

La viticulture grecque : un passé glorieux et un avenir problématique

Mastras A.

La vigne et le vin

Paris : CIHEAM

Options Méditerranéennes; n. 12

1972

pages 55-57

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=CI010444>

To cite this article / Pour citer cet article

Mastras A. **La viticulture grecque : un passé glorieux et un avenir problématique.** *La vigne et le vin*. Paris : CIHEAM, 1972. p. 55-57 (Options Méditerranéennes; n. 12)

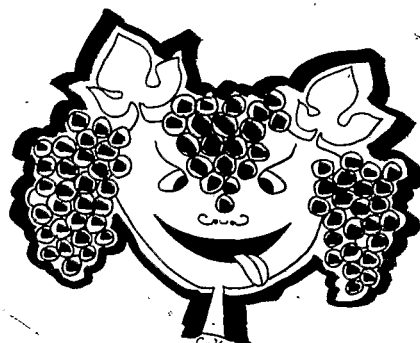
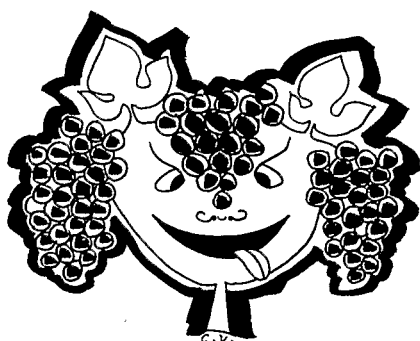
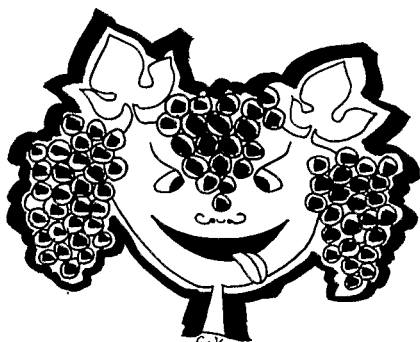


<http://www.ciheam.org/>

<http://om.ciheam.org/>

André MASTRAS
Ingénieur agronome
Directeur
des Pépinières
Richter

La viticulture grecque : un passé glorieux et un avenir problématique



Quand Bacchus Dionysos importa sur le sol grec, avec le premier plant de qualité, les premières notions de viticulture et les éléments d'une œnologie moins sommaire, il obéissait à l'éternelle loi du marché qui veut qu'une production s'établisse là où elle est la plus rentable.

Le vin, en effet, jusqu'alors mal connu, mal vinifié à partir de plants indigènes dont les chèvres seules, ou les ânes aux dires de Pausanias, assuraient la taille, est vite devenu indispensable aux populations de la Thrace et de la Grèce du 2^e millénaire avant J.-C. Son commerce, favorisé encore par le régime du matriarcat, a été très rapidement prospère comme en témoigne le luxe dont pouvaient s'entourer Icarios et Eumolpe en Attique, Enopios à Chios ou Maron en Thrace, ces « fils » de Dionysos, marchands de plants et marchands de vin comme lui...

Dans un climat presque toujours aussi favorable que l'était celui de l'Asie Mineure et de la Mésopotamie, son pays d'origine, patrie probable du fils de l'aventurier Taumaturge, venu en Béotie avec les Phéniciens de Cadmos (ce Dionysos qui n'est devenu un mythe que parce que l'histoire n'existait pas), la vigne a progressé très vite dans tout le pays. L'intervention (déjà) de l'antialcoolisme, avec des militants stricts comme Lycurgue en Thrace ou plus souples comme Persée en Attique, n'arrêtait pas son extension et Ulysse pouvait bientôt régaler le Cyclope du vin d'Ismaros...

Très vite cependant, cette culture gagnait précisément le pays de ce nouvel adepte et, de la Sicile, se répandait en Grande Grèce où une clientèle nouvelle rendait plus profitable encore le commerce d'un vin rare et recherché à prix d'or. La vigne s'étendait alors dans l'Italie entière et, toujours pour les mêmes raisons, gagnait la Gaule Transalpine et, de là, la Bétique. Par la Narbonnaise, sa culture descendait la Garonne mais, surtout, remontait le Rhône et, en direction du Nord, le phénomène d'expansion changeait de caractère : par « l'invention » de nouvelles variétés susceptibles de prospérer dans un climat plus froid, se répandait dans les pays du Nord un vin, plus acide peut-être, d'une élaboration plus facile dans la fraîcheur des automnes bourguignons et rhénans, rapidement jugé meilleur et de meilleure conservation, reléguant au second plan les vins grecs d'abord, italiens ensuite,

que le voyage en amphores, mais aussi en outres œnoplastiquées à la poix n'avait pas amélioré...

Aujourd'hui, le consommateur de la partie riche de l'Europe, Allemagne, France, Italie du Nord, s'est formé au goût d'un vin qui n'est plus le vin grec dont la vinification, conduite à partir de grappes moins acides, traitées souvent sans respect, donne des produits généralement tenus pour inférieurs...

Ainsi, à travers l'histoire, nous pouvons suivre l'évolution qui, du cep amnié de Dionysos, nous conduit aux cépages français, nés de croisements multiples, encore favorisés par l'extension d'une vigne nécessaire à des libations religieuses qui n'étaient plus païennes. Nous arrivons ainsi à cette situation très particulière de l'Economie viti-vinicole grecque : celle dont nous donnons ici un aperçu succinct.

Si on la limite au Marché Commun, l'Europe va manquer de vin rouge, base de sa consommation vinicole et des progrès de cette consommation. Et la Grèce, même intégrée à ce marché, serait, sans un travail préalable absolument indispensable, un fournisseur quantitativement insuffisant et d'ailleurs trop peu compétitif sur le plan de sa qualité générale actuelle.

Ne vendant pas, ou mal, son vin, la Grèce s'est tournée vers les raisins secs, spéculation heureuse autrefois, sans doute, mais aujourd'hui perdante et sans avenir ; elle se tourne maintenant vers le raisin de table et ce sera là, au contraire, une spéculation des plus rentables.

Mais les raisins secs ont réduit la production possible de vins rouges pendant que les raisins de table augmentaient la production de vin blanc inutile, alors que, dans le même temps, les procédés modernes de vinification, ceux qui auraient amené le vin grec au goût du consommateur du Marché Commun n'étaient pas suffisamment expliqués, diffusés ou aidés.

La qualité du vignoble grec de cépages rouges du *Xinomavro* au *Kotsifali*, en passant par l'*Agiorgitiko*, n'est absolument pas en cause comme on avait pu le croire — ou le laisser croire — jusqu'ici.

Dionysos n'avait pas trompé ses premiers clients ; sans doute même, il n'ignorait pas les processus d'oxydation préfermentaire, si pernicieux aux vins trop souples et dont son acidité protège le jus

du Pinot sous le climat bourguignon, mais qui tue souvent dans l'œuf la qualité des vins grecs...

Le rituel antique de la vinification excluait la longue attente des grappes saignantes au soleil et c'est l'habitude et le laisser aller qui ont fait du mauvais vin à partir d'excellents cépages.

L'Economie grecque va-t-elle revivre le supplice fameux du père de Pelops ? Verra-t-elle ses voisins et partenaires de l'Europe occidentale rechercher dans d'autres pays méditerranéens le vin de leur goût dont ils auront besoin alors que ses propres produits s'écouleront avec peine, au prix les plus bas, et à grand renfort d'aides gouvernementales et de primes de toutes sortes ? Laissera-t-elle passer en d'autres termes la chance vraiment peu ordinaire que le marché Commun offre à ses excellents cépages, cette chance qu'augmente encore l'entrée dans les années favorables du cycle économique de la vigne et du vin ?

Il nous paraît que la réponse à cette question sera connue très rapidement. Quant à nous, et parce que nous savons à l'évidence qu'il existe des solutions et qu'elles seront simples, nous voulons croire, au contraire, que, même seulement associée au Marché Commun, la Grèce, avant 2 ans, aura fait la preuve qu'elle est bien comme la France et l'Italie, et aux mêmes prix, l'indispensable fournisseur de la Communauté Economique Européenne.

LE VIGNOBLE ET LES VINS GRECS

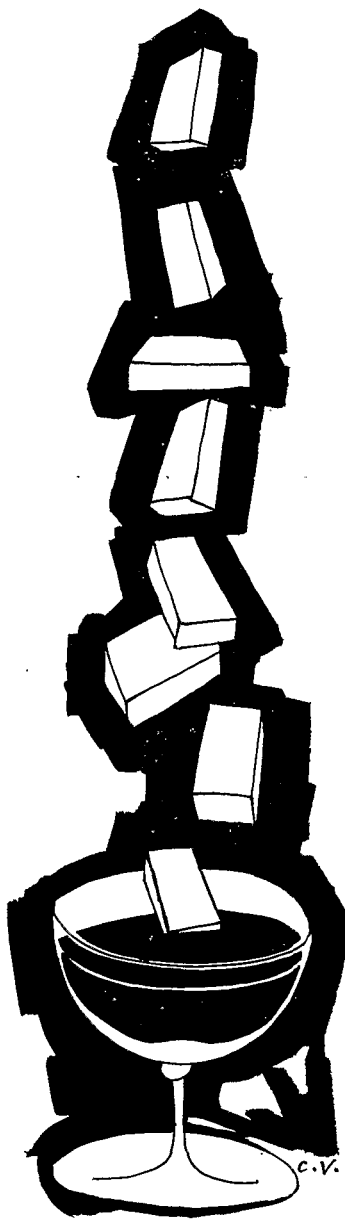
La Grèce, dont le territoire ne s'éloigne à aucun endroit de plus de 90 km de la mer constitue le type même du pays à climat méditerranéen tel que le définit la géographie : pays à étés chauds et secs, à hivers froids, mais modérément, et pluvieux.

La Vigne trouve là son climat le plus favorable avec des conditions particulières, toujours excellentes, mais qui varient considérablement, de la Thrace, où les hivers les plus rigoureux font apparaître les loups dans les villages, aux Cyclades où l'eau n'arrive qu'en bâteaux-citernes, de la Macédoine montagnueuse aux plaines de la Thessalie, des silices de Zitsa et des kaolins de Santorin aux calcaires de Leykas, et ces conditions nous font passer des productions réduites de l'Epire aux rendements étonnants des vignes à vin de la Canée, des raisins de table d'Héraklion en Crète, ou des apyrènes de Triphyllie en Péloponèse.

Ecologie si favorable que le rendement même ne nuit pas à la qualité que 8 000 pieds à l'hectare n'enlèvent rien à l'étonnante finesse de certaines productions qui enchanteraient bien des viticulteurs de nos vignobles de masse...

Certes, l'absence de déclaration de récolte ne permet pas d'avoir des chiffres très précis, mais on peut penser que 12 500 hectares de vignes à raisins de cuve donnent 5 000 000 hectolitres de moût dont 3 500 000 hectolitres de blancs secs et 1 500 000 rouges secs auxquels s'ajoutent 250 000 hectolitres de doux et 30 000 hectolitres de Mistelles.

Depuis le « Mélideos Oinos » d'Ho-



mère, ce vin *doux comme le miel*, le goût du consommateur grec reste favorable à des vins toujours excellents d'ailleurs, mais dont la vinification ne permettrait certes pas souvent aux descendants de Télémaque d'emporter comme lui ces vins vieux de 10 ans et que Laërte avait amoureuxment préparés dans l'attente du « retour des héros »...

Ce goût en effet du « glycos », de l'aliment sucré sous toutes ses formes et que se partagent les nordiques et les méditerranéens de l'Est et du Sud pour des raisons purement calorifiques, les uns à cause du climat, les autres à cause d'une alimentation encore insuffisante, ne saurait se maintenir longtemps, dans ce pays dont l'évolution économique est particulièrement rapide, sans doute à l'heure actuelle l'une des plus rapides dans le monde.

Mangeant aujourd'hui largement à sa faim, bien que sa sobriété naturelle l'éloigne des nourritures pléthoriques cependant que l'œnologie moderne pénètre dans ses caves, le Grec vient au goût que les occidentaux considèrent comme le critère de l'amateur des vins, le goût

franc du vin sec où s'apprécient mieux le corps, l'arôme ou le bouquet. Cette évolution n'a été retardée que pour des raisons techniques car les vinifications mal conduites à leur terme n'arrivaient pas à sécher les vins et un vin liquoreux correct valait à tout prendre mieux qu'un vin sec malade... Mais les choses changent bien vite en Grèce et les bons vins secs sont aujourd'hui possibles.

Et pourtant, un vin restera longtemps encore l'apanage du Grec : la « Retsina », ce vin dont le moût initial a été imprégné de résine de pin. Même si la dose employée a baissé de 90 p. 100 en 10 ans, les 0,50 g de résine que l'on met aujourd'hui dans le moût donnent au vin une saveur et un parfum sans lesquels un poisson grillé ou des abats de veau ou de porc à la broche perdraient une grande partie de leurs charmes. Nous pensons voir bientôt cette Retsina sur nos tables de la Côte-d'Azur.

Ici encore, d'ailleurs, il s'agit d'une orientation accidentelle du goût car le vin des amphores bouchées au plâtre lié à la résine était jugé meilleur — et à juste titre — par le Grec ancien qui, au contraire du Barbare romain, n'appréciait pas le vin piqué des amphores, laissées ouvertes et ne trouvait pas désagréable l'arôme, même violent, des gouttes de résine que la chaleur de l'été laissait tomber du bouchon.

L'ÉCONOMIE VITICOLE

L'exportation des vins grecs reste pour ce pays, où 1 habitant sur 6 vit de la vigne et du vin, un problème majeur. L'autoconsommation, avec 4 millions d'hectolitres peut, certes, augmenter avec le standing et le fera certainement car le taux de croissance du pays est le plus élevé d'Europe, mais la production, elle aussi, doit croître.

Elle peut, de 5 millions d'hectolitres, passer normalement à 7 et sans doute 8 millions d'hectolitres en raison de la situation que nous allons voir d'une partie du vignoble, mais il ne se pose pas, et ne se posera sans doute pas demain encore de problème d'excédents.

Pour la Grèce, c'est le problème des échanges commerciaux qui est le plus grave car l'agriculture pour se moderniser a un besoin impératif de devises et la viticulture représente, après le coton et le tabac, avec l'huile d'olive, la troisième activité agricole d'un pays trop attaché à sa totale indépendance nationale pour accepter longtemps encore des subsides étrangers s'ils devaient se payer sur le plan politique ou militaire...

Et l'exportation grecque portant aujourd'hui sur 1 millions d'hectolitres, demain sur deux, peut et doit être éminemment rentable, à la condition de *s'insérer à la politique du Marché commun auquel la Grèce est associée*, depuis les accords de juillet 1967, à la condition d'*abandonner les prix pour la qualité*.

Utilisant jusqu'ici la plus grosse partie de ses vins d'exportation sous forme de vins industriels (*vinés*) vendus à l'Allemagne à des prix générateurs de fraudes diverses, la Grèce non seulement ne retirait de son travail que des devises insuffi-

fisantes, mais encore entretenait le cercle vicieux qui, du producteur mal payé se referme sur le refus d'amélioration technique puisque le seul débouché existant est celui du mauvais vin très bon marché.

Brisant ce cercle, quelques caves coopératives, et quelques négociants ont opté pour la qualité et le marché intérieur commence à l'apprécier.

Et cette recherche de la qualité ne pose pas de problème en Grèce : le sol et le climat y sont adaptés. Les cépages sont tous excellents même s'ils sont souvent typés ce sera, dans l'Europe riche et blasée de demain, encore un avantage... Et même le Romeiko aux rendements étonnants peut, bien vinifié, donner un 12° qui aura ses fervents. Le Sabbatiano d'Attique donne une retsina incomparable, le Vilana de Crète un remarquable vin blanc sec comme d'ailleurs le Débina d'Épire, l'Athiri de Rhodes, l'Assyrtico de Santorin, le Ritino de Samos ou le Robola des Iles Ionniennes.

Dans les rouges, le Mandilaria, mais surtout le Kostifali et le Liatiko placeront les vins crétois parmi les plus recherchés de l'Europe, comme l'Agiorgitiko fera du Némée péloponésien le bon vin de table du gastronome européen.

Des cépages européens pourront donner à la Grèce les rosés qui lui manquent encore et la Chalcidique nous renseignera bientôt sur ces possibilités, mais dans l'ensemble, l'encépagement local est suffisant.

Bien sûr, dans ce domaine de la plantation, la Grèce devra suivre l'évolution actuelle, et, quand elle se sera procuré le matériel clonal de base qui s'impose plus encore en Grèce qu'ailleurs (progression du phylloxéra et des viroses) elle pourra être assurée de posséder la matière première de vins de qualité.

Mais, seule, une meilleure œnologie permettra une meilleure vinification et la Grèce sous la conduite d'un Institut de Vin que dirige une personnalité mondiale du monde viticole (M^{me} KOURAKOU) a un programme en cours qui vise à l'élimination des oxydations préfermentaires, cette plaie plus économique encore que technique dans ses conséquences et la formation de jeunes œnologues susceptibles de s'adapter aux techniques modernes et de les promouvoir.

La qualité, le respect strict des règles du Marché commun en matière économique (prix de référence) devront permettre à la France et à l'Italie de se mettre d'accord avec l'Allemagne et le Bénélux pour admettre à part entière une Grèce qui n'aura plus à détourner par l'Italie un trafic frauduleux et pénétrera sur le marché allemand sans chercher un baptême douteux à Anvers ou à Amsterdam mais entrera dans le marché européen avec le prix qui correspondra à sa qualité, le prix européen d'une qualité indiscutablement au niveau européen.

Aussitôt d'ailleurs que les exportateurs grecs auront compris, et ils le comprennent, que le marché allemand du « Sihleucht und billig » appartient déjà au passé car un peuple riche a le moyen de former son goût, quand il verra aussi que les autorités du Marché Commun sont chaque jour mieux en mesure de

faire respecter la loi communautaire, ils sauront orienter la production vers cette qualité qui est à leur portée immédiate et équiperont les caves de l'appareillage moderne nécessaire (vinifications continues et thermovinifications pour certaines, cuveries rationnelles, pastières ou bacs plastiques pour d'autres) et surtout des indispensables techniciens auxquels l'Institut du Vin donnera les directives utiles.

A ce prix, les contingents ridicules que la France ou l'Italie donnent aux vins grecs déjà reconnus comme V.Q.P.R.D. par une législation grecque calquée sur la réglementation française pourront devenir raisonnables et assureront avec un marché allemand grand ouvert et un marché anglais en expansion continue, un débouché valable et justifié à la production grecque de qualité.

Une grosse question subsiste cependant pour que soit assuré l'écoulement rentable des vins grecs de qualité vers le Marché Commun. Celui-ci, en effet, recherche peu les blancs qu'il produit déjà en trop grande proportion. Or, la Grèce aussi, précisément, produit 2/3 de ses vins en blanc et ce sont des rouges qui lui sont demandés. Mais une particularité grecque est souvent oubliée : c'est qu'elle dispose en fait de 2/3 de cépages rouges et il suffit alors de promouvoir les vinifications en rouge et la reconstitution de l'encépagement avec les remarquables variétés rouges de *Kotsfali*, *Liatiko*, *Agiorgitiko* pour la saveur et le bouquet, *Vertzani* et *Mandilaria* pour la couleur.

Cette reconstitution va d'ailleurs être rendue nécessaire par l'aggravation du fléau phylloxérique (qu'ignorent encore pour peu de temps la Crète et les Iles) sur un vignoble vieux et virosé à l'extrême. Le matériel clonal que l'Europe met au point sera précieux à la Grèce qui doit chercher pourtant à garder ses cépages et doit alors organiser sa Pépinière viticole.

Celle-ci, sans tradition et sans contrôle, doit en fait se reconvertir entièrement : les responsables de la viticulture grecque avec l'Institut de la vigne et les Ecoles Agronomiques d'Athènes et de Salonique devront y penser sérieusement.

Mais le gros problème que la Grèce doit résoudre sans tarder est celui qui est en fait le plus facile sur le plan théorique, c'est celui des cépages apyrènes dont elle s'obstine à faire des raisins secs contre l'évidence d'un marché en régression et les lois économiques qui régissent ce marché de produits alimentaires où la loi des seuils limite l'avenir des hydrates de carbone quand les populations dépassent leurs besoins alimentaires de base.

Sultanine en Crète et *Corinthiaki* en Péloponèse devront s'adapter, la première à la table et au vin, le second au vin rouge de coupage dont la Grèce a d'ailleurs besoin.

Il s'agit de persuader, quelquefois de dissuader, des groupes de producteurs influents mais qui peuvent comprendre que leur intérêt réel n'est plus de convaincre les Pouvoirs publics de subventionner sans limite le raisin sec, mais bien plutôt

de promouvoir la reconversion du vignoble à d'autres fins économiques. Celle-ci est possible techniquement et elle sera rentable dans une politique de qualité européenne.

La conclusion apparaît très clairement de la situation qui a été examinée, et dont l'analyse n'offre d'ailleurs aucune difficulté.

L'Agriculture emploie encore plus de 15 p. 100 de la main-d'œuvre grecque et la viticulture intéresse aussi 45 p. 100 de la population agricole. Il est nécessaire que cette viticulture devienne rentable puisque, sauf de très rares exceptions, la vigne n'occupe pas les bonnes terres et que la reconversion du vignoble en cultures plus « riches » (coton, tabac), n'est pas possible.

Le vin *viné* industriel ne sera plus jamais rentable, le raisin sec ne l'est plus et ne le redeviendra pas, le raisin de table ne saurait l'être encore pour des quantités considérables. C'est donc le vin qui doit apporter au viticulteur les devises fortes dont il a besoin et les *Deutschmark* en particulier puisque, intégrée au Marché Commun, la Grèce demain remplacera sur le marché allemand les vins de l'Europe centrale, du Chili ou de l'Argentine, voire du Maroc ou de l'Algérie. Le vin grec peut parfaitement demain prendre pour sa modeste part (2 millions d'hectolitres), un relais apprécié sans gêner pour autant la France ou l'Italie dont une certaine production n'ira jamais en Allemagne, pas plus qu'elle n'ira en Grande-Bretagne où la Grèce, en revanche, peut espérer prospecter un marché nouveau pour certains de ses vins.

Certes, la France, pour sa part, comme l'Italie sans doute, ne peut faire mieux, devant le peu d'empressement de ses propres viticulteurs, que d'élargir momentanément le contingent des vins doux et des mistelles ou encore celui des vins V.Q.P.R.D. en bouteilles, mais par le choix judicieux de ses représentants, par le financement d'une publicité qui devrait atteindre 0,50 F par bouteille, la Grèce a le moyen de s'ouvrir un marché sans doute intéressant. C'est cependant par son installation, soit dans un port allemand, soit mieux encore, dans un port méditerranéen, que la Grèce pourra conquérir le marché sud-allemand qui représente son véritable débouché.

Quelques années d'un travail sérieux, très à la portée de l'esprit commercial grec et de son intelligence, feront pénétrer dans l'Europe de l'Ouest les vins héritiers des traditions helléniques et de la civilisation de ce pays, ces vins que chaque occidental peut connaître, et dont seules l'ont éloigné des déceptions déjà oubliées.

Qu'Hermès alors se garde de certaines de ses habitudes... et qu'il veuille bien exercer son habileté sous le regard encore bienveillant mais qui sera vite sévère du Zeus que la Communauté Européenne a prié de bien vouloir mettre un peu d'ordre sur un marché du vin où Bacchus Dionysos est attendu, certes, mais où son pas devra rester ferme et son sourire plus sérieux...