

Visanto, le divin nectar du pays d'Ulysse

Moins connu que ses voisins le Retsina, le Samos ou le Muscat, popularisés depuis des siècles par les marins en escale, le Visanto est un vin grec qui mérite que l'on s'embarque pour une véritable odyssee vers son fief natal ! Sur l'île de Santorini, renommée pour ses fèves pilées, ses petites tomates au parfum typique et ses câpres, le vignoble foisonne depuis 300 ans.

On dit même qu'il est le plus ancien du territoire grec ! Ici, les ceps de cet ancêtre ont échappé au phylloxera, peut-être protégés par Dionysos en personne... Et aucune greffe étrangère ne vient interférer avec la pureté des cépages locaux d'origine, l'Assyrtiko et l'Aidani.

Sur cette île volcanique protégée par un microclimat, toutes les conditions sont réunies pour faire naître un vin au caractère bien marqué. La rareté de la pluie est compensée par la présence d'un épais brouillard nocturne, et le terrain, mêlant calcaire et schiste, est recouvert d'une couche abondante de scories, de cendres et de laves qui assure la fertilité des sols. Les températures, plus basses que dans les autres îles des Cyclades, associées à des précipitations rares et à des vents forts, ont obligé les hommes à adapter leur technique de culture : pour que les ceps résistent aux ardeurs du soleil et aux attaques des vents, ils sont taillés très bas ; et chacun d'eux est façonné en forme de panier pour que les grappes poussent à l'intérieur, dans une espèce de cocon de feuilles et de branches.

À cela s'ajoute une vinification totalement naturelle. Les raisins sont laissés sur les ceps jusqu'à leur complète maturité, permettant à certains vignobles de produire de superbes grappes qui donneront naissance à des vins atteignant les 13° ou 14° ! Après les vendanges, les raisins sont étalés en plein soleil sur les terrasses et dans les cours pendant 7 à 15 jours. Après ce moment de séchage, on presse les fruits dans des nattes traditionnelles fabriquées sur l'île afin d'obtenir un jus rare extrêmement sucré. Puis vient l'étape de la fermentation, particulièrement longue : elle peut atteindre les 2 mois ! Cette dernière s'arrête d'elle-même sans que tous les sucres n'aient fermenté. Et c'est seulement à l'issue d'un patient vieillissement en tonneaux de chêne (entre 5 et 15 ans) que le Visanto, qui existe aussi en vin rouge, exhalera ses arômes divins...

C'est alors que le Visanto se pare d'une couleur jaune orangé aux superbes reflets très caractéristiques, variant du doré au brun. Servi frais, (2° à 4°) son parfum complexe et fort évoquant les raisins secs, les fruits glacés, le miel et les épices se marie parfaitement avec les saveurs sucrées d'un dessert. Ses arômes fruités perdurent au palais. Du fait de l'acidité de l'Assyrtiko, sa rondeur en bouche est riche et équilibrée. Et comme son cousin le Muscat, il se déguste également en apéritif.

Enfin, depuis 1976, le Visanto bénéficie de la reconnaissance d'une A.O.C. obtenue conjointement avec 25 autres régions grecques. Par
Sandra Czeher
Source & infos complémentaires :
Gastronomie

Par

Publié sur Cafeduweb - Archives le vendredi 3 août 2001

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduweb.com/lire/187-visanto-divin-nectar-pays-ulyse.html>