*, p. 109, Zorzos, *op.cit.*, p. 43 et Danezis, *op.cit.*, p. 216.

55. A Santorin, les femmes tissaient et tricotaient le coton à domicile depuis très longtemps. Voir Tselikas 1985, p. 18 et Pègues 1842, pp. 296-297.

56. La marine de Santorin commença à se

réorganiser vers la fin du XIXe siècle, avec le passage de la navigation à voile à celle à vapeur, tardif comme dans toute la Grèce. Selon Zorzos, *op.cit.*, p. 187, le premier bateau à vapeur fut acheté par K. Platis, d'Oia (aucune date n'est mentionnée). Cependant, la famille qui ouvrit la voie dans ce domaine fut indubitablement celle des Nomikos: en 1891, la "Théraïki Atmoploia" (La Navigation à vapeur de Théra) d'Emmanuel P. Nomikos assure déjà des itinéraires réguliers entre Santorin, Syros et Le Pirée (voir *Σαντορίνη*, 29.6.1891).

57. Voir Zorzos, *op.cit.*, pp. 42, 60, 115.

58. Voir Zorzos, *op.cit.*, p. 42, Papamanolis, *op.cit.*, p. 87 et Danezis, *op.cit.*, p. 216. Les fabriques de tricotage étaient celles de Grigorios Koutsoyan-nopoulos (fondée en 1926), de Marghitsu Vazengioui et des religieuses de Saint-Nicolas à Phira, de Iacovos Darzentas (fondée en 1929) à Oia et d'Emmanouil Damigos à Karterado. Le concentré de tomate en conserve était produit par les usines de Dimitrios Nomikos à Monolithos, d'Antonios Karamolengos et de l'Industrie Agricole de Santorin ("ABIS", fondée en 1935). L'usine de production d'électricité destinée à l'éclairage de Phira avait été fondée par Evanguélos Sigalas, tandis que le moulin appartenait à Dimitrios Nomikos: il ne nous a pas été possible d'élucider si ce moulin était celui qui avait succédé au premier moulin à vapeur, fondé à Santorin vers 1870 par Emmanouil Kanakaris et N. Syrigos (ultérieurement "N. Syrigos et A. Alaphouzos").

59. *Τηλέγραφος τῶν Κυκλάδων*, 24.6.1858. Dans l'article en question de ce journal, il semble que les premières tentatives entreprises à cette date par l'homme d'affaires Kaliméris pour développer ces extractions avaient provoqué de sérieuses réactions dans l'île.

60. Selon Pègues 1842, p. 270, la terre théraïque fut utilisée lors des premiers travaux entrepris dans le port de Syros.

61. Entre 1847 et 1852, les exportations variaient de 4.000 à 8.000 tonnes environ par an (AMAE Syra, 28.12.1853). Entre 1899 et 1902, elles atteignaient le niveau des 60.000 à 90.000 tonnes. Une grande partie était acheminée en direction de la Roumanie, vers le port de Constantza (FO, *Report 1899*, 1900, 1901, 1902). Durant l'entre-deux-guerres, l'extraction était passée aux mains de grandes sociétés, comme c'était le cas de tout le secteur minier en Grèce. La société "Héphaistos", appartenant à l'homme d'affaires Groman, s'était implantée depuis 1904 et, en 1930, elle fonda une grande usine électrique de pulvérisation, tandis que la société athénienne "Atlas" installait un tapis roulant électrique pour le transport sur le lieu de chargement. Voir à ce sujet Papamanolis, *op.cit.*, pp. 87-88 et Zorzos, *op.cit.*, pp. 67-74. En 1927 enfin, fut fondée la société de M. Mavrommatis, qui exploitait la terre théraïque dans la région d'Oia (Ammoudi): voir Zorzos, *op.cit.*, pp. 46-47.

62. FO, *Report 1900*.

TABLEAU 9  
Production et exportation du vin de Santorin (en tonneaux de 48 ocques)

Année	Production		Exportation		Consommation en Grèce
	Total	Vinsanto	Total	Vers la Russie	
1731 <sup>1</sup>	[12.370]				
(avant la Révolution) <sup>2</sup>	[34-36.000]				
1841 <sup>3</sup>	55.990	2.350	73.120		
1850 <sup>4</sup>				38.000	
1851 <sup>5</sup>	74.000	4.000	68.500		5.500
1841 <sup>6</sup>	49.000				
1855	70.000 (moyenne)		65.000 (moyenne)		
1857 <sup>7</sup>	37.700		28.000	14.000	
1858	42.000		34.000	13.000	
1859	66.500		69.000	23.500	
1860 <sup>8</sup>	46.600				
1870 <sup>9</sup>			41.652		
1880 <sup>10</sup>	81.250				
1881 <sup>11</sup>	62.000				
1884 <sup>12</sup>	[64.500]				
1890 <sup>13</sup>	53.116				
1891	53.758				
1893 <sup>14</sup>			33.600	16.260	48.780
1902 <sup>15</sup>			10.014	1.395	10.651
1903			14.023	5.214	10.073
1904	54.500 (moyenne)		43.848	7.059	10.666
1905			49.189	217	16.119
1906			33.264	1.241	20.393
1907			31.395	2.520	20.978
1908 <sup>16</sup>	70.000 (moyenne)		35.454	2.544	20.010
1928 <sup>17</sup>	140.000				
	91-105.000 (moyenne)				
1931 <sup>18</sup>	84.000				

Sources du Tableau

1. Estimation de Balta 1986, p. 298, sur la base d'une superficie de vignobles de 5.937 *donas* et d'une production moyenne des cent *ocques* par *donum*, soit au total environ 600.000 *ocques* = 12.370 tonneaux de 48 *ocques*.

2. Selon le consul français à Syros, in AMAE Syra 4, 28.12.1853.

3. De Kigallas 1850, pp. 79, 88.

4. "Notes sur les produits grecs", *op.cit.*.

5. AMAE Syra 4, 28.12.1853.

6. 1854-1855: AMAE Syra 4, 28.1.1855.

7. 1857-1859: AMAE Syra 5, 12.4.1860.

8. S. Spiliotakis, *Statistique de l'Agriculture* (en grec), Athènes 1864.

9. N. Demathas, *op.cit.*, p. 423.

10. AN F<sup>12</sup> 7128, Syra 12.9.1881 (3,9 millions d'*ocques*).

11. AN F<sup>12</sup> 7128, Syra 24.2.1882 (2,976 millions d'*ocques*).

12. AMAE Syra 8, 10.6.1884, estimation de la production de l'année (40.000 hectolitres).

13. 1890-1891: *Σαντορίνη*, 1.11.1891.

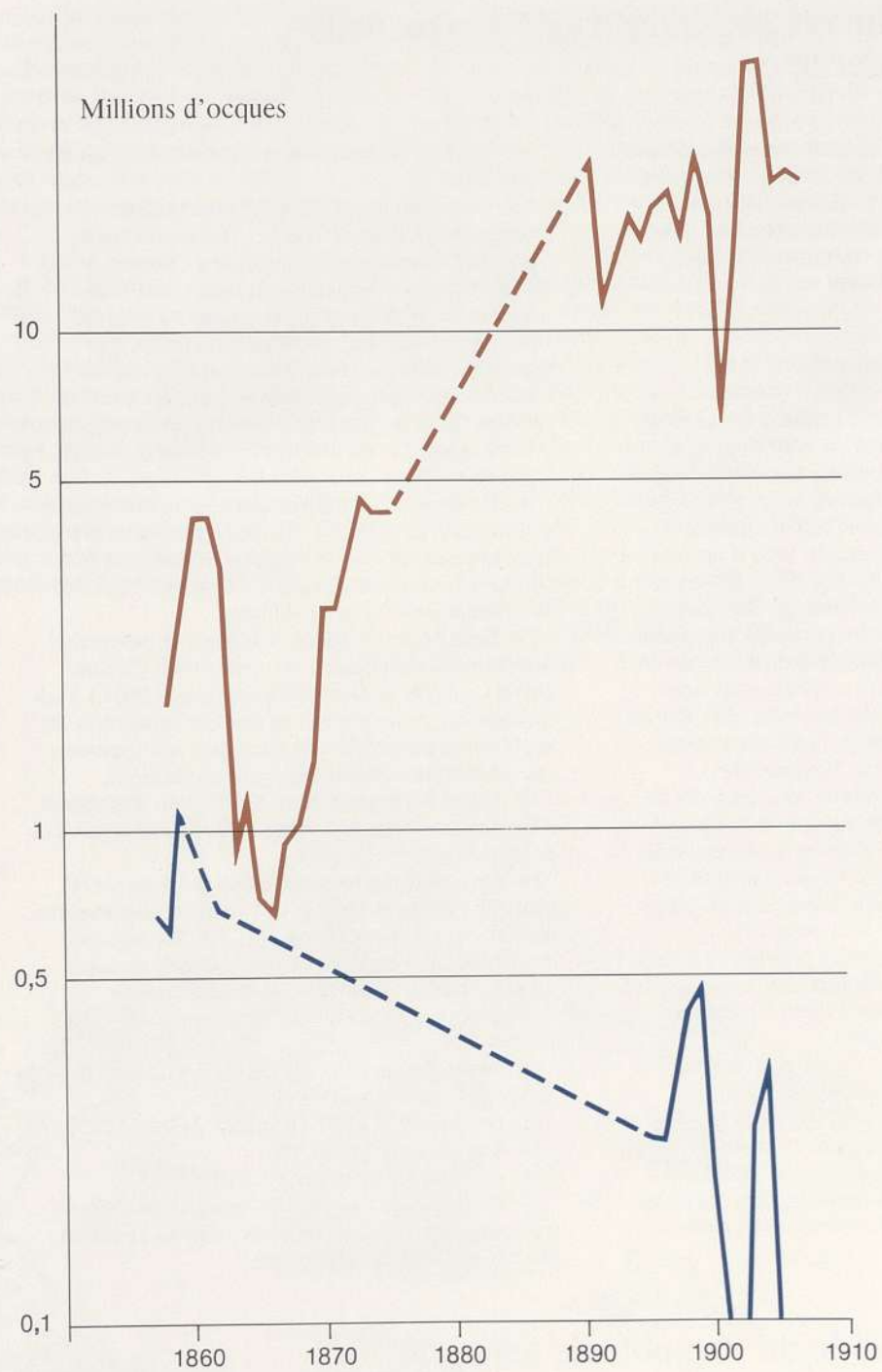
14. FO, *Report* 1893. Le consul anglais donne les quantités en hectolitres. L'estimation a été calculée sur la base de: 1 tonneau = 61,5 hl. Malheureusement, tous les rapports consulaires suivants contenant des informations sur le vin de Santorin présentent une telle confusion quant aux unités de mesure (tantôt des hectolitres, tantôt des gallons) qu'elles sont inutilisables. N'ont été exploitées ici que les données confirmées par d'autres sources.

15. Voir *La crise des vins...*, *op.cit.*, p. 41 pour les exportations (les données sont exprimées en *ocques*, sur la base d'informations fournies par la douane de Théra) et p. 102 pour ce qui concerne la production moyenne des cinq années concernées.

16. Cette production moyenne est indiquée par le député B. Markezinis, *La crise des vins...*, *op.cit.*, p. 122.

17. Papamanolis, *op.cit.*, pp. 107-108. La production de 1928 était exceptionnellement abondante. Papamanolis donne les informations en *vytia* (tonneaux) de 336 *ocques*.

18. Zorzos, *op.cit.*, p. 43. Les informations sont ici également fournies en *vytia*.



Sch. 13 Exportations de vin à partir de la Grèce, 1857-1907

- Total des exportations de vin.
- Exportations vers la Russie. Les données pour les années 1857-59 concernent exclusivement les exportations de Santorin vers la Russie. Néanmoins, dans la pratique, celles-ci se confondent avec le total des exportations de vin grec en direction de ce pays.

## Des vins de la canava pré-industrielle à ceux de la technologie moderne

1. Rapport rédigé par A. Zoukas: *Etat oenologique et viticole des îles de Théra et de Thérasia 1916-1920* (en grec), Archives de l'Institut du Vin du Ministère de l'Agriculture de Grèce. Le rédacteur du rapport a été agronome officiel en poste à Santorin de 1916-1920.

2. Le recensement de 1917 fait état de 13.500 habitants à Santorin.

3. Logothetis 1980.

4. Zoukas, *Oenologique...*, *op. cit.*.

5. *Ibid.*.

6. Chaque *zevgharia* de 0,3 ha donnait environ 640 kg (500 ocques) de raisins, dont on tirait environ 420 l de vin (rendement de 67% environ). Les frais de culture étaient environ de 112 drachmes par *zevgharia*, tandis que la vente des produits rapporta 265 drachmes par *zevgharia* en 1919, et 351 drachmes en 1920 (5 drs pour les sarments, 10 drs pour les lies et le marc, 250 drs et 336 drs respectivement pour la vente de 420 l de vin).

7. La conclusion était d'ordre purement comptable: comme une *zevgharia* produisait environ 640 kg de raisin dont le prix moyen était en 1920 de 0,31 drs le kg, le viticulteur en obtenait 205 drachmes (200 pour la vente des raisins et 5 pour celle des sarments) contre 112 drachmes de frais de culture. Il gagnait donc environ 93 drachmes par *zevgharia*. Mais, du point de vue comptable, il était perdant: les prix de vente des vignes s'élevant de 2.000 à 2.500 drachmes la *zevgharia*, l'intérêt de son capital foncier se serait élevé à 100 drs, qui, ajoutées aux frais de culture, dégageaient un léger passif. Tous ces calculs valent bien sûr pour les propriétaires de vignes qui devaient rétribuer la main-d'oeuvre: les exploitations familiales, elles, recourant à une main-d'oeuvre non salariée, avaient des frais très réduits, ce qui les rendait rentables.

8. Archives de l'Institut du Vin du Ministère de l'Agriculture de Grèce. Rapport de A. Zoukas: *Le département des Cyclades du point de vue de la viticulture et de la production de vin*, 1938 (en grec).

9. La tomate, cultivée tout d'abord en 1880 sur les versants du Prophète-Elie par les habitants de la commune de Pyrgos, se répandit ensuite sur toute l'île, souvent aux dépens de la vigne.

10. Zoukas, *Le département des Cyclades...*, *op. cit.*.

11. *Ibid.*.

12. Document de la Caisse de Défense de la Production Viticole de Théra et Thérasia (Ταμείο Ἀμύνης Οἴνοπαραγωγῆς) adressé à l'Institut du Vin du Ministère de l'Agriculture de Grèce, juin 1938.

13. Le vin ne doit pas entrer en contact avec des objets de cuivre, car il se charge de ce métal. La législation moderne établit pour le vin des teneurs maximales en divers métaux pour protéger la santé publique. Pour le cuivre, le maximum est de 1 mg/litre.

14. Zoukas, *Le département des Cyclades...*, *op. cit.*.

15. *Ibid.*.

16. On appelle "teinturiers", bien qu'ils proviennent de cépages à jus blanc, les vins rouges sombres de Paros et de Leucade qui étaient utilisés pour renforcer la couleur d'autres vins rouges ou même pour "teindre" en rouge divers vins rosés et blancs.

17. Deux autres grandes installations de production furent fondées ultérieurement: celle d'Ilias Chrysos (1.000 t.) et celle de Georgios Koronaios (1.500 t.). Tous faisaient descendre leur vin au port par tuyau mais, les applications industrielles du plastique étant apparues, ces canalisations étaient désormais en plastique.

18. Union des Coopératives des Produits Théraïques ("Ένωση Συνεταιρισμῶν Θηραϊκῶν Προϊόντων"), Loi de fondation N.359 de 1947.

19. On trouve des renseignements précieux sur la situation viticole et vinicole de l'île alors, le commerce des vins, les prêts de l'Union, etc., dans les rapports annuels des services de la Banque Agricole de Grèce.

20. K. Sigalas, "Position agro-économique et développement de Théra" (en grec), in SANTORINI 1971, p. 284.

21. Le phylloxéra ne se développe pas facilement sur les terrains sableux pauvres en argile.

22. Décret 539/71 et Arrêté minist. 21385/1572/72.

23. Règlement (CEE) 817/70.

24. Arrêté ministériel 335757/7665/79.

25. Règlement (CEE) 2019/93 "portant des mesures spécifiques pour certains produits agricoles en faveur des îles mineures de la mer Egée."

## Le potentiel vinicole du vignoble de Santorin

1. On appelle tufs volcaniques des roches compactes qui se constituent au fil du temps par agglomération de projections volcaniques. La composition de ces tufs est celle de la lave du volcan dont ils proviennent et peut donc varier d'un cas à l'autre. Celui de Théra correspond à l'andésite, une

roche commune dans la chaîne des Andes (d'où son nom), alors que celui de l'Etna correspond au basalte. Il est composé essentiellement d'alumino-silicates de sodium et de calcium (feldspaths) et de hornblende.

2. Stoyannis 1971, p. 52.

3. Un pied métrique fait 12 pouces. Selon le

système métrique anglais, un pouce correspond à 2,54 cm, et un pied à 30,48 cm, alors que selon l'ancien système français, que l'abbé Pègues utilisait sans doute, un pouce fait 2,707 cm et un pied 32,4 cm. Quand il mentionne une profondeur de 1,5 à 2 pieds, il faut donc comprendre une fourchette de 49-65 cm et non de 45-60 cm comme ce serait le cas s'il utilisait le système anglais. 3 et 4 pouces correspondent respectivement à 8 et 11 cm environ.

4. Voir note 3.

5. Pègues 1842, pp. 265-269.

6. Stoyannis 1971, p. 14.

7. O. Rackham, "Observations on the Historical Ecology of Santorini", in *THERA* 1990, t. 2, p. 385. En tout état de cause, d'après des informations que m'a communiquées le professeur Doumas, on a trouvé en procédant aux fouilles d'Akrotiri des racines de vigne jusqu'à des profondeurs de 2 ou 3 m. Il faut toutefois noter que Rackham parle d'"arbres" et précise (p. 386) que la vigne et le figuier sont considérées parmi de rares plantes ligneuses dont les racines transpercent la terre théraïque, ce pourquoi ils survivent sur l'île après l'éruption.

8. *Ibid.*

9. Voir note 6.

10. Hérodote, *Histoire*, livre II, *Euterpe*, trad. Ph. D. Legrand, Les Belles Lettres, Paris 1936.

11. Koutsoyannopoulos-Théraios 1971.

12. Pègues 1842, p. 266, rapporte que "Pindare, dans sa quatrième Pythique, parle de la terre de Santorin [sic] comme d'une terre très-fertile, parce qu'elle est composée de pierre ponce: "Διά τό περί τήν γήν ιδίωμα κισσηρώδης γάρ οὔσα, πολύφορος ἐστί καί πολύκαρπος". Or ce vers n'a pas été écrit par Pindare, qui se contente de mentionner Théra comme île sacrée, "ἱεράν νᾶσον" (4e Pythique, 11), mais par le scholiaste de Pindare qui estime que le poète appelle Théra "sacrée" soit à cause de la particularité de son sol (suit la phrase reprise par Pègues), soit parce que Cadmos, quand il colonisa l'île, éleva des autels à Poséidon et Athéna (voir l'édition de Pindare par August Boeckh, *Πινδάρου τά σωζόμενα*, Gottlob Weigel, Leipzig 1811-1821, t. 2, partie I, p. 344, et K. Garbolas, *Commentaires sur Pindare à partir de l'édition d'August Boeckh* (en grec), Athènes 1841, t. 2, p. 58).

13. Karapiperis 1971.

14. Selon Stoyannis 1971, pp. 16-18, le taux d'humidité atmosphérique moyen à Santorin pendant les mois de juillet-août s'élève à 59-60%.

15. Le mildiou est la plus grave des maladies de la

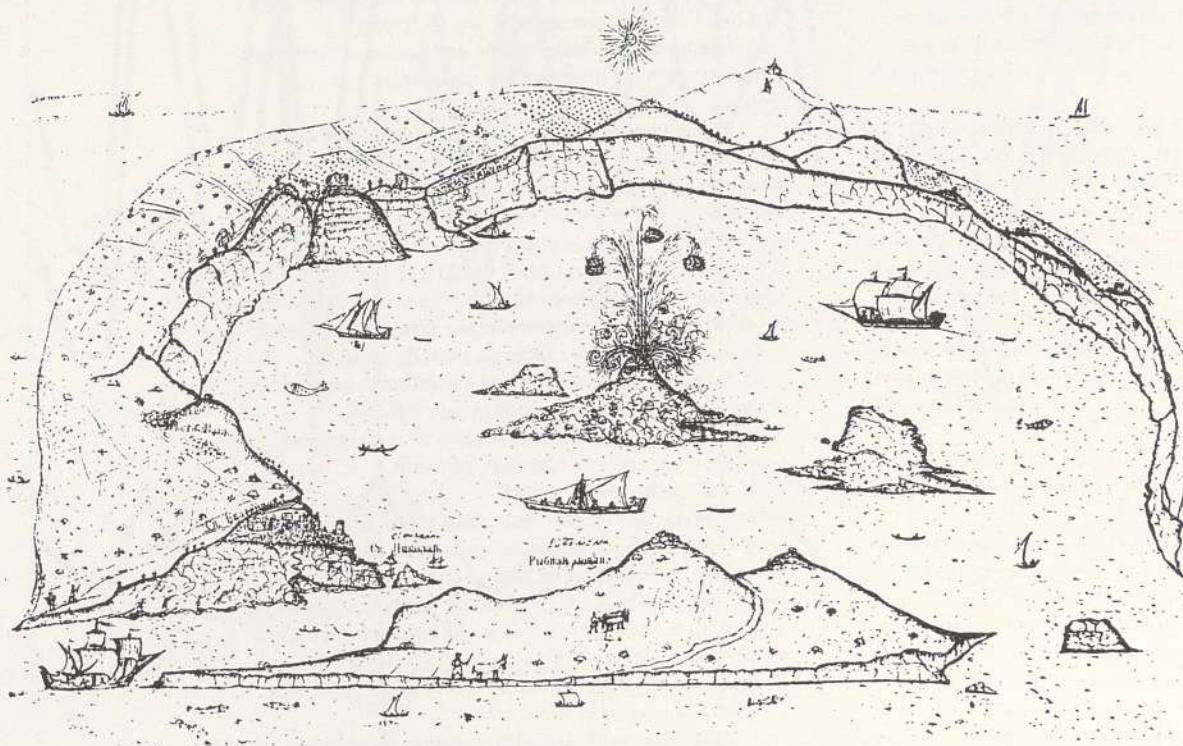


Fig. 92 "Santorin avec le volcan en activité". Dessin à l'encre d'une extraordinaire perception de l'ensemble des îles constituant le "volcan de Santorin". Vasilij Barskij, moine russe de Kiev, 1745.

vigne; il se développe plus facilement par temps humide et chaud. Le champignon *Botrytis*, qui produit la pourriture grise des raisins, prospère dans des zones où l'aération insuffisante laisse persister l'humidité. L'oïdium peut être considéré comme aussi grave que le mildiou; dans diverses régions viticoles de Grèce, il constitue même chaque année la menace la plus sérieuse, car le champignon peut se développer même dans des conditions de faible humidité.

16. Voir note 15.

17. Toutes les informations fournies dans le présent livre concernant les maladies de la vigne proviennent d'un ouvrage précieux pour la viticulture grecque, celui de Rumbos 1989.

18. Ce diagramme (sch. 14) est un de ceux que Giorgos Venetsanos (Megalokhori), oenologue-chimiste, ancien vinificateur et toujours propriétaire de vignes, élabore depuis 1924 d'après ce qu'il observe sur ses propres vignobles. Celui-ci concerne des vignobles qu'il possède dans le sud de l'île, au-delà de Pyrgos.

19. Rackham, *op. cit.*, p. 390, se demande de quelles ressources Théra vivait à l'époque classique. La ville lui semble trop importante pour ne s'être appuyée que sur les alentours et sur les cultures sans doute aléatoires de l'île. Quant à Pègues 1842, pp. 293, 326, il signale que

les prix des vins de Santorin dans les ports de Russie étaient fonction de la production annuelle de l'île: quand elle était abondante, les prix s'effondraient et il y eut des années où les négociants furent ruinés.

20. Lettre que G. Venetsanos a adressée à l'auteur avec les diagrammes déjà mentionnés (voir note 18).

21. Bureau de Développement Agricole (G.G.A.) de Santorin.

22. Le phylloxéra est un insecte dont la forme radicole attaque et détruit les racines des plants de la vigne européenne. Passant d'Amérique en Europe, et se diffusant rapidement, il a progressivement détruit les vignobles. Dans les zones atteintes par le fléau, les vignes n'ont pu être reconstituées qu'en greffant les cépages européens sur des sujets américains dont les racines résistent à cet ennemi animal de la vigne.

23. Entre autres problèmes: coût élevé d'installations des vignobles, besoin d'apprentissage des systèmes de greffage, problèmes d'adaptation (surtout aux sols) des différents porte-greffes, problèmes d'affinité des greffons de cépages locaux avec les porte-greffes, renouvellement des ceps tous les 30 ans environ.

24. Selon la terminologie scientifique, le phylloxéra, en tant qu'insecte, est classé parmi les "ennemis de la vigne".

## Asyrtiko: le cépage de Santorin

1. Diapoulis 1971.

2. O. Rackham, "Observations on the Historical Ecology of Santorini", in THERA 1990, t. 2, p. 386.

3. Une exploration de ces sources a été effectuée par Logothetis 1974.

4. C'est au 3<sup>e</sup> siècle que vécut Florentinos, qui s'intéressa aux variétés de vigne de son époque. Ses informations à ce sujet furent rassemblées dans un chapitre des *Γεωπονικά* (Geoponika), un traité d'agriculture du Xe siècle (attribué à Cassianos Vassos, auteur du VI<sup>e</sup>) dont un résumé est parvenu jusqu'à nos jours. L'édition de H. Beckh, Teubner, Leipzig 1895, rapporte ce fragment de Florentinos (E,2,19): "Pour les vins doux le meilleur cépage de tous est sans conteste la *vigne thériaque*, que Démocrite signale pour la qualité et la salubrité de son vin; le cep est par nature mince et faible".

5. Logothetis 1965, pp. 178-221; voir aussi G. Hatzidakis (revue *Ἀθηνᾶ*, 20 (1908), p. 546), cité par Logothetis 1974, p. 181.

6. Claudius Galien, *Περί τροφῶν δυνάμεως* (De la puissance des aliments), chap. XI, et *Περί ὑγιεινῶν* (Des choses bonnes pour la santé), chap. V.

7. L'usage de tonneaux de bois pour transporter le vin a commencé, au moins en Occident, à l'époque romaine. La première mention se trouve chez Pline.

8. La réglementation de la CEE en matière de vins (Règlement 2392/89, art. 5, par. 1-d) stipule que le nom

d'un cépage ne peut être utilisé pour la désignation d'un vin que s'il est accompagné d'une indication géographique. Le double intitulé de Galien et Prodrornos (voir note 10) est donc devenu obligatoire à notre époque.

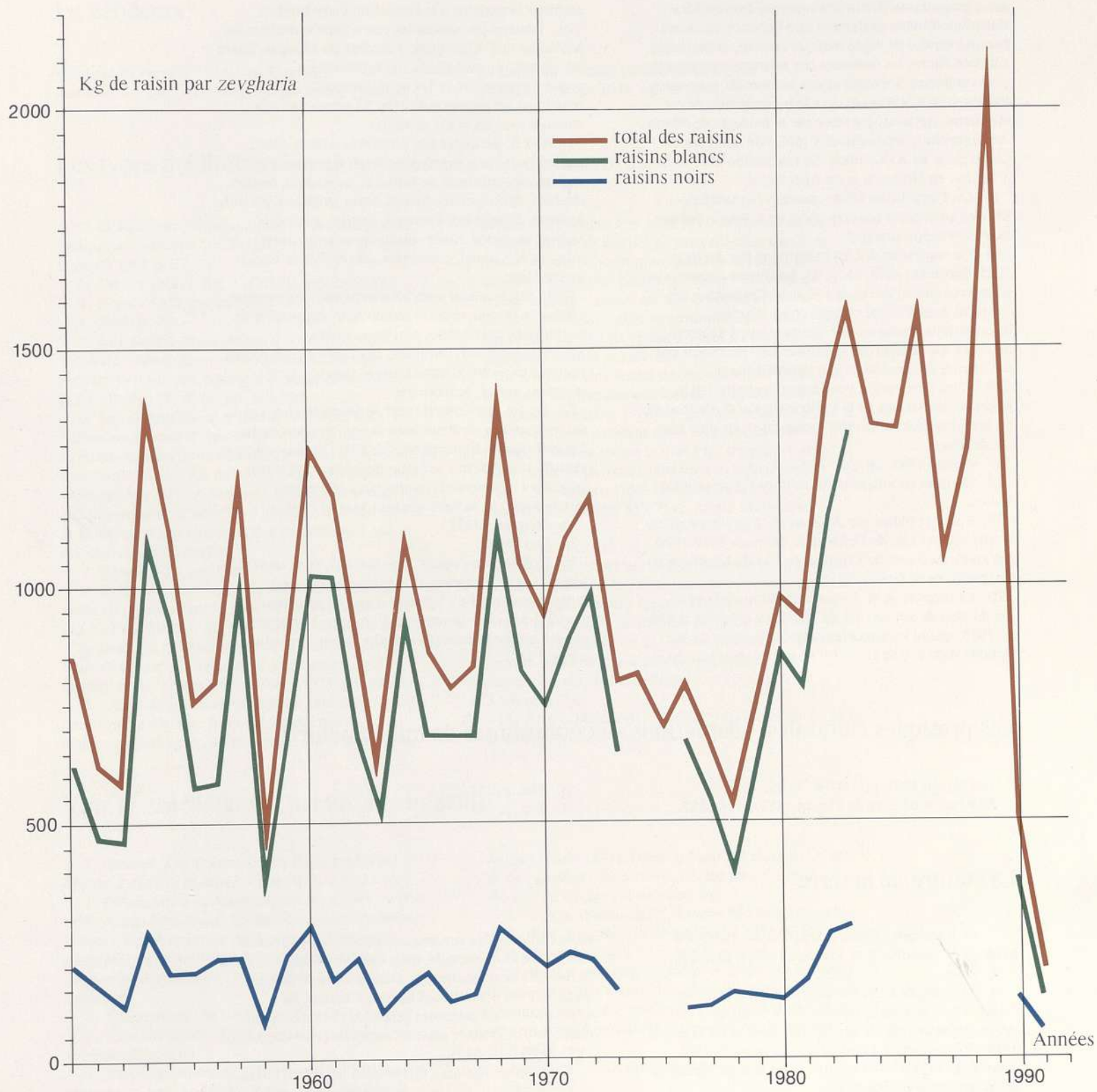
9. La culture du cépage *athiri* est attestée en Crète depuis le XIV<sup>e</sup> siècle au moins. Ilias Anagnostakis, dans son ouvrage *Οἶνος ὁ Βυζαντινός* (Le vin byzantin), éd. Fondation Fany Boutari, Athènes 1995, p. 142, rapporte que le poète Sachlikis, revenu en 1390 à Candie (Iraklion) en Crète, vendit une parcelle de vigne du cépage qui nous occupe ("unam peciam vinee de athiri"). Mais le texte, en langue étrangère, ne nous indique pas la graphie exacte du nom du cépage.

10. L'auteur en est Théodoros Prodrornos, surnommé Ptochoprodrornos. Il s'agit de la satire *Κατά Ἠγουμένων* (Contre les supérieurs de monastères), adressée à l'empereur Manuel Comnène.

11. Logothetis 1974, p. 181.

12. La baie du cépage blanc *athiri* est arrondie mais tend vers l'ovale, de dimension moyenne. La peau est résistante, avec un peu de pruine et une couleur jaune verte tirant sur le doré. La chair est juteuse, agréable au goût, sucrée, l'arôme est délicat. La baie du *mavrathiro* est arrondie, légèrement aplatie à l'extrémité libre, la peau est moins dure, la couleur d'un indigo-violet vif. La chair est juteuse et incolore.

13. Dans son traité de pharmacologie *Περί συνθέ-*



Sch. 14. Variations annuelles du rendement moyen en raisin des vignobles de la partie sud de Santorin.

σεως φαρμάκων (De la composition des remèdes), Galien mentionne également une θηριακή, qui n'est pas une variété de vigne mais un remède, la thériaque, antidote contre les morsures des animaux sauvages (θηρία) venimeux. Soixante et une substances supposées thérapeutiques entraient dans la composition de cet électuaire, qui avait été fixée par le médecin de Néron Andromachos, originaire de Crète. Elle demeura en usage jusqu'au XIXe siècle. Sa fabrication était assurée à Venise, en Hollande et en Allemagne.

14. On l'appelle en Crète *mandilari* (μαντηλάρι), à Rhodes *amorgiano* (ἀμοργιανό), en Eubée *kondoura noir* (κοντούρα μαύρη).

15. Ce contrat de dot est mentionné par Tselikas 1985, document num. 26, p. 41. Les divers documents conservés aux Archives de l'Evêché Catholique de Santorin nous livreraient sans doute d'autres informations analogues sur la viticulture à Santorin, mais des spécialistes des questions vitivinicoles n'ont pas encore été associés à leur dépouillement.

16. C'est ainsi qu'on vend encore aujourd'hui le raisin sec de Malaga de la variété *muscat d'Alexandrie*: les grains séchés sur la rafle séchée. Il s'agit d'un fruit sec de luxe.

17. Pègues 1842, pp. 292-293.

18. Du nom du village d'Apiranthos (Ἀπειρανθος) à Naxos.

19. Rapport rédigé par A. Zoukas: *Etat oenologique et viticole des îles de Théra et de Thérasia 1916-1920* (en grec), Archives de l'Institut du Vin du Ministère de l'Agriculture de Grèce.

20. Le rapport de B. Logothetis: *Viticulture et production de vin de l'île de Théra* (en grec) fut rédigé en 1946, quand le rapporteur était inspecteur de la Banque Agricole de Grèce. Il se trouve dans les

archives Logothetis à la Fondation Fany Boutari.

21. Pendant les années 80, une équipe technique du Ministère de l'Agriculture a recensé les cépages. Outre les *asyrtiko* et *mandilaria*, qui représentent respectivement 3/4 et 1/4 du raisin récolté, ils ont rencontré, en petites quantités, 53 autres variétés connues sous les noms suivants:

BLANCS: *agrioglykada, aïtonychi, aïdani, athiri, asprovoudomato, aspromandilaria, aspromoschato, asprosyriki, asprouda* de Santorin, *avgoulato, begleri, flaskato, flaskosyrtiko, fraoula blanc, gaidouria, glykada, katsano, kounenato, kourendi, kritiko, patiniotis, platani, potamisi, rozaki blanc, savatiano, samio* (muscat de Samos), *soultanina, stavrochiotis, tsaouli, vaftra blanc*.

COLORES: *aïdani noir, aïtonychi noir, avgoustiatis, eftakoilo, fraoula rouge, katsano noir, kourendi noir, korinthiaki, mavrathiro, mavromoschato, mavrotragano, mavrofraoula, moschato rouge, roditis, rodoumousa, rousso, rozaki rouge, sideritis, syriki, tsibimbo, vaftra, voïdomatis*.

22. Le vin doux traditionnel de Santorin était vendu sur les marchés vénitiens sous le nom de *vino santo*. Les catholiques francophones de l'île l'appelaient "*vin santo*", d'où le terme levantin βινσάντο (*vinsanto*) hellénisé en βισάντο (*visanto*) qui signifie tout simplement vin de Santorin (vin Santo Erini).

23. Diapoulis 1971.

24. Davi 1971.

25. O. Rackham, *op.cit.*, pp. 384-385, écrit ceci: "La végétation de Santorin - la liste des plantes - est étonnamment riche s'agissant d'une île de cette taille, au point de laisser penser que l'éruption minoenne n'a pas été assez violente pour rendre stérile l'ensemble du sol de l'île".

## Les pratiques culturelles: adaptations aux contraintes du milieu naturel

1. Fregoni 1991, pp. 74-76, 78-85.

2. Résumé du livre de Pègues 1842, p. 281-282.

3. *Ibid.*, p. 281.

4. *Ibid.*, p. 282.

## La culture de la terre

1. O. Rackham, "Observations on the Historical Ecology of Santorini", in THERA 1990, t. 2, p. 386.

2. *Ibid.*

3. Archives de l'Institut du Vin du Ministère de l'Agriculture de Grèce, rapport de A. Zoukas: *Etat oenologique et viticole des îles de Théra et de Thérasia 1916-1920* (en grec). Le rédacteur du rapport a été détaché de 1916 à 1920 à Santorin en tant qu'ingénieur agronome responsable de l'île.

4. Le chiendent (*agropyrum repens*), ἄγρωσις

par excellence des Anciens, est une herbacée vivace, fourragère et médicinale, mais également une mauvaise herbe difficile à exterminer. Dans les îles de la mer Egée, elle est connue sous le nom d'*aousta*. Sa végétation et ses rhizomes géiculés constituent une excellente nourriture pour les animaux (voir Gennadios 1959, pp. 11-12, 547).

5. *Atriplex Halimus*, en français: arroche. L'ἄλμιος de Dioskoridès et l'ἄλμιον de Théophraste (voir Gennadios 1959, p. 147).

## La vendema\*

\* Extrait de l'article "Ἀπό τό Χρονικό τοῦ Κάμπου μας" (De la chronique de nos Champs),

in *Santorini* (recueil collectif), édité pour M.A. Danezis, Athènes 1971, pp. 237-241.

## Les types méditerranéen et européen du vin de Santorin

1. O. Rackham, "Observations on the Historical Ecology of Santorini", in *THERA* 1990, t. 2, p. 390 et *Doumas* 1992 p. 27.

2. Olivier 1800/1-7, t. 2 (1800/1), pp. 257-259.

3. Pègues 1842, pp. 287-288.

4. *Ibid.*, p. 288.

5. M.J. Salaha-Moutsopoulou et M. Boudouri-Tsoukala, "Anion chlore et sodium dans les vins. Problèmes posés aux échanges internationaux", *Bull. O.I.V.*, Paris 1991, t. 64, pp. 363-388.

6. Les plantes fixent le soufre du sol par leurs racines sous forme d'ions sulfates, mais aussi directement à partir de l'atmosphère, par leurs feuilles, sous forme de dioxyde de soufre (voir Polyzopoulos 1976, pp. 504-505). A Santorin, bien que le volcan ne soit pas en phase d'activité, il libère en divers endroits de la vapeur d'eau chaude et des gaz sulfureux que la plante fixe par les feuilles.

7. About 1854, pp. 120-123.

8. S. Kourakou, "Degré de maturité optimal du raisin en relation avec le type du vin à élaborer", *Bull. O.I.V.*, Paris 1975, t. 48, pp. 788-809; du même auteur, "The Grape as the Raw Material of Vinification in Warm Regions", *International Symposium on the Quality of the Vintage*, Cape Town 1977, pp. 301-309.

9. Le sol de Santorin est sableux avec un très faible pourcentage d'argile. Il est également pauvre en matière organique et, à l'exception d'une petite zone

autour du Prophète Elie, dépourvu de carbonate de calcium. Aussi les plantes ne peuvent-elles pas, bien que le sol soit riche en potassium, en absorber les quantités suffisantes pour neutraliser l'essentiel de l'acide tartrique auquel est due la bonne acidité des vins de Santorin. Cette faible absorption du potassium est également un effet du climat aride et du fait que les vignobles ne sont pas arrosés.

10. Certains vins jeunes développent une odeur plus ou moins sensible due à la formation de certains composés du soufre. L'oenologue, dans ces cas-là, est à l'œuvre: s'il ne parvient pas à les empêcher de se former, il doit au moins veiller à les supprimer avant que l'odeur ne devienne plus forte et désagréable.

11. "Όνομασία Προελεύσεως Ἀνωτέρας Ποιότητος", Décret 539/71 et Arrêté Ministériel 21385/1572/72.

12. Voir note 11.

13. Rendement à l'hectare de 7 tonnes de raisin, soit beaucoup plus que le rendement moyen obtenu par les vignobles de l'île dans les conditions actuelles.

14. Pour avoir la permission d'élaborer ces vins secs à fort degré alcoolique, la Grèce a demandé et obtenu, lors des négociations d'adhésion à la CEE, une disposition particulière (Règlement CEE 337/79, Annexe II, 11).

15. Arrêté Ministériel 304653/2962/74, publié au J.O. de la Rép. Hell., B 978/4-10-1974.

## Vins de soleil: du vin passos au vin Santo

\* Hésiode, *Les Travaux et les Jours*, trad. Paul Mazon, Les Belles Lettres, Paris 1972, v. 610-614.

1. Orion, Sirius et Arcturus sont les étoiles les plus brillantes du firmament. L'équateur céleste passe par Orion. Cette description des astres par Hésiode implique que la vendange devait se dérouler à l'équinoxe d'automne (23 septembre à l'époque moderne).

2. Kissopoulos 1947-1950, t. 12A (1947), p. 26.

3. Claudius Galien, *Περί ἐνχρμίας καί κακοχρμίας τροφῶν*, discours 5.

4. Un compendium de la Géographie d'Edrisi a été imprimé en latin en 1593 à Rome. Deux éditions de l'ouvrage entier ont été procurées au 19<sup>e</sup> siècle: a) A.

Jaubert (Paris 1811), *Géographie d'Edrisi*, et b) Société de Géographie (Paris 1840), *Géographie d'Edrisi, Recueil de voyages et de mémoires*.

5. E. Konstantinidis, "L'évêché de Théra, Amorgos et des îles" (en grec), in *SANTORINI* 1971, p. 157.

6. Porcacchi 1576 (rééd. 1620, p. 120).

7. Il n'est pas toujours facile de déchiffrer les noms d'îles et de villes mentionnés dans les chroniques médiévales. A partir du 6<sup>e</sup> siècle, bien des toponymes avaient changé ou avaient été altérés par le temps et l'inculture.

8. Dapper 1703, pp. 379-381.

9. *Ibid.*

10. Pègues 1842, p. 327.

11. De Kigallas 1850, p. 88; aussi Tselikas 1985, p. 10.
12. Logothetis 1965, pp. 175-221.
13. Debuigne 1988, pp. 183, 186.
14. Tachis 1988, pp. 8-16.
15. *Ibid.*

16. Les variations dans l'écriture (*vino pretto*, *vin pretto*, *vin santo* etc.) sont dues au texte italien de Tachis et non à notre traduction. Par ailleurs, quand Tachis parle du "fameux vin de Thrace", il entend sans doute le vin d'Ismaros de l'époque homérique (*Odyssée*, 9,40,199) qui n'était évidemment pas produit à l'époque byzantine.

17. Braudel 1979, t. 3 (*Les Temps du Monde*), p. 112.

18. Tachis, *op.cit.*, note que, selon le Dictionnaire alphabétique de viticulture et d'oenologie de Cusmano (1889), on nommait "vino pretto" le vin pur, non coupé. Il signale que ce vin est inconnu des oenologues italiens actuels.

19. C'est le Patriarche Joseph II qui participa au Concile Oecuménique de Ferrare-Florence avec 20 autres prélats.

20. N. Bées, article sur Bessarion dans le Dictionnaire Encyclopédique Eleftheroudakis.

21. Ceci est signalé par Tachis, *op.cit.*

22. Richard 1657, p. 17.

23. Décret 539/71 et Arrêté Min. 21385/1572/72.

24. Règlement (CEE) n° 3201/90, art. 14, par. 2(c).

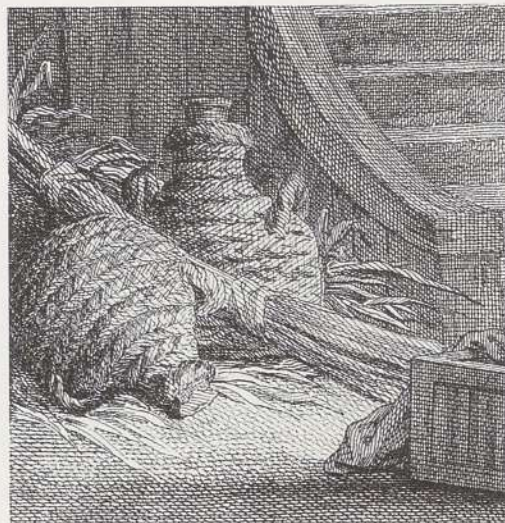


Fig. 93 Dames-jeannes de l'époque pour le "nectar" du Levant: le vin-santo. Détail d'un dessin de J.B. Hilaire gravé par C.F. Letellier, Paris 1782.

## Du lenos aux installations vinicoles contemporaines: une tradition séculaire

1. Tournefort 1717 (éd. moderne 1982, p. 164).

2. Kissopoulos 1947-1950, t. 13A (1948), p. 58.

3. Il ne serait pas trop audacieux de soutenir que, dans la Théra post-volcanique antique, en l'absence de jarres, le moût était recueilli et le vin "bouillonnait" dans des réservoirs creusés dans le tuf et enduits d'une sorte de mortier composé de terre théraïque, de chaux et de pierre ponce. C'est-à-dire de la même façon qu'ont été construites postérieurement les "sous-cuves" dans les canavès de Santorin. D'ailleurs, dans les premières installations vinicoles de l'île, celles des années 1945-70, la fermentation du moût se faisait dans des cuves en ciment, où l'on conservait aussi le vin.

4. Olivier 1800/1-1807, t. 2 (1800/1), p. 258.

5. Ces renseignements ont été aimablement offerts par Giorgos Venetsanos (de Megalokhori) et sont tirés de ses précieuses archives.

6. Au petit "Musée du Vin de Santorin", abrité dans l'ancienne *canava* de Koutsoyannopoulos, à Vothonas quelques échantillons représentatifs de l'équipement dont disposaient les *canavès* sont conservés en excellent état, entretenus avec le plus grand soin. Des ustensiles de la *canava* traditionnelle et de l'atelier de menuiserie sont également conservés au petit "Musée d'Art Populaire de Santorin", dans le domaine Lygnos à Phira.

7. Des transformations de ce type ont été réalisées

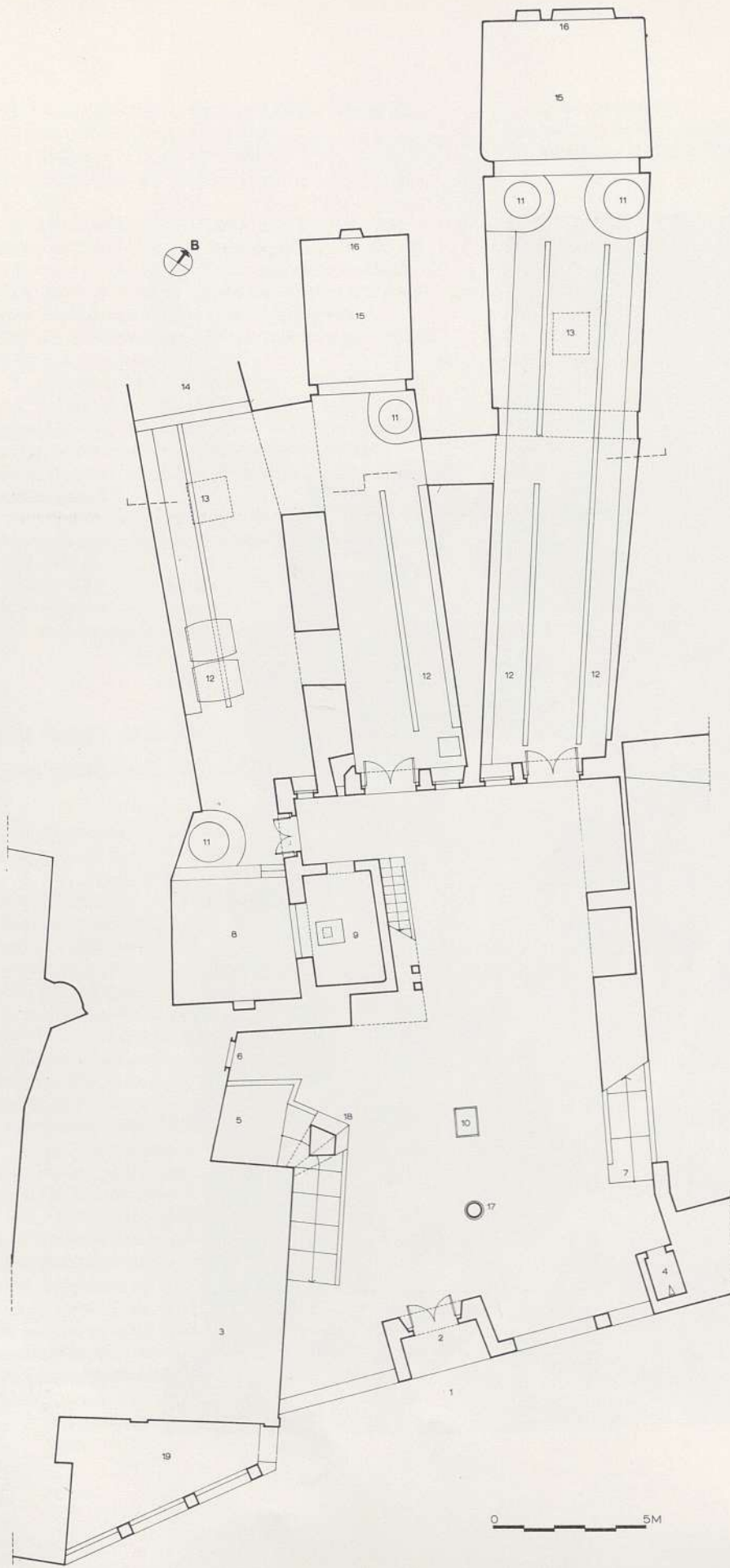
dans la *canava* d'Argyros (Episkopi Gonias), qui traite cent-dix tonnes de raisins provenant de vignes familiales, dans celle de Sigalas (Oia) et dans celle de Koutsoyannopoulos (Vothonas) qui traitent respectivement vingt-cinq et vingt tonnes de raisins.



Fig. 94 Ustensiles de la *canava* traditionnelle (Musée d'Art Populaire, domaine Lygnos à Phira).



*Fig. 95 Imérovigli vu par "l'oeil photographique" de la "mythique" Nelly's, Santorin 1925-1939.*



Sch. 15 Canava  
Venetsanos à Mesaria  
(1887). Plan du rez-de-  
chaussée:

1. Rue principale de l'habitat.
2. Entrée.
3. Logements des ouvriers.
4. WC.
5. Entrée du sous-sol (d'usage inconnu).
6. Entrée dans un espace auxiliaire par la cour.
7. Escalier avec rampe conduisant au toit en terrasse de la canava.
8. Fouloir transformé ultérieurement en passage permettant l'accès à l'espace 9.
9. Espace ajouté ultérieurement pour la préparation du concentré de tomate.
10. Grille de collecte des eaux de pluie.
11. Linos.
12. Série de tonneaux.
13. Puits d'aération.
14. Réservoir à eau derrière un mur élevé.
15. Fouloir.
16. Enfoncement destinée à soutenir une table.
17. Colonne soutenant la pergola.
18. Arc-boutant renforçant l'angle du bâtiment.
19. Balcon de la maison réservée aux ouvriers.

0 5M

## Canavès et rakidia: constructions traditionnelles à Santorin

1. Il faut ici préciser qu'à l'occasion des trois Journées de travail organisées à Santorin en 1990 sur le thème de l' "Histoire du vin hellénique" par la Fondation Culturelle et Technologique de l'ETBA grâce à une subvention de la Société "J. Boutaris et fils" S.A., des communications ont été présentées par des architectes sur ce sujet mal connu (K. Palyvos, D. Philippides). L'auteur doit beaucoup à l'aide qui lui a été offerte par Kostas Roussos sous des formes diverses, depuis des souvenirs personnels jusqu'à des recommandations et des instructions pour la visite d'anciennes installations vinicoles.

2. D. Vassiliadis, qui a exécuté des relevés de bâtiments agricoles avec le même esprit systématique dont il a fait preuve pour d'autres catégories d'édifices, constitue une exception. Sur les fouloirs et les *kazanaria* (terme employé à Nisyros, équivalent au mot *rakidia*) en particulier, voir ce qu'il a écrit dans "L'architecture populaire d'Égine" (en grec), *Λαογραφία*, t. 16, n° 2 (1957), pp. 488-491 et dans "Bâtiments agricoles de Nisyros" (en grec), *Λαογραφία*, t. 14 (1966) pp. 352-355. Voir également les communications de D. Zivas (sur Zante) et

P. Tournikiotis (sur Arcadie et Samos), in *HISTOIRE DU VIN* 1992, pp. 160-170 et 148-153 respectivement.

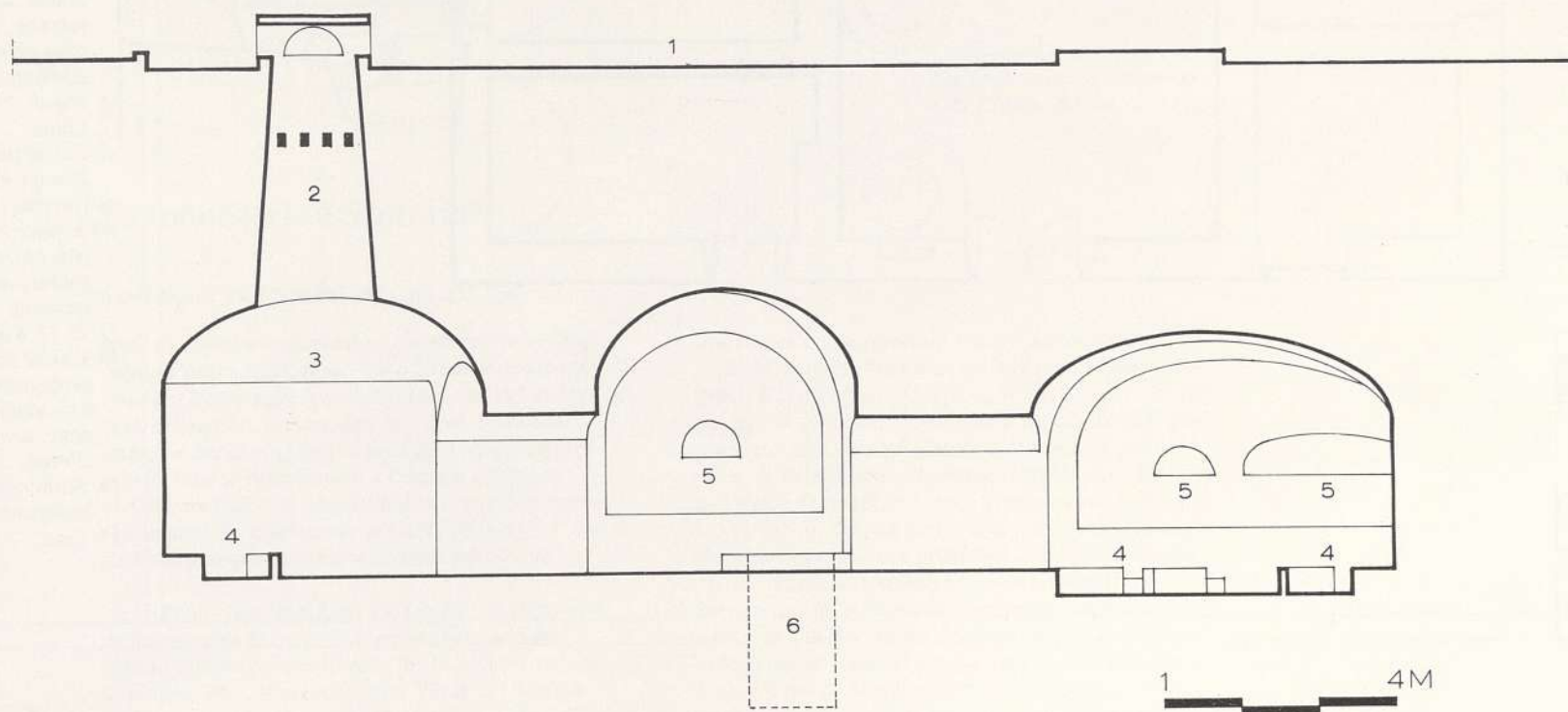
3. La *Pierre noire* est la plus dure et donc la plus difficile à travailler. La *Pierre rouge* est plus poreuse, donc plus légère et plus facile. La pierre ponce (*kissiris*), enfin, est spongieuse, friable. Elle est utilisée comme matériau inerte dans des mortiers (pour une information succincte, voir D. Philippides, "Santorini", in *Greek Traditional Architecture*, t. 2, Melissa, Athènes 1983, p. 155).

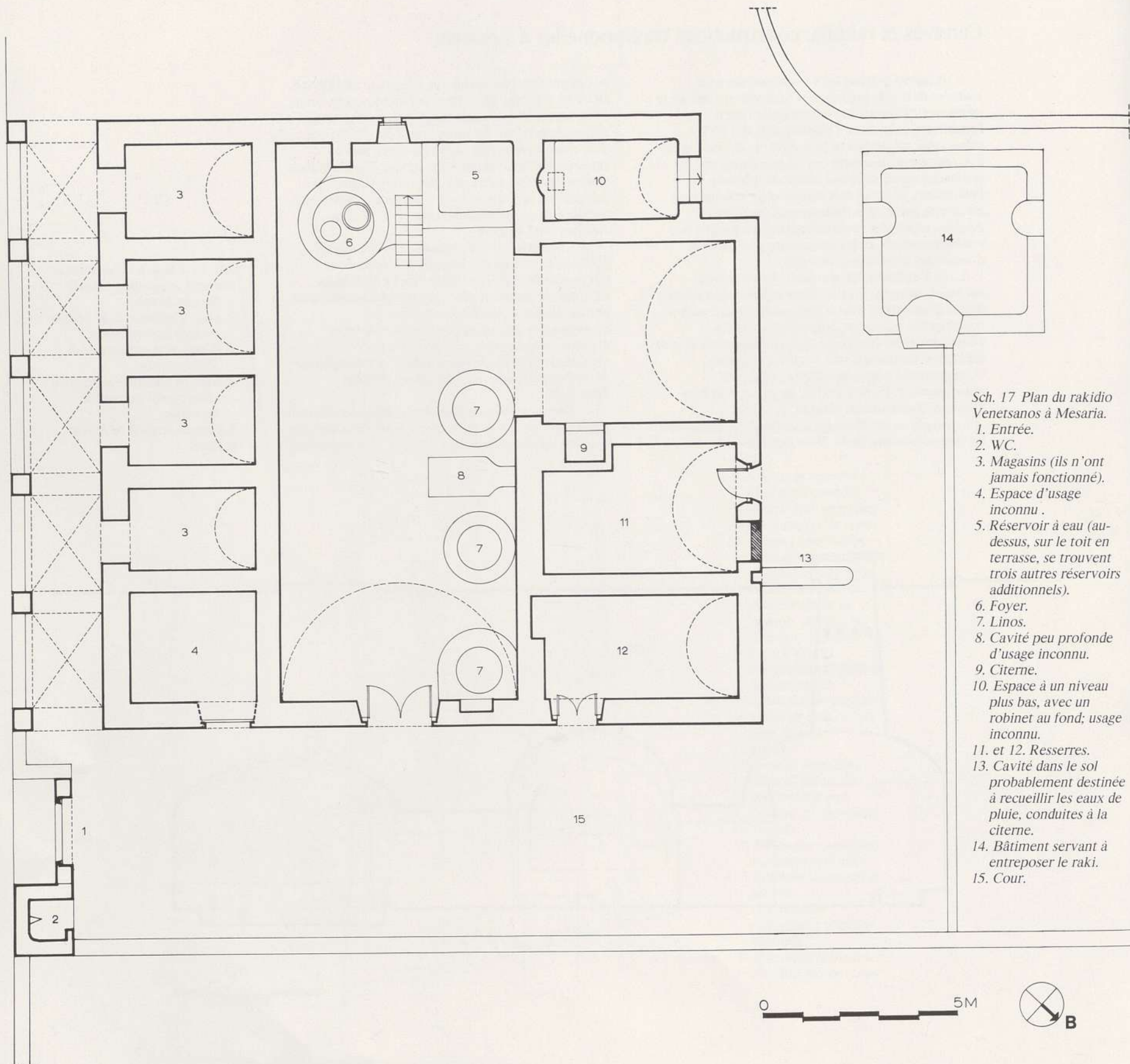
4. Ces édifices monumentaux ont été en règle générale ignorés ou très peu mis en valeur. Il est intéressant de noter que, tandis que D. Vassiliadis reconnaît la légitimité des types morphologiques plus anciens (avec les pilastres), il la refuse aux bâtiments néo-classiques postérieurs: "De telles maisons, qu'ont-elles à voir avec ce pays?" (*Ψηφίδες τοῦ νεοελληνικοῦ μύθου* - Petites pierres du mythe néo-hellénique), éd. Gnosi, Athènes 1986, p. 90.

5. Selon une information communiquée par Christine Agriantoni lors des trois Journées de travail à Santorin, il se peut que ce changement coïncide avec la création

Sch. 16 Canava Venetsanos à Mesaria, coupe transversale.

1. Niveau du sol.
2. Puits d'aération avec poutres en bois intermédiaires.
3. Réservoir à eau au fond de l'espace voûté.
4. Base en maçonnerie destinée à recevoir des rangées de tonneaux.
5. Conque au fond du fouloir.
6. Linos.





Sch. 17 Plan du rakidio Venetsanos à Mesaria.

1. Entrée.
2. WC.
3. Magasins (ils n'ont jamais fonctionné).
4. Espace d'usage inconnu.
5. Réservoir à eau (au-dessus, sur le toit en terrasse, se trouvent trois autres réservoirs additionnels).
6. Foyer.
7. Linos.
8. Cavité peu profonde d'usage inconnu.
9. Citerne.
10. Espace à un niveau plus bas, avec un robinet au fond; usage inconnu.
11. et 12. Resserres.
13. Cavité dans le sol probablement destinée à recueillir les eaux de pluie, conduites à la citerne.
14. Bâtiment servant à entreposer le raki.
15. Cour.

d'appareils occasionnels de distillation vers 1890, sous le prétexte qu'il était nécessaire de tirer parti des raisins destinés au raisin sec, alors demeurés invendus en Grèce. Le fait poussa le gouvernement à prendre des mesures favorables aux distillateurs locaux (loi 1512 de 1887, lois 2193 de 1892 et 2627 de 1899) et à créer des mécanismes de contrôle de cette production privée, de crainte de la fraude fiscale (limitation de la durée de fonctionnement, de la quantité et du mode de vente du produit autorisés).

6. De tels exemples sont connus, en dehors de ceux relevés par D. Vassiliadis (voir ci-dessus, note 2), par des informations dont nous disposons personnellement, en Crète (par exemple la ferme avec fouloir appartenant

au monastère de Toplou dans la région de Sitia) et à Karpathos (région d'Arkasa).

7. Ce grand ensemble est sans doute le seul dans l'île à avoir également disposé de pièces particulières pour loger les ouvriers dans un bâtiment séparé et de plain-pied qui, de l'extérieur, vers la route, ressemblait à une maison normale. Une inscription sur la façade indique que ce "chai à vin" a été élevé par Antonis Venetsanos en 1887.

8. Pour retracer un tel rôle pluriel, il faudra distinguer dans l'occupation entre les activités fondées par l'économie d'autoconsommation (orge, pêche, melonnières, etc.) et celles comme la viticulture qui s'adressent au marché.



Fig. 96 Le castel d'Emporeio.  
Lois Knidlberger, Munich 1965.

## La tonnellerie à Santorin\*

\* Réédité de SANTORINI 1971, pp. 231-236.

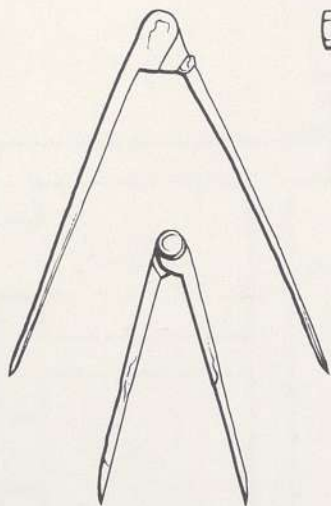
*Note du traducteur: Un certain nombre de renseignements d'ordre linguistique, qui n'auraient de sens que pour des lecteurs grecs ou hellénistes, ont été écartés de cette traduction, surtout dans les notes. Le lecteur intéressé par le vocabulaire grec de la tonnellerie voudra bien se reporter soit à l'édition originale: D. Oikonomidis, "Η βαρελοποιία εις την Σαντορίνην" (La tonnellerie à Santorin), in SANTORINI 1971, soit à l'édition grecque du présent volume, pp. 177-181.*

1. Pline (*Hist. nat.* XIV, 27) fait état de récipients de bois cerclés de fer utilisés par les habitants des régions alpines pour conserver le vin. Pour la période byzantine, Ph.I. Koukoulès dans *Vie et Civilisation Byzantines* (t. 2, Athènes 1948, p. 188 - en grec), cite

une source écrite prouvant l'usage des tonneaux.

2. K. Faltaïts, "Les artisans itinérants d'Epire" (en grec), *Ἑλληνική Ἐπιθεώρησις*, t. 20 (1926/27), n° 240, pp. 6-8, et du même, "Les artisans itinérants en Grèce" (en grec), *Ἑλληνικά Γράμματα*, t. 8 (1928), pp. 8-13.

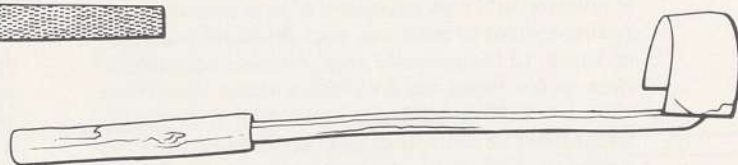
3. A. Papacharisis, "La langue cryptée des tonneliers de l'Epire du Nord" (en grec), *Ἡπειρωτικά Χρονικά*, t. 5 (1930), p. 266. Le mot *voutsi* (tonneau) se retrouve dans les expressions et proverbes populaires suivants: "il est comme un tonneau à force de manger", "il a été battu si fort qu'il en est devenu comme un tonneau" (il a enflé du fait des coups), "A saint pauvre et tonneau vide, point de respect" (les pauvres et ceux dont on n'espère pas de profit ne sont pas respectés), "Tant qu'il y avait du vin au tonneau, c'était Basile, monsieur



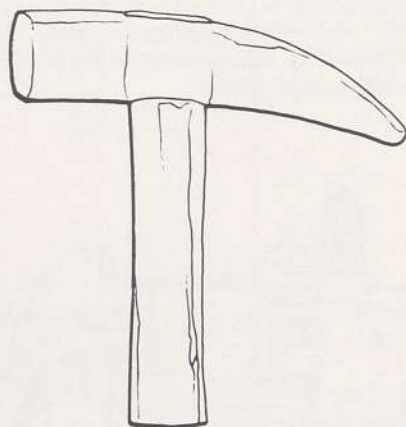
Sch. 18 Koumpáso



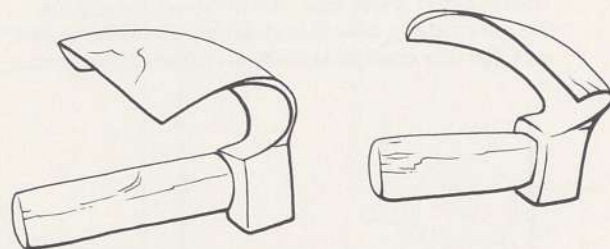
Sch. 19 Xylofás



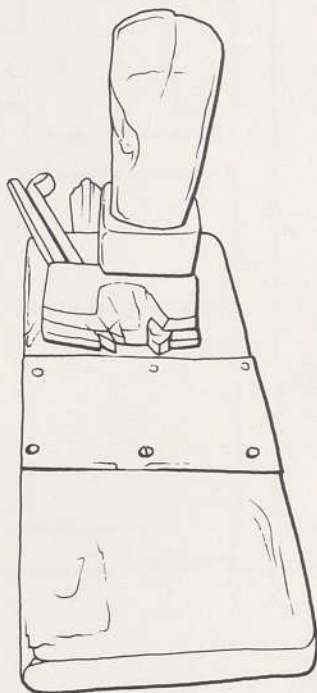
Sch. 21 Glýftis



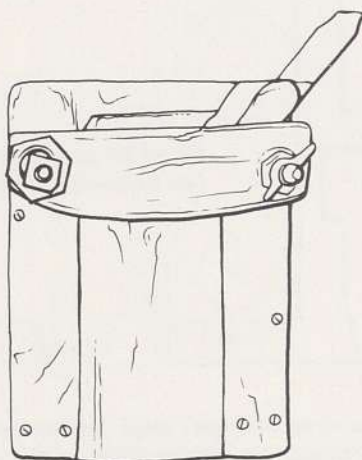
Sch. 20 Kalafatikó



Sch. 22 Kavarosképarno



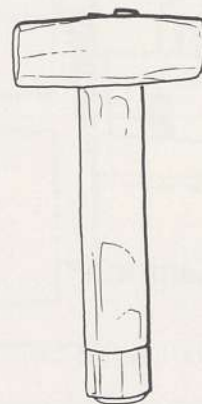
Sch. 23 Tsiniadóros



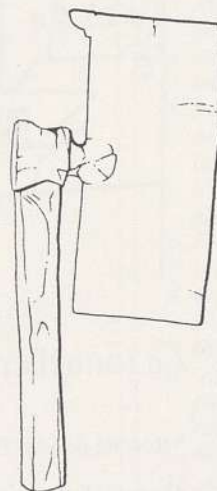
Sch. 24 Kavaroroukano



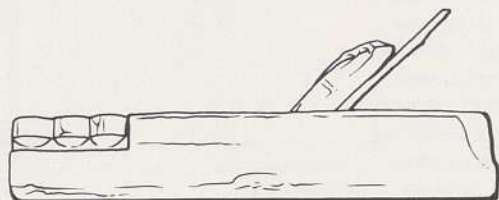
Sch. 25 Sfina



Sch. 26 Sfyri



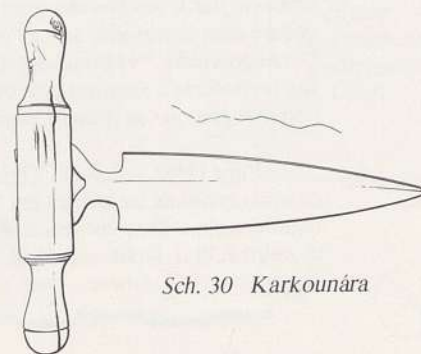
Sch. 27 Taliadóúra



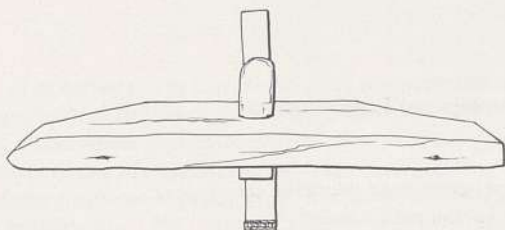
Sch. 28 Planiopoŭla



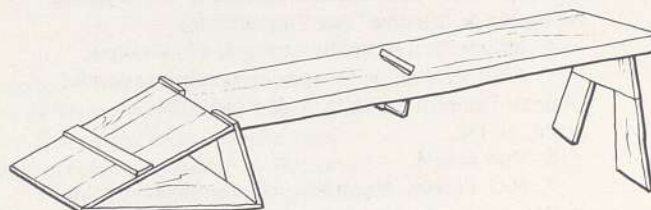
Sch. 29 Klóva



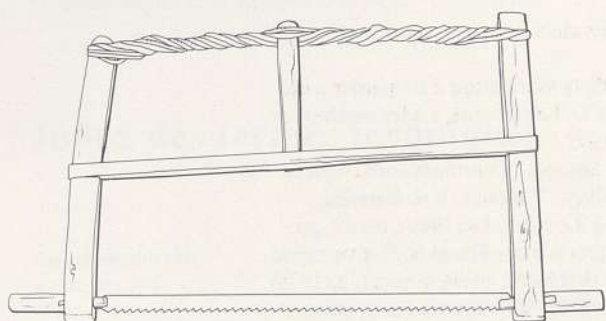
Sch. 30 Karkounára



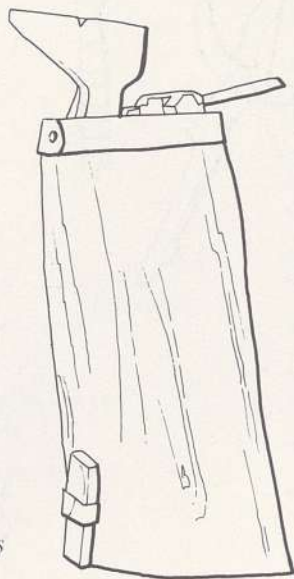
Sch. 31 Pärma



Sch. 33 Pláni



Sch. 32 Kourastári



Sch. 34 Kormós

**Schémas des outils employés  
par les tonneliers de Santorin**

- a) Pour soutenir les pièces à travailler:
- sch. 34. Billot en chêne avec bartavelle en acier et renforts en bois.
- b) Servant à débiter: divers scies.
- sch. 32. Scie avec lame à dents espacées, longues et aiguës.
- c) Servant à dresser, planer et corroyer:
- sch. 27. Doloire, hache à aplanir les douves.
- sch. 28. Rabot.
- sch. 33. Colombe avec tranchet en acier.
- d) Servant à enfoncer les cercles:
- sch. 25. Chasse en acier.
- sch. 29. Chassoir en bois.
- sch. 26. Maillet ou Marteau.
- e) Servant à creuser:
- sch. 21. Curette de rognage pour creuser la partie des petits fûts où se pratique la rainure.
- sch. 22. Asce de rognage pour arrondir l'intérieur des fûts.
- sch. 23, 24, 31. Divers jabloirs pour creuser la rainure circulaire dans laquelle entrent les fonds.
- f) Destinés à divers usages:
- sch. 18. Compas à tracer.
- sch. 19. Râpe à bois.
- sch. 20. Calafa à poser les bondes et à réparer une fuite dans un fût.
- sch. 30. Bondonnière pour percer le trou évasé destiné à recevoir la bonde.

Basile, et maintenant que tout est tiré, je ne t'ai jamais vu, espèce de déplumé" (sur l'ingratitude).

4. Information recueillie auprès de Ph. Katsipis.

5. C'est ainsi qu'on les appelait pendant le dernier siècle de l'empire byzantin. Voir Koukoulès, *op.cit.*, p. 188.

6. Voir note 4.

7. N.G. Petalas, *Θηραϊκῆς γλωσσολογικῆς ὕλης, Α, Ἰδιωτικόν τῆς θηραϊκῆς γλώσσης* (De la matière linguistique de Théra, tome 1, Dictionnaire dialectal du parler de Théra), Athènes 1876, p. 36.

8. Voir note 4.

9. *Ibid.*

10. *Ibid.*

11. *Ibid.*

12. Information recueillie auprès d'Eleftherios Evdaimon.

13. Voir note 12.

14. La variante la plus habituelle de ce proverbe est ainsi formulée: "Qui plaint le clou perdra le fer".

15. Voir note 12.

16. Voir note 4.

## Vanniers et mannes à Santorin

1. En 1790-1799, en application d'un firman du sultan adressé à Hussein Pacha, il fut décidé qu'un impôt serait levé sur le vin, le raki, etc. dans trente îles. Il incombait à la seule Santorin de verser 43% de cet impôt. Voir B. Sphyroëras "L'Economie de Santorin lors du dernier siècle de la Turcocratie", in *SANTORINI* 1971, p. 103-105 (en grec).

2. Pour un vannier jeune, rapide et expérimenté, le tissage d'une manne à vendange requiert un minimum de quatre heures.

3. Aux alentours de 1934, les artisans les plus renommés de Santorin étaient les suivants: à Vothonas: Ghiorgos Aghioritis ou Kyr(è)lèzos, 65-70 ans, Vanghélis Aghioritis, fils de Ghiorgos, Ghiorgos Kaphouros ou Troulakis, Nicolas Kaphouros, Maris Kaphouros, Manolis Kaphouros ou Troulis, de la même famille que les précédents, Markos Prèkas, âgé de 70 ans environ, Spyros Prèkas, fils de Markos, Ghiannis Ghalèos ou tis Elias, Ghiannis Argyros, "employé", originaire de Mesa Gonia; à Mesaria: Loukas Lygnos, âgé de 23 ans environ, et Markos Maïdanos, âgé de 70 ans environ; à Kondokhori: Charalambis ..., âgé de 70 ans environ, et à Exo Ghonia: Artemis Poulakis, âgé de 80 ans environ.

4. Manolis Nomikos ou Manolitsos à Vothonas et Antonis Kaphouros à Périssa se consacrent de moins en moins à cet art, ainsi que Roussétos à Imérovigli, Kharalambis Varvis à Emporeio, Mikhalis Drossos à Kontoukla, Vanguélis Tsakiris ou Threpsinas à Akrotiri.

5. Pour les mannes, on se sert aussi d'un maillet en fer, utilisé également pour obtenir l'écartement des espaces entre les baguettes tressées.

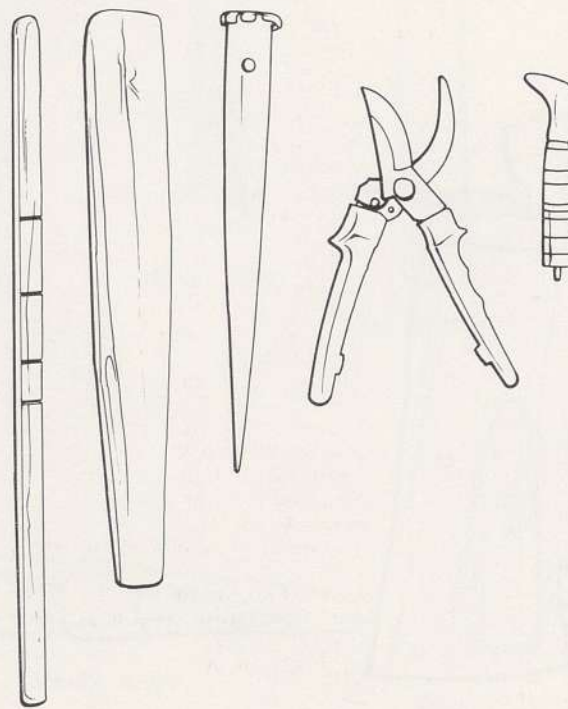
6. Le témoignage de Spyros Marinatos quant à la découverte d'une partie d'un panier de pêcheur fabriqué avec des baguettes d'osier dans le secteur nord-ouest des fouilles d'Akrotiri, en 1969, est caractéristique. Voir Sp. Marinatos, "Les fouilles à Akrotiri, Théra", in *SANTORINI* 1971, p. 51-58 (en grec).

7. A Santorin, les *mannes* sont également utilisées

par les pêcheurs, mais aussi pour transporter et mesurer la terre.

8. Le processus de la fabrication d'un panier a été observé à l'atelier de G. Kaphouros, à Megalokhori de Santorin, en juillet 1993.

9. Voir: a) M.G. Spyros, "Comment sont tressées les mannes à mon village, Philousa (Kalokeradès, Paphos)", *Μαθητική Έστία*, t. 18 (1969), no 47, pp. 48/344 - 49/345 (en grec); b) A. Florakis, "La vannerie à mon village, Volax de Tinos", *Άνθρωπος*, t. 3, (1976), n° 1, pp. 115-129 (en grec); c) Maroula Euthymiou-Hatzilakou, "La vannerie d'Argos", *Έθνογραφικά*, t. 2 (1979-80), pp. 57-81 (en grec).



Sch. 35a-e Outils et accessoires du vannier de Santorin: mètre, batte en bois, batte en fer, équarrissoir, serpette.

## Cartes

Les cartes 1, 2 et 3 (p. 81, 96 et 97 respectivement), proviennent de l'étude de N. Misopolinos, N. Silleos et K. Prodromou, *Φυσιολογική και έδαφολογική χαρτογράφηση της νήσου Σαντορίνης* (Cartographie physiographique et pédologique de l'île de Santorin), Thessalonique 1994 (mimeo), ayant pour objet l'étude de la physiographie et des sols de l'île, aussi bien que l'établissement de huit cartes thématiques à partir de l'analyse conjointe de photos aériennes, de travaux sur le site et de données fournies par le Système Géographique d'Informations (G.I.S.).

Cette étude a été élaborée par les Laboratoires de Pédologie Appliquée (Directeur: Professeur N. Misopolinos) et d'Applications de la Télédétection

en Agriculture (Directeur: Professeur N. Silleos) de l'Université Aristote de Thessalonique. Elle a été réalisée dans le cadre d'un programme de recherches d'intérêt vitivinicole proposé par la Société "J. Boutaris et Fils", intégrée au "Programme Opérationnel pour la Recherche et la Technologie I" et subventionnée par l'Union Européenne.

En dehors des importantes découvertes pédologiques résultant de cette recherche et de l'étude comparative des cartes thématiques, l'étude comparée des cartes concernant la superficie de l'île occupée par la vigne en 1972 (carte 1) et 1994 (carte 3) révèle une réduction importante de la viticulture, due principalement au développement touristique de Santorin (cf. *infra* p. 98).

## Index des termes techniques

### Caractères des vins

acidité 143, 144  
arôme 141  
arrière-goût 56, 142, 143  
baume 56  
brunissement 143  
capiteux 56  
caractères des vins:  
organoleptiques 9, 46, 141, 143, 158  
oxydés 143, 144  
qualitatifs 162  
couleur des vins:  
blanc 56, 147  
blond 147  
brunâtre 143, 147  
cannelle 133  
de cire 147  
de miel 147  
dorée 56  
jaune pâle 147  
pourpre 147  
rouge 56, 147  
topaze 143  
tuilé 147  
vieil or 46, 147  
délicieux 49  
doux 46, 56, 147  
fraîcheur 144  
généreux 147  
goût de soufre 56, 59, 143, 144  
goût salé 143, 144  
liqueur 46, 59  
"mer couleur de vin" 147  
nectar 49, 51  
nuances brunes 144  
oxydabilité 143  
oxydation 143

parfumé(s) 147  
qualité gustative 141  
qualités œnologiques 141  
reflets de feu 147  
reflets jaunes-verts 144  
riche en alcool 40, 46, 56, 70  
riche en sucres 41  
saveur:  
douce 56  
sucrée 56  
mielleuse 56  
délicieuse 56  
substances oxydables 143  
titre ou degré alcoolique 67, 70, 83, 85, 143, 144, 162  
vin "plein d'esprits" 46  
vins oxydés 143  
vivacité 144

### Cépages

*aïdani* 83, 85, 105, 106, 110, 144  
*asyrtiko* 56, 59, 77, 83, 85, 94, 106, 110, 111, 119, 133, 142, 143, 144  
*assyrticon* 59, 105  
*athiri*, *athyri* 83, 85, 101, 102, 105, 110, 144  
*athiri noir* 102, 105, 106, 110  
autres 56, 57, 59, 102, 106, 110  
franc de pied 98, 141, 144  
*malvasia di Candia* 150  
*malvoisie(s)* 105, 150  
*mandilaria* 56, 77, 102, 105, 106, 116, 119, 120  
*mavraithiro* 102, 106, 110  
*mavrotragano*, *mavro tragano* 56, 59, 105, 106, 110, 116, 120  
*monemvasia* 105, 106

*potamisi* 106, 110  
raisins de cuve 106  
raisins de table 106  
raisins *théraia* 101, 102  
*samien* (*samio*) 106  
*stavrochiotis* 106, 110  
traits génétiques 144  
*vigne thériaque* 101  
*xenologa* 106, 110

### Culture de la terre

azote 123  
arrachage des mauvaises herbes 121  
choc thermique 123  
culture de la terre 121-125  
culture biologique 123  
décavaillonnage 123, 125  
déchausser 123  
engrais 123  
fumure naturelle 123  
haie de pourpier des mers 125  
herbicides 121  
houage 121  
labour 72, 121, 123, 125:  
1er labour (*niato*) 123  
2e labour (*divolo*) 123  
3e labour (*trialétris*) 123  
labourage 72, 121  
murets en pierres sèches 169  
non-culture 123  
piochage 121  
produits phytosanitaires 123  
terrasses 21, 89, 121, 169

### Distilleries (*rakidia*)

alambic 77, 174  
appareils distillatoires 174

distillation 173  
eau-de-vie 48, 49, 77  
grappa 49  
linos 173  
marc 49, 77  
*raki* 49, 77, 171, 173, 174  
*rakidio*, *rakidia* 77, 101, 171, 173, 174  
*sterna* 176  
*tsikoudia* 49  
*tsipouro* 49

**Installations viticoles**  
amphores 27, 101, 102, 157  
ateliers de céramique 157  
barriques 157, 167, 168, 173  
bourbe 144, 161  
*canava*, *canavès* 21, 75, 76, 77, 80, 85, 127, 129, 132, 133, 141, 157, 158, 159, 161, 162, 164, 171, 173, 174, 175, 176, 178  
cave(s) 21, 60, 80, 85, 133, 143, 158, 159, 161, 168, 183, 184  
cave expérimentale 83  
chai(s) 21, 157, 158, 159, 178  
complexe viticole 164, 169  
cruches en terre cuite 157  
cuve(s) 77, 80, 127, 132, 157, 174, 175, 186:  
à fermentation 144, 159, 162, 168  
de débordage 144, 161, 162, 168  
de foulage 143, 178  
métallique 161  
en acier inoxydable 144, 162, 164, 168  
fermentation 127, 132, 147  
filtrage 157  
filtre tressé 157, 162  
foulage 132, 157, 173  
fouloir, fouleurs 49, 127, 132, 133, 158, 159, 161, 162, 173, 186  
fût(s) 33, 77, 132, 141, 142, 144, 158, 161, 178, 179, 180  
futaille(s) 57, 72, 157, 180  
*hypolénion* 157  
installations viticoles 80, 161, 162, 167  
jarres 27, 147, 153, 157  
*lenos* 157, 159, 169  
outres 60, 157, 173  
pressoirs 59, 60, 159, 161, 162, 173  
réservoir 157, 173  
salle d'embouteillage 161, 162, 168  
stabilisation 144  
traitement au froid 144  
traitement de la vendange 161, 162  
technologie moderne 143  
tholos 85, 167  
tonneaux 47, 60, 71, 102, 133, 153, 159, 161, 173, 175, 177, 178  
voûte 60, 90, 159, 171, 172, 173, 175

#### Mauvaises herbes

chiendent 121

#### Pratiques culturelles

*ampélia*, *ampéliès* 21, 35, 38, 115, 116, 119, 120, 132  
boutures 98, 99  
corbeilles végétales 35, 38, 115, 116, 119, 120  
coursion de rappel 119

échalas 115  
écimage 120  
éborgnage 120  
formes basses 115  
franc de pied 83, 98  
gobelet "en couronne" 115, 119, 120  
gobelet "à boucles" 115, 119, 120  
long bois 115, 119  
marcottage 83, 98, 125  
nettoyage 113, 114, 116, 119  
opérations en vert 120  
pincement 120  
systèmes de conduite 37  
systèmes de taille 35, 37  
taille 114, 115 :  
d'été 120  
d'hiver 115, 119  
en gobelet 115  
hâtive 72, 113, 114

#### Raisins

baie 35, 94, 115, 119, 141, 147, 153  
grappe(s) 27, 147  
jus de raisin 49, 144  
marc 47, 49, 77, 137, 157, 159, 173, 175, 186  
moût 47, 49, 72, 76, 77, 80, 83, 106, 127, 132, 133, 137, 143, 144, 147, 157, 158, 161, 162, 168, 173, 181, 186  
parties solides 143, 144  
peau 141, 143  
pellicule(s) 35, 157  
pépins 27, 143  
rafles 143  
*raki* (loques de raisin = marc) 49, 77

#### Sol

andésitique (tuf) 89, 159  
argile 98, 101, 157  
*aspa* 21, 89, 90, 159, 167, 171, 172  
calcaire 90  
cendres volcaniques 17, 20, 27, 89, 90, 101, 172  
feldspaths 99  
hornblende 99  
lave 20, 21, 89, 115  
nature du sol 44, 144  
pierre ponce 17, 20, 27, 37, 60, 89, 90, 94, 158, 159, 171  
*pierres noires*, *pierres rouges* 89, 169, 171  
poussières 89  
projections volcaniques 17, 20, 89  
roche(s) mère(s) 89  
sable(s), sablonneux 20, 35, 38, 90, 94, 98, 118, 121  
schiste 89  
scories 20, 89  
semi aride 35  
silicates, silice 98  
sol(s) 20, 89, 90, 93, 94, 121, 123:  
poreux 93  
post-volcanique 157  
pré-volcaniques 20, 89  
sableux 83, 115  
semi-désertiques 115  
volcanique 67, 83, 101, 113, 144  
sous-sol 90, 98  
terrain 28, 93

terre théraïque 20, 27, 74, 89, 94, 98, 101, 121, 159, 167, 171  
tuf 20, 29, 89, 159  
*tzakali* 90

#### Tonnellerie

*afoura*, *afourès* 178, 179, 180  
ateliers de tonnellerie (*voutsadika*) 177  
*bomba*, *bombès* 77, 178  
bonde (*piros*) 180  
*birli* 178  
calafa (*kalafatiko*) 180  
cannelle 178  
cercles 178  
châtaignier 179  
chasse en acier 180  
chassoir en bois 180  
chêne 179  
colombe 179  
coque 179, 180  
détartre 181  
doloire (*taliadoura*) 179  
douve 179, 180, 181  
fond(s) du tonneau 178, 180  
fonçage 180  
jablage 180  
jable 180  
jonc 179  
*kavaroroukano* 180  
*kavarosképarno* 180  
*klova* 180  
maillet 180  
marteau 180  
*mastéllo* 178  
moule (*forma*) 179  
*orlo* 180  
*parma* 180  
rabot (*planiopoula*) 180  
racloir 180  
rognage 180  
roseaux 179  
seau en bois 132, 162, 173, 178  
scies (*xegyristari*, *kourastari*) 179  
scirpe 179  
*séki*, *sékia* 178  
tonnellerie 83, 177-181  
trou de bonde (*karkouna*) 180  
trou d'esquive (*kanoula*) 180  
*tsiniadoros* 180  
*varéla*, *varélès* 178  
varlope 179  
*voutsí*, *voutsá* 178, 181

#### Types de vins

*brousko* 133  
*nykhtéri* 132, 133  
malvasia, malvoisie(s) 40, 45, 56, 57, 59, 133, 150, 153  
*passos*, *passoi* 10, 147, 155  
piquette (*defterias*) 47, 49  
raisins passerillés 141, 147  
type de vin :  
européen 141, 144  
méditerranéen 141, 143, 144  
vin :  
de dessert 56, 59, 144  
doux 10, 40, 46, 48, 56, 57  
naturellement doux 153

passerillé 105, 110, 147, 153, 155  
 passos 147, 155  
 pretto 150, 152  
 santo 9, 46, 51, 56, 147, 148, 150, 152, 153  
 sec 10, 144  
*vino santo* 9, 46, 47, 48, 51, 57, 59, 60, 133,  
 148, 150, 152, 153  
*vinsanto* 9, 46, 47, 68, 72, 75, 110, 137,  
 141, 148, 150, 153  
 vins de soleil (*liasta*) 10, 105, 147

#### Vannerie

anse(s) 185, 186, 187  
 baguette d'osier 184, 185, 186  
 balayette 185, 187  
 bâtons de croisée (*stimonia*) 186  
 batte 184  
 bordure (*khiloma*) 185, 186, 187  
 corbeille(s) 127, 183, 185  
 cordon 186  
 croisée en croix 185, 186  
 équarisseur 184  
 fond 186  
*kalathi, kalathaki* 185  
*kophaki* 185

manne 184:  
 à vendange (*kophini*) 183, 184, 186  
 à vin (*krasokophino*) 186  
 semi-gabarit (*misokophino*) 183, 184, 185  
 montants 185  
 muselière (*stomokhi* ou *mourissi*) 186  
 osier 183, 184, 185, 186  
 ouverture 185  
 panier(s) 98, 129, 132, 133, 144, 157, 161,  
 175, 183, 185  
 poignée(s) 186, 187  
 roseau 184, 185, 186  
 serpette 184, 186  
 torches 186  
 tressage 184, 185, 186, 187  
 vannerie 183-187

#### Vins à dénomination géographique

appellation d'origine 9, 39, 48, 57, 143,  
 145, 150, 155:  
 contrôlée 85  
 de qualité supérieure 85, 110, 144, 145  
 historique 10, 57  
*Santorini* de qualité supérieure 9, 85,  
 145, 153

bande de contrôle 145  
 arioussios de Chios 40  
 coumandaria de Chypre 40  
 lacryma-christi du Vésuve 59  
 malvasia de Crète 40  
 malvoisies de l'Archipel 56, 57  
 Monemvasia 150, 153, 155  
 muscat de Samos 56, 57  
 santo 9, 39, 46, 51, 53, 56, 57, 73, 105,  
 110, 148, 150, 152, 153  
 santorin (le), santorini (le) 9, 10, 39, 60, 85  
 santorini (vin sec) 59, 145  
 vin de:  
 Chio 56, 57  
 Chypre 47, 53, 56, 59, 142  
 Madère 53, 57, 142  
 Marsala, Marsalla 59, 143  
 Naxie 56, 57  
 Paros 56, 57, 77  
 Skopelos 56, 57  
 Santorin 10, 46, 48, 51, 59, 68, 143, 144  
 Ténédos 56, 57  
 vin égéen 46  
*vino tipico* (vin de pays) 153  
 vqprd 85, 86, 144

## Index des noms propres

About Edmond 10, 51, 53, 59, 60, 143  
 Académie des Sciences 47  
 Afrique 20, 28, 35, 37, 38  
 Akrotiri 20, 27, 32, 33, 37, 65, 98, 157  
 Albanie 177  
 Albi Gasparakis 62, 64  
 Alexandre le Grand 28  
 Alexandrie 33, 71  
 Alexis Ier Comnène 28  
 Ali Pacha 177  
 Allemagne 73, 75  
 Amérique 69, 83  
 Amorgos 106  
 Amoudi 177  
 Anaphi 183  
 Anapliotis Basile 62  
 Anapliotis Tzanakis 61  
 Anapliotis Tzanëtis 64  
 Ancône 46, 67, 148  
 Angleterre 51, 52, 70  
 Apanoméria, Apanomerea 52, 148  
 Apollon Carneios (temple d') 28  
 Archipel 46, 47, 53, 56, 59, 148, 152, 157  
 Arcture (étoile) 147  
 Argos 179, 188  
 Armeni 69, 177  
 Aronès (lieu-dit) 62  
 Asie 35, 37  
 Asie Mineure 15, 177  
 Aspronisi 13, 17  
 Athènes 33, 53, 71, 77, 80, 178, 179

Athinio 17, 20, 53, 69, 71, 177  
 Attique 13, 80, 83, 111, 161, 164  
 Audrain (ingénieur) 72  
 Aurore 147  
 Autriche 52, 75, 76

Barozzi Giacomo 32  
 Barozzi (les) 32, 39  
 Belgique 73  
 Benoît Charles 53, 59  
 Béotie, Béotiens 37, 83, 177  
 Berat 177  
 Bessarion 150, 152  
 Boccace 148  
 Bosphore 68  
 Boston 69  
 Boutari Fany (Fondation) 9  
 Boutari (société vinicole) 85, 167  
 Bruxelles 85  
 Byzance, byzantin 28, 41, 152, 159

Cadmos 27, 37  
 Camènes (Iles Brûlées) 13  
 Candie (Khandax) 42, 45, 46, 61, 62, 148  
 Cannée 42  
 Capodistrias 51  
 Carceri Nicola (Della-) 32  
 Carthage, Carthaginois 35, 38  
 CEE 85, 168  
 Chalcidique 111  
 Chatzi-Alexandris J. 69

Chio, Chios 40, 42, 45, 46, 56, 61, 69, 102,  
 106, 148  
 Chypre 40, 47, 56, 57, 59, 142, 188  
 Columelle 38, 115  
 Constantinople 33, 39, 41, 45, 46, 49, 61,  
 67, 76, 147, 148, 178  
 Corinthe 60  
 Cosaques 68  
 Crète 13, 15, 27, 28, 35, 40, 41, 42, 45, 49,  
 64, 67, 101, 102, 106, 150, 184, 188  
 Crimée 70  
 Crispi 32  
 Crispi Giacomo III 32  
 Cyclades 15, 27, 39, 40, 41, 42, 45, 49, 51,  
 52, 70, 76, 77, 90, 93, 94, 102, 105, 106,  
 110, 148, 150, 153, 157, 172, 177, 183  
 Cyrène 28, 38, 93  
 Cythère 106

Dakoutrous Yannas 65  
 Dante 148  
 Dapper 148  
 Dardanelles 177  
 Darzentas Piëros 62  
 Delenda Nikolakis 62  
 Delendopoula Maridi 64  
 Démocrтите 101  
 Dimitriis 46  
 Dionysos 28, 110, 147  
 Dodécanèse 102  
 Drymades 177

**Ecole Française d'Archéologie d'Athènes** 10, 53

Edrisi 39, 147

Egée (mer) 10, 15, 27, 28, 33, 39, 40, 41, 42, 51, 64, 83, 85, 101, 106, 125, 144, 147, 153, 155

Egéis 10, 15, 17, 20, 169

Egypte, Egyptiens 27, 35, 37, 70, 74, 76, 80, 93, 178

Elytis Odysseas 10, 13, 167

Empire byzantin 41

Empire ottoman 33, 41, 47

Emporeio, Nimborio 65, 69, 71, 98, 129, 133

Encélade 20

Enfer 147, 152

Epanoméria 69, 176

Epire 177

Eubée 41, 83, 102

Eugène IV (pape) 150

Europe 35, 38, 47, 49, 52, 56, 73, 125, 161

Evdaimon Eleftherios 178, 180

Exomyti 72

Exo Gonia 98, 175

**Ferrare** 150

Filiates 177

Fiume 74

Florence 150, 152

Flouria (veuve Nicolos Sigalas) 64

Folegandros 106

France, Français (les) 41, 48, 49, 51, 52, 59, 148, 150

**Galien** 41, 101, 102

Gavalas (frères) 179

Gavalas Pétros 61

Gênes, Génois 32, 41, 70

Giacomo Ier 32

Gialo 177

Gonia 28

Goulas (société) 164

Gozadini 32

Grand Canal 148

Grava 177

Grèce 10, 15, 20, 27, 35, 39, 42, 49, 60, 71, 72, 73, 74, 80, 85, 89, 105, 106, 110, 111, 115, 147, 150, 153, 172, 177, 188

Grecs 51, 60, 70, 93, 115, 150, 177

Grispos Antonis 61

Gyzi (Megaro) 33, 102

**Hérodote** 27, 28, 35, 38, 93

Hésiode 121, 147, 153

Hollande 52, 73

Homère 147

Hydra 51

**Ile du Diable** 152

Iles Ioniennes 152

Imérovigli 98

Ios, Nio 33, 41, 42, 106, 177, 183

Istria, d' (ingénieur) 72

Italie, Italiens 39, 45, 49, 148, 150, 152, 179

**Jean VII Paléologue** 150

Jésuites (Ordre des) 42

Justinien 28

**Kallipoli** 177

Kallisté, Kallisti, Calliste 13, 17, 27, 35, 37, 38, 75, 89, 101, 110

Kalyva 62

Kamari 28, 72, 98

Kamini 65

Kamménès 13, 17, 52:

  Palia Kamméni 13

  Néa Kamméni 13, 17, 52

Kanakaris 77

Kaphouros Ghiorgos 183

Karamolengos M. 175

Karras Dimitrios 73

Karterado, Karterados 74, 98

Katsipis 158, 159

Kavala 77

Kavvadias Nikos 9

Kigallas (de-) 73

Kimolos 41

Kloudena 62

Knidlberger Lois 53

Kokkino Vouno (Montagne Rouge) 20

Koniordos Frères, Minas 77, 80

Kontaratos Nikolos 65

Kontokhori 62

Kontoléon Ignace 64

Kossyra (île) 35, 38

Kourt (pacha) 177

Koutouli 62

Kronos S.A. 77

Kutchuk Kainardji (traité) 47

Kyriaki 177

Kythnos 32

**Lacédémone, Lacédémoniens** 27, 35, 101

Lacroix Louis 53, 59

Laudi 62

Lawley 152

Lazaristes (monastère des) 35, 46, 53

Le Pirée 71, 76, 77, 178

Levant 39, 41, 48

Lia 177

Libye 38

Licarios 32

Lieux saints 10, 39, 49, 147

Liménas 71

Liopa (lieu-dit) 61

Lisbonne 49, 51

Livourne 70

Logothetis Vasilios 106

Louis de Bavière 52

**Macédoine** 75, 76, 83, 179

Madère 56, 59, 142

Malte 76

Marcellus (Viconte de-) 49, 51

Maridi (dame) 64

Markezinis Antoine 74, 77

Markezinis Georgios 77

Marsala, Marsalla 59, 149

Marseille 70

Mathas Nikolakis 64

Mavrommatis Georgios 80

Médée (bateau) 52

Méditerranée 10, 27, 28, 35, 37, 39, 41, 51,

61, 67, 68, 69, 110, 147

Mégalokhori 74, 77, 80, 98, 159, 178, 183

Membliaros 37

Mer Blanche 41, 45, 148

Mer Noire 47, 51, 68, 70, 148

Mesa (lieu-dit) 64

Mesa Gonia 175

Mesaria 69, 73, 74, 75, 77, 98, 159, 161, 174, 176, 183

Mesa Vouno 20, 28, 33, 101, 147, 153

Metsovo 177

Mikros Prophitis Ilias (Petit Prophète-Elie) 20

Milia 177

Milos, Milo 28, 35, 49, 106

Minyens 37

Monemvasia 105, 150

Monolitho, Monolithos 20, 27, 65, 72

Monsigniori (canava) 175

Mont Athos 179

Moyen-Orient 40, 67

Munich (Ecole Polytechnique de) 53

Mytilène 102

**Naxie** 45, 56, 61 :

  Naxos (Ile) 32, 33, 105, 183

  Naxos (duché de) 28

New York 69

Nicée 152

Niképhoros (pope) 65

Nomikos Petros (Canava) 85, 164

**Occident** 41, 57

Odessa 68

Oia 65, 69, 71, 74, 75, 98, 147, 159, 161, 176

Olivier Guillaume Antoine 47, 48, 49, 51, 59, 158, 159

Orient 39, 42, 49, 51

Orion (étoile) 147

Othon (roi) 51, 52, 53, 105

**Paléologos Grigorios** 72

Palestine 27, 35, 49

Panaghia Episkopi (église) 28, 129

Pantelleria (Ile) 35, 38

Papas Yiannis 177

Paris, Parisiens 10, 42, 46, 47, 49, 53, 59

Paros 41, 45, 56, 61, 77, 102, 105, 177

Patmos 64

Patras 80

Pègues (abbé) 35, 51, 53, 57, 59, 60, 67, 89, 105, 106, 116, 153

Péloponnèse 13, 64, 105, 150, 152

Périsa 28

Persès 147

Petalas N.G. 178

Pétrarque 148

Phéniciens 27, 35, 37, 38, 101

Phinikia 175

Phira 53, 67, 69, 71, 74, 77, 98, 159, 161, 177

Pindare 38

Pisani Domenico 32

Platanymo 17, 20

Pogoni 177

Porcacchi Thomaso 148

Pounta 32, 33  
Prophète-Elie, Prophitis-Ilias 13, 17, 20,  
67, 101, 110, 158, 168  
Provence 46  
Psara 69  
Ptolémées 28  
Pylos 80  
Pyrgos, Pyrghos, Pirgo 20, 42, 46, 65, 69,  
75, 98, 159

**Quelleneck** (ingénieur) 72

**Renaissance** 41, 105, 152  
République française 49  
Révolution 48, 51  
Rhallis J.A. 69  
Rhin 46, 59  
Rhodes 28, 102  
Richard François 42, 44, 45, 47, 51, 61, 152  
Riva 28  
Ros Ludovic 52  
Roumanie 179  
Russie, Russes 47, 51, 52, 59, 68, 69, 70,  
72, 75, 137, 148, 178, 179

**Saint Avercius** 133  
Saint-Elie 15  
Saint Etienne 46  
Sainte-Irène, Santa Irini (église) 28, 39  
Sainte Irène, Sant-Erini (île) 42, 148, 152  
Saint-Nicolas, San-Nicolo 53, 65  
Samos 13, 56, 59, 105  
Santo Erini (île) 10, 39, 147, 148, 150, 152  
Santorin, Santorini 9, 10, 13, 15, 17, 20,  
21, 27, 32, 33, 35, 38, 39, 40, 41, 42, 44,  
45, 46, 47, 48, 49, 51, 52, 53, 56, 57, 59,  
60, 61, 64, 65, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73,  
74, 75, 76, 80, 83, 85, 89, 90, 93, 94, 98,

101, 102, 105, 106, 110, 111, 113, 115,  
116, 120, 121, 123, 125, 133, 141, 143,  
144, 147, 148, 152, 153, 155, 157, 158,  
161, 162, 167, 168, 169, 171, 172, 173,  
174, 176, 177, 178, 179, 180, 183, 184, 188  
Santoriniotes 21, 33, 42, 47, 49, 51, 57, 69,  
70, 71, 72, 73, 132, 158, 161, 168  
Sanudo (les) 32  
Sanudo Marco 28  
Scaro 42  
Serantonaki 62  
Serbie 179  
Sicile 35, 59  
Sigalas Androulis 65  
Sigalas Nicolos 64  
Sigalas Peroulakis 64  
Sirius (étoile) 147  
Skaros 42, 61, 65, 67, 148  
Sklopodès d'Emporeio (lieu-dit) 65  
Skopelos 56, 177  
Smyrne 42, 45, 46, 61, 67, 106, 148  
Sokraki 177  
Sopiki 177  
Souvala 177  
Spetsès 51  
Sporades (îles) 83, 177  
Stavroskiadi 177  
Strabon 38  
Strongylè (la Ronde) 17, 20, 37  
Syrie 27, 35, 39  
Syrigo Gaspari 61  
Syrigo Iannakis 64  
Syrigos Nikolaos 69  
Syros 69, 71, 76, 77, 178

**Tachis** 150  
Taganrog (port) 33, 68, 70  
Ténédos 41, 56

Théra 10, 17, 27, 28, 33, 35, 38, 39, 46, 48,  
53, 67, 72, 75, 76, 77, 80, 83, 93, 94, 101,  
105, 137, 148, 153, 155, 157, 169  
Théras 27, 35  
Thérasia, Thérasiae 13, 17, 28, 39, 76, 77,  
98, 106, 148, 183  
Thessalie 83  
Thessalonique, Salonique 76, 77, 111, 178  
Thévenot Jean (de-) 42, 45, 51  
Thrace 76, 77, 83, 106, 150, 152  
Tinos 188  
Toscane 148, 150, 152  
Tournefort Pitton (de-) 46, 59, 158, 159  
Trieste 46, 67, 74, 148  
Troie 99  
Tsiatista 177  
Turquie, Turcs 32, 41, 42, 45, 64, 70, 73,  
148, 150, 179  
Tzanetakis 62

**Varvarrigos J.N.** 72  
Venetsanos 174, 175, 176  
Venetsanos Antonis 77, 80  
Venetsanos Giorgos 80  
Venetsanos Zannis 80  
Venetsianos Georghios A. 73, 77  
Venieropoula Maroula 62  
Venise, Vénitiens 32, 33, 39, 40, 41, 42,  
45, 46, 64, 67, 148, 150, 152, 153, 157  
Vénus de Milo 49, 51  
Vienne 47  
Vothonas 98, 183  
Vourvoulos 98

**Weiler** (ingénieur) 71

**Xagorari Katerina** 62  
Xantos 150

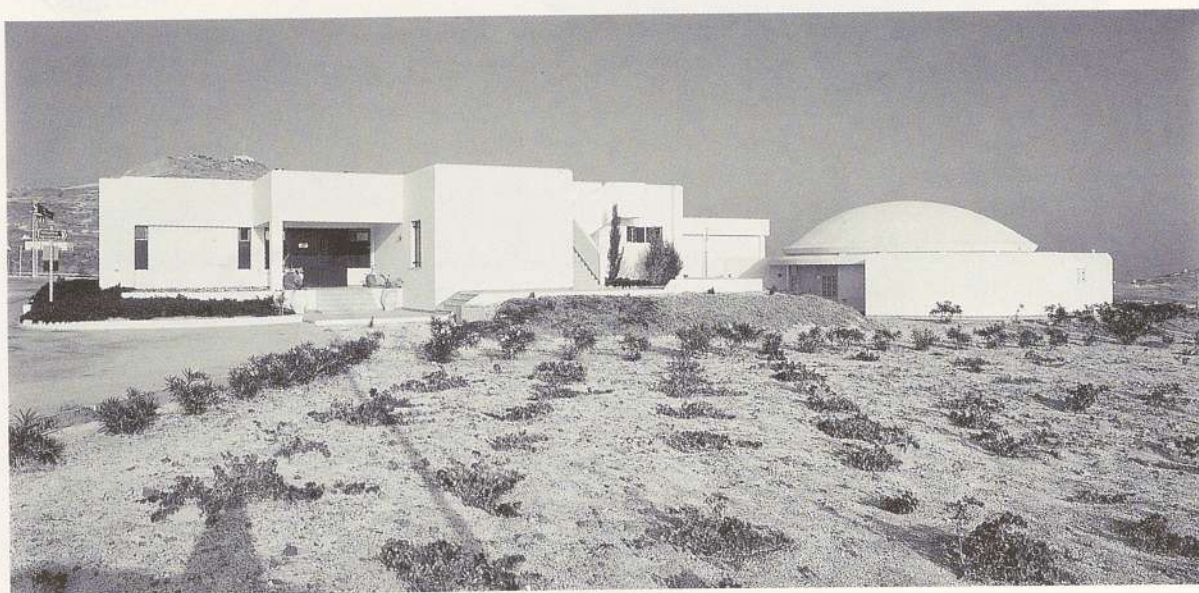
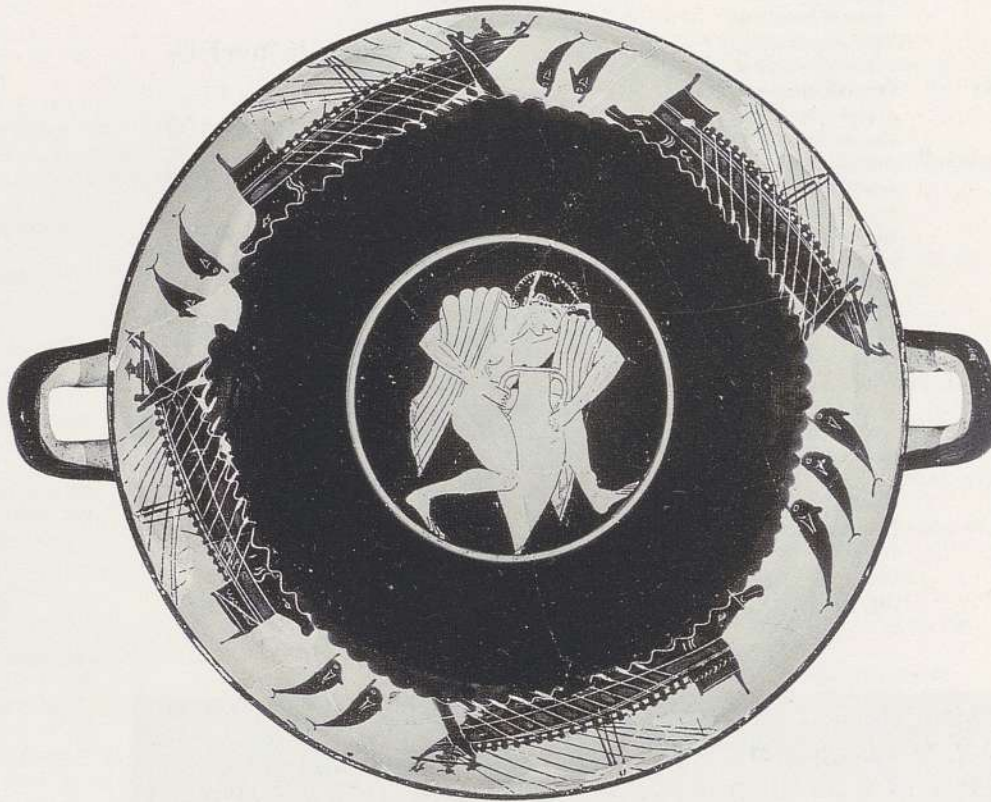


Fig. 97 Les installations de la société vinicole Boutari à Santorin.

*Fig. 98 Kylix attique dont l'intérieur est décoré des navires qui assuraient le commerce du vin à travers le monde. 510 - 500 av. J.-C., Londres, British Museum.*



Note de l'éditeur: Un kylix attique analogue à celui-ci et de la même époque a été découvert intact à Santorin en 1961 (hauteur 26 cm, diamètre 46,5 cm). A l'intérieur, dans le médaillon, est représenté Poseidon soumettant le géant Polybôtès. Le périmètre de la lèvre est orné de six bateaux. Remplis de vin, de tels kylix donnaient l'impression que les bateaux naviguaient sur la surface vineuse, "la mer couleur de vin" selon l'expression homérique.

Le kylix de Santorin fait l'admiration des visiteurs du Musée Archéologique de l'île où il est exposé avec d'autres pièces de poterie attique provenant des mêmes fouilles et dont certaines sont décorées de scènes bacchiques d'une beauté saisissante. Le fait que l'étude de ces trouvailles soit en cours et, par conséquent, qu'il soit interdit de les photographier, nous a privés du plaisir de présenter aux lecteurs intéressés les trésors bacchiques du Musée Archéologique de Théra-Santorin. Nous nous bornerons à leur souhaiter d'avoir l'occasion de les admirer sur place.

## Remerciements

Nous voulons renouveler ici nos remerciements à:

M.M. les Professeurs N. Misopolinos, Directeur du Laboratoire de Pédologie Appliquée et N. Sylleos, Directeur du Laboratoire d'Applications de la Télédétection en Agriculture, de l'Université Aristote de Thessalonique, qui nous ont autorisés à reproduire les cartes 1, 2, et 3 dressées par leurs laboratoires;

Maître E. Lygnos, avocat, qui nous a autorisés à republier du recueil collectif *Santorini*, édité par M. A. Danezis, Athènes 1971, les textes du Professeur Dimitrios Oikonomidis "La tonnellerie à Santorin" et de Philippe Katsipis "La vendema", et à photographier au Musée d'Art Populaire (domaine Lygnos, Phira);

M. le Professeur D. Stavrakas, Directeur du Laboratoire d'Ampélogie de l'Université Agronomique d'Athènes, pour ses suggestions sur les textes d'intérêt viticole de ce tome;

M. D. Kourkoumélis, Docteur en archéologie, qui a bien voulu se charger du contrôle des épreuves et de l'établissement des index de ce tome;

M. G. Venetsanos (Megalokhori), chimiste-oenologue, vinificateur et propriétaire de vignes, qui a bien voulu nous communiquer des informations et données tirées de ses archives;

M. G. Koutsoyannopoulos, qui nous a autorisés à photographier au Musée du Vin de Santorin, qu'il a installé dans sa *canava* familiale à Vothonas (fig. 30, 36, 37, 85, sch. 4);

M. Mathéos Argyros, viticulteur, qui nous a aidés à identifier les cépages *xenologa* qu'il cultive dans ses vignobles à Episkopi Gonia (fig. 15, 45, 46, 48a-d, 49-52);

M. G. Kaphouros, vannier, pour sa collaboration lors de l'enregistrement et de la photographie du processus d'élaboration d'une manne.

## Traductions - Photographies - Dessins

### Traduction

Edith Karagiannis : textes commençant aux pages 9, 13, 27, 35, 39, 61, 67, 121, 127, 157, 171, 183, avec les notes et les légendes des illustrations qui s'y rapportent.

Bruno Dulibine: textes commençant aux pages 75, 89, 101, 113, 141, 147, 177, avec les notes et les légendes des illustrations qui s'y rapportent.

### Photographies

Andréas Smaragdis: fig. 1, 2, 3, 6, 10, 13, 14, 15, 16, 18, 20a-d, 21a-d, 22, 26, 28, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49a-d, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56a-b, 57a-d, 59, 60a-d, 61, 65, 66, 67, 68, 70, 71, 72, 73, 74, 79, 81, 82, 83, 86, 87, 91, 94, 97, jaquette et pages de garde.

Ioanis Valtis - Heinz Troll: fig. 4, 7, 11, 12, 39, 58, 62, 63, 64, 69, 75, 84, 88, ainsi que les sugets des p. 11, 87, 139, 189.

Les autres photos proviennent de:

Fig. 5: Archives ELIA.

Fig. 8, 9, 23: Archives de la Fondation Théra Petros M. Nomikos.

- Fig. 17: Caisse des Ressources Archéologiques.  
 Fig. 19: Archives du Musée National Archéologique, n° d'inv. 623.  
 Fig. 24: Porcacchi 1576 (voir Bibliographie générale), rééd. à Padova 1620, p. 119. Bibliothèque Gennadios, Athènes. Photo P. Magoulas.  
 Fig. 25: Dapper 1703 (voir Bibliographie générale), p 187. Bibliothèque Gennadios, Photo P. Magoulas.  
 Fig. 27: Olivier 1800/1-1807 (voir Bibliographie générale), tome Atlas, carte 2, n° 7. Bibliothèque Gennadios, Athènes. Photo P. Magoulas.  
 Fig. 29, 89, 93: Choiseul-Gouffier (comte de-) M.G.F.A., *Voyage Pittoresque de la Grèce*, Paris 1782-1822, t. I (1782), pl. 15, 14, 17 respectivement. Bibliothèque Gennadios, Athènes. Photo P. Magoulas.  
 Fig. 77: Musée Martin von Wagner, Würzburg, L. 208. Photo K. Öhrlein.  
 Fig. 78: Musée Martin von Wagner, Würzburg, L. 265. Photo K. Öhrlein.  
 Fig. 85: Photographie offerte par l'architecte de l'oeuvre, A. Koutrouvelis.  
 Fig. 90: Delendas J.Ch., *Les catholiques de Santorin...* (en grec), Athènes 1949.  
 Fig. 92: *Barskij Vasilij; Voyages du Vasilij Grigorovic Barskij aux Lieux saints du Levant de 1723 à 1741* (en russe), texte établi par N.P. Barsukov, Saint-Pétersbourg 1855-1887, t. IV, pp. 152-153.  
 Fig. 95: *Nelly's: Santorini 1925-1930*, Archives of Santorinian Studies - Dimitris Tsitouras Collection, Athènes 1987, p. 68, n° 2177.  
 Fig. 96: Lois Knidlberger, *Santorin...*, Munich 1865, p. 178.  
 Fig. 98: British Museum, Londres.

#### Dessins

- Sch. 1, 4: Madame I. Nomikos, à partir de photos de Monsieur A. Smaragdis.  
 Sch. 2a-b: N. Kontinis, ingénieur civil.  
 Sch. 3, 15, 16, 17: D. Philippides, architecte.  
 Sch. 5a-b: Madame I. Nomikos.  
 Sch. 6-12, 35a-e : Madame I. Nomikos, à partir des photographies de Madame E. Tsenoglou réalisées à l'atelier de G. Kaphouros à Santorin.  
 Sch. 13 et 14: Madame I. Nomikos, à partir de diagrammes élaborés par Madame Christine Agriantoni et Monsieur G. Venetsanos (Megalokhori).  
 Sch. 18-34: Les outils de tonnellerie ont été dessinés par Madame Irène Nomikos, à partir des photographies de Monsieur D. Kourkoumélis réalisées à l'atelier de tonnellerie de A. Papadopoulos et Cie, 15 rue de Suède, Kaminia, Le Pirée.

Cartes 1, 2, 3: La séparation graphique des couleurs a été réalisée par Madame I. Nomikos.

Séparation des couleurs: K. Adam  
 Photocomposition: INTERTYP

CET OUVRAGE "LE SANTORIN DE SANTORIN"  
EDITE PAR LA FONDATION FANY BOUTARI  
A ETE IMPRIME EN MARS 1995  
ET TIRE A 1.500 EXEMPLAIRES  
SUR PAPIER OULOMATT 150 gr.  
SUR LES PRESSES DE L'IMPRIMERIE  
A. PETROULAKIS







