

Le nouvel élan sarde

La Sardaigne se remet d'un long déclin en misant sur ses cépages. Certains de ses enfants y retournent pour mener d'ambitieux projets, après avoir fait fortune ailleurs en Italie.

« **N**ous sommes passés de 3 Mhl par an en 1970, à presque dix fois moins ces deux dernières années, à cause des aléas climatiques », constate Piero Cella, œnologue, fils et père d'œnologue et conseiller de nombreux domaines sardes. « En 2017, les fortes chaleurs ont limité la production à 354 000 hl. En 2018, les pluies diluviennes ont provoqué des attaques de mildiou auxquelles on n'était pas préparé et on n'a vinifié que 390 000 hl. » Selon Assoenologi, l'association italienne des œnologues et techniciens du vin, « le climat a perdu la tête ». La dernière récolte normale remonte à 2016 avec 804 000 hl. « Nous avons longtemps vendu nos vins en vrac. La culture de la

bouteille est récente », rappelle Piero Cella. Les paysans portaient leurs raisins à la coopérative qui les vinifiait, en distillait une partie et expédiait l'essentiel vers le continent en bateau-citerne. De cette époque, il reste la tradition des pompes à vin dans les coopératives pour vendre du petit vrac à la clientèle locale. Située au nord-ouest de l'île, Santa Maria La Palma propose son litre de rosé à 1,70 € et son blanc Italia à 1,80 €, tandis que son vermentino spumante Akènta, un effervescent qui a séjourné sous la mer, vaut 90 € la bouteille. Le grand écart !

La plupart des appellations associent cépage et région, comme ailleurs en Italie. La Sardaigne produit ainsi du cannonau di Sardegna, du vermentino di Gal-



lura, du carignano del Sulcis, du monica di Cagliari... Cannonau, c'est l'autre nom du grenache. Avec le vermentino, ce sont les deux cépages les plus plantés et les deux locomotives sur lesquelles la Sardaigne communique. Selon l'agence régionale pour la recherche en agriculture, les 27 224 ha de vigne de l'île sont plantés de cannonau pour 26 % et de vermentino pour 16 %. Viennent ensuite les cépages monica (9 %), carignano (7 %), nuragus (7 %) et sangiovese (2 %). Si l'on demande à Piero Cella ce qu'il a de nouveau à montrer, il sourit et répond : « Nos vieux cépages sardes : les blancs nuragus,

nasco, semidano et torbato, les rouges monica, pascale, bovale, graciano et giro... » Il les cultive sur les 5 ha de son domaine expérimental Quartomoro et en tire dix-huit vins différents. Les grandes maisons s'enorgueillissent d'en prendre soin. « *Contini a sauvé le nieddera et Cherchi le cagnulari* », explique notre guide. Non par conservatisme, « mais parce que les variétés autochtones sont adaptées à notre climat chaud, plus tardives, plus résistantes au manque d'eau et aux maladies ».

Ainsi, la Cantina di Jerzu cherche « des clones anciens du cépage cannonau, aux petites grappes résistantes à la pourriture », indique Antonio Carta, son directeur commercial. Cette coopérative est une spécialiste du cannonau. Elle rassemble 450 membres sur 600 ha. Elle a investi dans une étude de ses terroirs publiée sous forme d'un livre épais. Basée à Jerzu, une petite ville près de la côte sud-est, elle reçoit les raisins de parcelles depuis le niveau de la mer et jusqu'à 767 m d'altitude. Désormais, elle valorise la fraîcheur de ces derniers terroirs dans des assemblages particuliers.

Quant aux vignes plantées près de la mer, elles produisent des vins au goût salin mis en avant par les commerciaux. « C'est grâce au sel déposé par les embruns. Mais si le taux de sodium dépasse 50 mg/l, il faut le déclarer, or nos raisins de plage peu-



PIERO CELLA est œnologue et conseille de nombreux domaines viticoles de l'île.



ARTEMIO OLIANAS vinifie une partie de sa production en biodynamie dans des amphores.