Un décor de rêve sur lequel souffle la chaleur d'enfer du sirocco. *(DEAGOSTINI/GETTY IMAGES)*

À PANTELLERIA, DES VIGNES DANS LE VENT

PAR PIERRE-EMMANUEL BUSS, DE RETOUR DE PANTELLERIA

Sur la petite île volcanique située entre la Sicile et la Tunisie, les plants de vigne sont enterrés pour résister au sirocco. De ces conditions extrêmes, la famille Rallo produit un vin liquoreux d'exception, le passito de Pantelleria

Des roches noires et des toits blancs éparpillés sur une côte déchiquetée qui plonge abruptement dans l'azur de la Méditerranée. Depuis l'avion, Pantelleria, «la Fille des vents», affirme déjà son identité, très différente de la Sicile, quittée 35 minutes plus tôt dans un bimoteur à hélices. Située à seulement 70 km de la Tunisie, la petite île volcanique est coupée des grands circuits touristiques. Seuls quelques vols se posent chaque jour dans son petit aéroport, la plupart venus de Sicile. Il est aussi possible de s'y rendre en ferry, mais sans certitude de pouvoir accoster: le vent, qui souffle 330 jours par an, empêche parfois pendant plusieurs jours l'accès de ses ports encaissés, en particulier en hiver. Une caractéristique qui pousse les migrants qui quittent l'Afrique par la mer à opter pour Lampedusa, plus au sud et plus facilement accessible.

A la sortie de l'aéroport, on embarque dans une Fiat Panda, le véhicule idéal pour se faufiler sur les petites routes entourées de murets de pierres volcaniques qui serpentent à flanc de colline. Au volant, José Rallo, une quinquagénaire énergique qui dirige avec son frère Antonio le domaine viticole Donnafugata. La famille, qui vit de la vigne depuis cinq générations, a investi à Pantelleria en 1989. «Avec 68 hectares, dont une moitié en propriété, nous exploitons le plus grand domaine de l'île, souligne José, voix grave et brushing impeccable. Nous produisons exclusivement du zibibbo (muscat d'Alexandrie) décliné en un vin sec, un vin doux et un vin liquoreux, le fameux passito.»

ARÔMES SUBTILS

Au bénéfice d'une appellation d'origine contrôlée (DOC), le passito de Pantelleria est un nectar qui se mérite: après des vendanges réalisées en plusieurs passages, les baies de zibibbo sont séchées au soleil puis ajoutées au moût d'un vin doux pendant la fermentation alcoolique. Une fois pressé, ce mélange donne un vin riche et complexe à la couleur ambrée et aux arômes subtils, de l'orange confite à l'abricot en passant par la figue fraîche et une note balsamique. «Le passerillage concentre le sucre, mais pas seulement, reprend José Rallo. C'est aussi le cas de l'acidité et des sels minéraux. Ça lui permet de garder un magnifique équilibre.»

En ce début du mois de septembre, les vendanges se terminent. Le long de la route sinueuse, des ouvriers viticoles chargent des caisses remplies de raisins dorés sur le pont de camionnettes. Après une demi-heure de trajet, trois croisements difficiles et un arrêt pour admirer le *specchio di venere* (le miroir de Vénus), un lac d'origine volcanique en forme de cœur, on arrive à la première étape de notre visite: une vigne installée sur une des nombreuses terrasses qui domine la mer. Taillés en gobelets, les plants poussent dans des trous circulaires creusés dans le sol volcanique afin de les protéger du vent. Une technique centenaire classée en 2014 sur la liste des biens immatériels de l'Unesco.

«Le vent, omniprésent, constitue un vrai problème pour cultiver la vigne, précise José Rallo. S'il est fort pendant la période de la fleur, on peut perdre une partie importante de la récolte.» Un constat qui pousse les producteurs de l'île à installer des parois de bambou pour protéger les jeunes plants, particulièrement fragiles. «Ici, tout se fait à la main. C'est vraiment une viticulture héroïque», continue la maîtresse des lieux, qui emploie 22 personnes à l'année.

RAISIN SEC

Autour de la Montagna Grande, point culminant de l'île à 836 mètres d'altitude, les fréquentes tempêtes de sirocco affectent toutes les cultures. Les oliviers sont courbés et les câpres rampent dans l'austérité du maquis. Les citronniers et orangers, eux, sont plantés dans des jardins extraordinaires qui prospèrent à l'abri d'enceintes de pierre de plusieurs mètres de haut. La famille Rallo possède un de ces sanctuaires à proximité de la cave de vinification de Khamma, sur la côte est. «Ces jardins ont été construits en raison du grand isolement de l'île, précise José. Historiquement, c'était le seul moyen d'avoir des agrumes, donc de la vitamine C, et pouvoir ainsi se prémunir contre le scorbut.»

Après avoir arpenté les vignes à la recherche des grains de raisin oubliés par les vendangeurs, il est temps de reprendre la route. A une dizaine de kilomètres de là, dans une petite plaine abritée, la famille Rallo a installé les serres destinées à sécher les baies de zibibbo qui vont produire le passito. Etalé à perte de vue sur des plateaux métalliques, le raisin va perdre trois quarts de son poids en quinze à vingt jours pour devenir un gros raisin sec.

VIN DE MÉDITATION

Au total, deux tiers de la récolte sont passerillés, soit 2000 tonnes de raisin séché. A la fin du processus de dessiccation, les baies brunes et ratatinées sont convoyées jusqu'à la cave de Khamma. Devant le bâtiment de pierre volcanique, quatre ouvriers viticoles assis sur des caisses séparent un à un les grains des rafles. Un travail de longue haleine qui est suivi de l'adjonction des baies dans les cuves en trois fois. Contrairement à d'autres domaines, le passito de Donnafugata, baptisé Ben Ryé, n'est pas élevé en barrique mais en cuve inox. Un choix qui permet de garder un maximum de subtilité et d'élégance malgré 200 g/l de sucre résiduel, comme dans le magnifique millésime 2014. Un vin de méditation.

Pour José Rallo, pas de doute: le passito est le «meilleur vin liquoreux d'Italie» et «la vedette incontestée de Pantelleria». Comme d'autres, l'actrice Carole Bouquet a cédé à ses charmes. En 2005, elle a acheté une maison sur l'île aux obsidiennes pour produire son propre passito, le Sangue d'Oro, un vin couleur soleil qui sent l'été et les fruits de l'Orient». ▬

À CONSULTER
Le site de Pierre-Emmanuel Buss, www.lespritduterroir.com

PUBLICITÉ