

A LA DÉCOUVERTE DU VIGNOBLE DANS LA LAGUNE DE VENISE

On connaît bien la richesse et la diversité des vignobles de la province du Veneto qui offrent, depuis des siècles, une large palette de vins, dont de très grands, comme les délicieux blancs de Soave ou encore les très célèbres crus de Valpolicella. On sait aussi que le vin vénitien coulait à flot lors des brillantes fêtes de la Sérénissime, à la cour des doges. Toutefois, peu de visiteurs de Venise savent que la ville même renferme des vignes depuis longtemps dans les jardins privés de ses palais et surtout de ses églises et monastères (cf. l'église San Francesco della Vigna). En treilles ou en pergolas le plus souvent (l'une d'elle vient d'être datée de 120 ans !) et parfois, quand l'espace le permet, en rangs, ces vignes étaient et pour certaines, sont encore exploitées pour le vin familial ou le vin liturgique ; même constat pour certaines îles de la lagune, où le vignoble a produit des vins commercialisés et pour certains appréciés par les doges, jusque vers la fin du 17^e siècle (ex : Torcello).

Une courte mission de la Chaire UNESCO « Culture et Traditions du Vin » sous la conduite de partenaires Italiens (Luca Bonardi de l'Université degli Studi di Milano, Federica Letizia Cavallo et Francesco Valerani de l'Université Ca Foscari de Venise) nous a permis de constater le renouveau spectaculaire de ce vignoble de Venise et de sa lagune, amorcé depuis quelques années seulement.

Dans la ville même et dans la lagune, un recensement systématique des vignes existantes est en cours, avec identification des cépages traditionnels plantés : des vignes persistent par exemple non loin de San Marco derrière l'église de San Giorgio Maggiore sur l'île éponyme (Annexe 1). Cet inventaire, soutenu par les autorités locales, est en particulier réalisé par l'association vénitienne à vocation culturelle et sociale « Laguna nel bicchiere- le vigne ritrovate » (la lagune dans le verre, les vignes retrouvées) qui cherche à préserver et à promouvoir les systèmes anciens de conduite de la vigne, les cépages traditionnels et à faire connaître au public le plus large ce patrimoine vitivinicole.

Nous avons pu, par exemple, découvrir sous la direction du responsable de cette association des vignes conservées et exploitées dans l'île de San Michele où se trouve l'un des cimetières de Venise (Annexe 1). Les jardins du monastère (désertés par les moines après la seconde Guerre Mondiale) et de l'église portent de belles pergolas plantées en malvoisie, dont le raisin, encore foulé aux pieds, donne un vin blanc frais et authentique produit par l'association. Cette démarche de réhabilitation du vignoble, sans but lucratif, conduite par des vénitiens soucieux de promouvoir leur patrimoine viticole prendra du temps, compte tenu en particulier des contraintes administratives à surmonter (Photo 1 et photo 2).



Photo 1 et 2 : Vignes en pergola à San Michele

Pourtant, une autre « renaissance » du vignoble vénitien de la lagune est en cours, cette fois à des fins commerciales. Dans plusieurs des îles très connues et visitées, des petits vignobles ont été replantés et, comme à Marzobo (petite île reliée par un pont à Burano) et à Torcello, on produit depuis quelques années du prosecco à l'intention des touristes (Annexe 1).

Beaucoup plus intéressante à plus d'un titre est l'expérience menée depuis une dizaine d'années par un français, Michel Thoulouze, dans l'île de San Erasmo, non loin de Murano (Annexe 1). L'île, la plus grande de la lagune (14 Km par 5 Km), peuplée d'environ 700 habitants et très bien desservie par les vaporettos, vient d'être intégrée dans le classement du « Parc Régional Nord » de Venise. Dans le système d'exploitation traditionnel de la « lagune vivante », chaque île avait une fonction précise dans l'économie de la Sérénissime (ex : Murano, le verre, Burano, la dentelle, etc.). Le rôle de San Erasmo a toujours été de fournir Venise en fruits et légumes (ses petits artichauts violets sont célèbres). Quand Michel Thoulouze, grand amateur de vin, cherche des terres pour établir un domaine viticole sur l'île, il découvre de petites parcelles de *vitis vinifera*, vestiges d'un vignoble florissant jusque vers 1700 (cf. le vignoble de l'« Homme Noble » dont le vin était apprécié des doges). Il découvre aussi qu'à San Erasmo et dans toutes les îles de la lagune des toponymes rappellent la présence de la vigne dans le passé (cf. Vignole, Vigna Murata, Due Vigne, ou bien, près de sa propriété, Via Arzere delle Vigne- les berges des vignes)

Les maraîchers du lieu lui recommandent un domaine agricole abandonné avec sa « cascina », qu'il commence à réhabiliter en 2000 (Photo 3).



Photo 3 : Vue sur la propriété Orto di Venezia

En 2002 commence l'aménagement du domaine : 11 ha de vigne sont plantés sur la propriété (54 ha au total) après expertises et conseils des pédologues Claude et Lydia Bourguignon pour lesquels le respect du sol est primordial (cf. enherbement des parcelles, pas de labour comme le montre la photo 4).



Photo 4 : vignes enherbées du domaine Orto di Venezia

Comme dans toutes les îles de la lagune, le principal problème pour les sols est la menace des eaux salées ou saumâtres, en particulier en marée haute et durant les épisodes d' « aqua alta », malgré des murs protecteurs autour de l'île. Dans le domaine que Michel Thoulouze baptise « Orto di Venezia » - jardin (potager) de Venise - les techniques traditionnelles de drainage et de protection des sols contre le sel ont été appliquées avec succès.

Ainsi, chaque parcelle de vigne est bordée de fossés qui récupèrent l'eau de pluie, utilisable par ailleurs et, par une pente graduelle et une hiérarchisation des canaux, l'eau douce gagne des barrages proches de la mer, qu'on ouvre à marée basse pour déversement dans la lagune (Photo 5, Photo 6, photo 7).



Photo 5 : Système de drainage pour lutter contre la salinité des sols



Photos 6 et 7 : aboutissement du canal collecteur d'eau douce sur la lagune et son système de vannes qu'on ouvre à marée basse.

La vigne plantée ici est en francs-pieds car le milieu saumâtre empêche le phylloxera. Sur les conseils d'Alain Graillet, producteur à Croze-Hermitage, 3 types de cépages italiens traditionnels ont été choisis : la malvoisie d'Istrie, le vermantino et le fiano d'Avellino.

Ils donnent un vin blanc d'assemblage (50 %, 40 %, 10 % respectivement pour ces 3 cépages) « Orto Venezia » excellent, très frais, très minéral et fin, unique dans sa typicité.

La première cuvée est sortie en 2006 ; la production actuelle est d'environ 11000 bouteilles par an, vendues majoritairement à l'international (Suisse, Belgique, France, Canada, Allemagne) et encore assez peu en Italie (Photo 8).



Photo 8 : Une bouteille d'Orto di Venezia sur fond de lagune

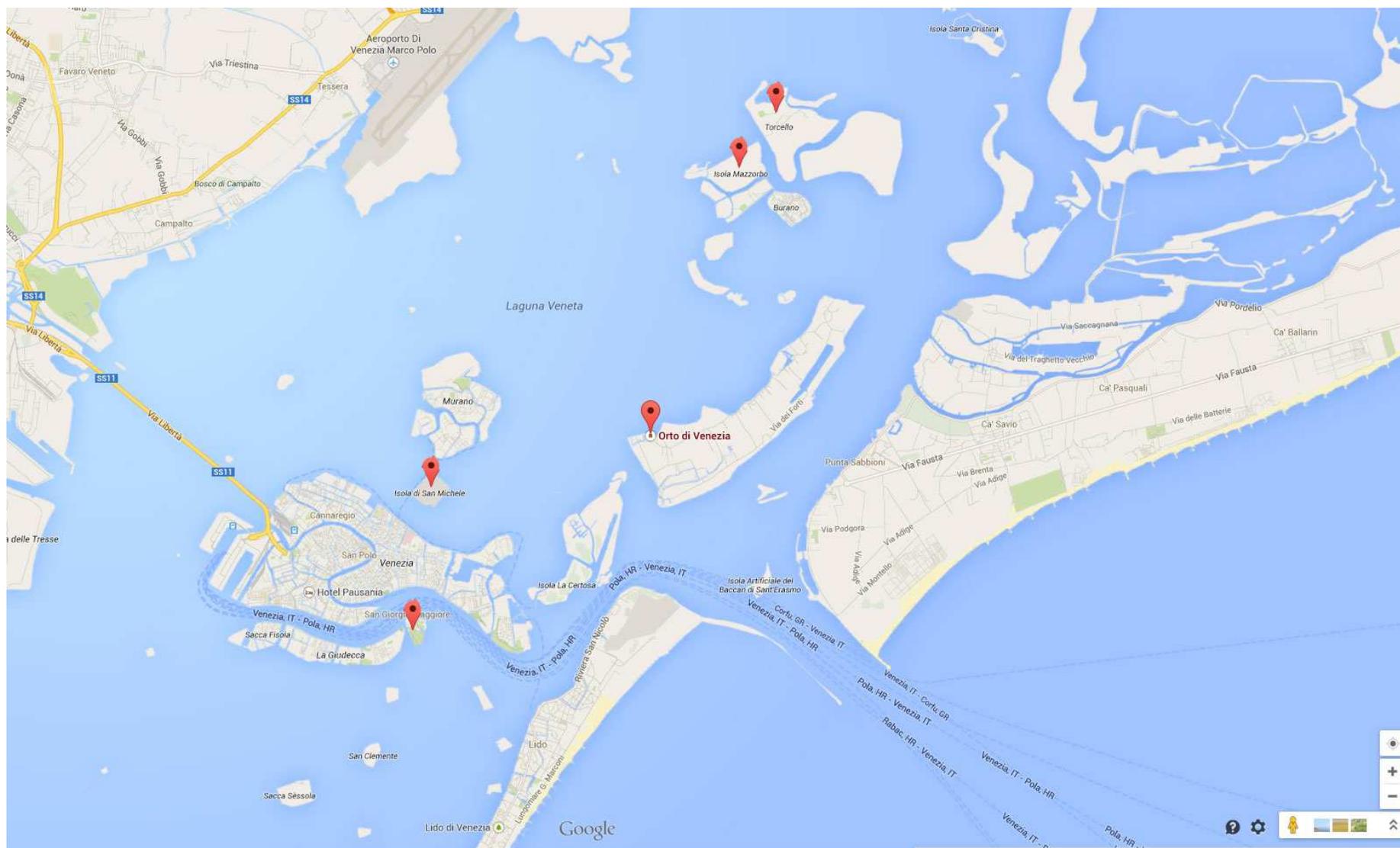
Avec ses vignes non greffées, le domaine possède une autre particularité : après l'élaboration du vin en cuves, il n'y a pas d'élevage en barriques (cf. peu d'arômes de bois) ; toutefois, les bouteilles séjournent au fond de la lagune de Venise pour un vieillissement ménagé avant d'être commercialisées (Photo 9).



Photo 9 : bouteilles d'Orto di Venezia en attente au fond de la lagune de San Erasmo
(© Michel Thoulouze)

Nous remercions vivement Monsieur Michel Thoulouze de nous avoir reçus dans son domaine « Orto di Venezia » et espérons la poursuite de ce renouveau du vignoble de Venise et de sa lagune.

Jocelyne Pérard, mai 2014



Annexe 1 : Le vignoble dans la lagune de Venise (© Google map).