

Le patrimoine viticole mondial de l'UNESCO

par Philippe Margot

VIII

Paysage viticole de l'île du Pico Les Açores - Portugal - inscription: 2004.

Brève description

Le site de 987 ha situé sur l'île volcanique du Pico, la deuxième de l'archipel des Açores par la taille, consiste en un remarquable réseau de longs murs de pierre largement espacés, courant parallèlement à la côte et remontant vers l'intérieur de l'île. Ces murs ont été érigés pour protéger du vent et de l'eau de mer des milliers de petits enclos (currais) rectangulaires, accolés les uns aux autres. La présence de cette viticulture, dont les origines remontent au XV^e siècle, est manifeste dans cet extraordinaire assemblage de petits champs, dans les maisons et les manoirs du début du XIX^e siècle, ainsi que dans les caves, les églises et les ports. Ce paysage modelé par l'homme, d'une beauté extraordinaire, est le meilleur témoignage qui subsiste d'une pratique autrefois beaucoup plus répandue.



Justification d'inscription

Critères (iii) et (v) : Le paysage de l'île du Pico reflète une réponse unique à la viticulture sur une petite île volcanique, qui évolue depuis l'arrivée des premiers colons sur l'île, au XV^e siècle. L'extraordinaire paysage de petits champs ceints de murs de pierre façonné par l'homme témoigne du travail de générations de petits paysans qui, dans un environnement hostile, sont parvenus à créer un mode de vie durable et un vin de grande valeur.

Située à 8,3 km de Faial et à 15 km de São Jorge, l'île du Pico est avec 447 km², la seconde île de l'archipel des Açores par la taille. Elle comptait en 2001 une population de 1'800 habitants. Longue de 42 km pour une largeur de 20 km, elle doit son nom au célèbre volcan qui culmine à 2'351 mètres au-dessus du niveau de la mer. Cette montagne est aussi la plus élevée du Portugal. Ses flancs où l'on cultive des vignes en terrasses de basalte sont classés au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2004. Le vin qu'elles produisent, Verdelho do Pico, était déjà très apprécié des tsars.



Un peu d'histoire:

L'île du Pico est notée sur les cartes anciennes comme Ilha dos Pombos ou l'île de Dinis. Son peuplement a commencé près de Lajes vers 1460. En 1483 Joss van Hurtere a fondé São Mateus.



Cette première carte générale démontre l'éloignement considérable des îles de l'archipel des Açores.

Une île noire, enivrante, sur les pentes du volcan Pico

Depuis plus de cinq siècles, les habitants du Pico déploient des trésors d'ingéniosité et d'obstination pour produire, contre vents et marées, un vin blanc liquoreux exceptionnel, le Verdelho sur une croûte de lave.

De la lave noire à perte de vue. Sur les pentes du Pico, le volcan qui donne son nom à cette île de l'archipel atlantique des Açores, le sol n'est constitué que de cela. La pierre brûlée expulsée par le volcan recouvre d'une croûte noire le versant occidental de l'île. Un nappage de basalte que les autochtones appellent le "dallage", et sur lequel, depuis des siècles, on cultive la vigne. C'est de ces inhospitalières étendues minérales que les hommes sont parvenus à extraire un vin mythique que les plus exquis tables d'Europe s'arrachaient au temps lointain de sa splendeur: le Verdelho. À force d'obstination et de coups de pioche, en profitant de la moindre fissure dans le dallage volcanique, parfois en élargissant les failles ou en les creusant un peu plus, les habitants de l'île du Pico ont planté un à un les ceps de vigne afin qu'ils puissent enfoncer leurs racines entre les pierres pour aller puiser leurs nutriments au plus profond. Et, comme ces vignobles improbables devaient aussi être protégés des embruns, des pluies torrentielles et des vents qui battent les côtes de l'île, ces paysans de l'extrême ont élaboré un maillage serré de murets, de terrasses et de chemins de desserte. De loin, ces incroyables constructions enserrant de minuscules parcelles forment une véritable dentelle de pierre noire: le paysage caractéristique des vignes du Pico. C'est précisément à cause de la richesse de ce paysage gagnée sur les flancs du volcan, et sa tenace persistance, que l'UNESCO a inscrit en 2004 la viticulture originale de l'île de Pico au patrimoine mondial de l'humanité.



Une bien curieuse façon de créer le vignoble sur l'île volcanique du Pico (en hiver).

L'écrivain voyageur Raúl Brandão ne s'y est pas trompé. "L'île du Pico est la plus belle et la plus extraordinaire des îles des Açores", écrivait-il à la fin du XIX^e siècle, "d'une beauté unique, d'une couleur admirable, elle exerce sur le visiteur un étrange pouvoir d'attraction. "Séduit par le paysage que domine le volcan, "statue" dressée vers le ciel et comme fondue par l'embrasement des entrailles de la terre", il a aussi été conquis par ceux qui peuplaient cette terre. "Les hommes du Pico sont les plus sains que je connaisse. Ce sont des rocs et leur regard ne ment pas." C'est peut-être à ces qualités que les habitants du Pico doivent d'avoir réussi à préserver la beauté de leur île et son incroyable enchevêtrement de vignobles. Car, à n'en pas douter, l'île du Pico est vraiment un endroit exceptionnel. Une simple description géographique suffit à le démontrer.



Le vignoble en pleine végétation.

Situé à 2'351 mètres au-dessus de la mer, le cratère du Pico couronne la montagne de ses 30 mètres de circonférence – pour une profondeur à peu près équivalente. Le point culminant porte le nom du Pico Pequeno ou Piquinho (petit pic). C'est un cône volcanique, d'où des fumerolles s'échappent encore aujourd'hui. Le volcan écrase toute l'île de sa stature solennelle.



La masse imposante au sommet enneigé du volcan du Pico.

Une île plus longue que large, la deuxième de l'archipel par sa superficie de 447 kilomètres carrés. La haute stature du volcan préside aussi à la flore, qui change avec l'altitude. Densément arborée jusqu'à 1'500 mètres, la végétation devient rase jusqu'à 2'000 mètres et disparaît ensuite jusqu'au sommet, couvert de neige en hiver. "Un volcan comme un phare au milieu de l'Atlantique, inutile de nuit", écrivait Chateaubriand, mais toujours imposant.



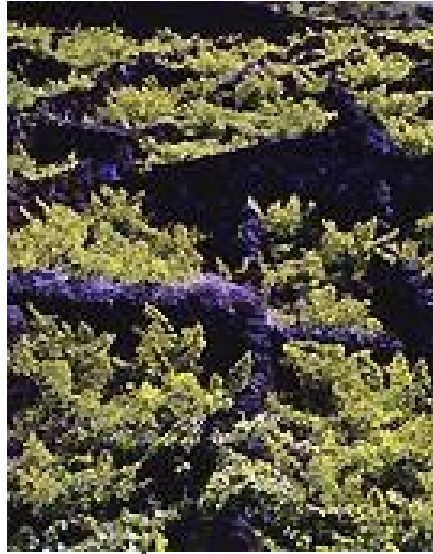
De là-haut et par temps clair, on découvre les autres îles de l'archipel: Faial, São Jorge, Graciosa et Terceira. De là-haut, les levers et les couchers de soleil sont uniques au monde. Plus à l'est, l'île principale de San Miguel et San Maria.



Le Verdelho, un vin mordoré et aristocratique

Mais ce sont les vignobles, accotés à la mer, qui demeurent le véritable trésor de l'île. Devant l'impossibilité de cultiver des céréales sur le dallage volcanique, la culture de la vigne a été introduite par les premiers habitants dès le milieu du XV^e siècle, puis obstinément développée par les franciscains et les carmélites, au prix de beaucoup d'efforts et d'ingéniosité. En plus d'un sol ingrat ne permettant de planter la vigne que dans les crevasses du basalte, il fallait aussi maîtriser les assauts d'un vent très puissant, protéger les ceps du sel des embruns et dévier les torrents dévastateurs qui accompagnent les pluies torrentielles et lavent sans pitié les pentes du volcan. Pour y parvenir, un véritable réseau de pierres s'est peu à peu tissé, pour préserver les vignes mais aussi permettre le transport, le stockage et l'écoulement de la production viticole. Tout au long de l'étroite bande côtière, un peu au-dessus du niveau de la mer, un chemin grignoté sur la roche serpente autour de la montagne, creusé par les chars à bœufs et desservant les bicoques et les caves des propriétaires. Du côté opposé, délimitant la vigne en amont, un antique chemin sépare les parcelles du quartier des ouvriers agricoles. Entre les deux se glissent les vignobles, avec leurs pieds de vigne protégés par de hauts murets doublés, toujours orientés de la mer vers la montagne.

Vignobles de l'Île du Pico



Vignobles de l'Île du Pico - Photo: DRT Açores.

Bien plus qu'une île, le volcan Pico est une statue élevée vers le ciel. C'est ainsi que nous apparaît, en plein Atlantique, la plus haute montagne du Portugal.

Entourée par les îles de São Jorge et de Faial, toutes situées dans la partie centrale de l'archipel des Açores, le léger anneau de nuages qui l'entoure lui donne des allures mystérieuses.

Il faut se rendre sur place pour découvrir toute sa beauté, les panoramas de montagne, les villes jetant leurs reflets dans la mer, les histoires de baleines et de baleiniers et la foi d'un peuple qui transforma le dur basalte en terre de culture de vignes et vergers.



Les propriétés sont divisées en parcelles par les murets des chemins transversaux, les "servitudes". Ils constituent le véritable squelette du vignoble, coupé perpendiculairement par des murs plus petits, les "traverses". L'ensemble dessine à même le dallage des séries de rectangles, appelés currais. Ces enclos de pierre sont reliés entre eux par d'étroits passages, débouchant alternativement à droite et à gauche pour piéger les vents. Un système astucieux, mais qui oblige le viticulteur à escalader les murets, souvent chargé de sa hotte, pour passer de parcelle en parcelle, les sentiers ne communiquant pas entre eux latéralement. La hauteur et l'alignement des murs sont calculés avec une rigueur quasi scientifique, de façon à protéger la vigne du vent sans la priver de soleil. Mais l'avantage le plus étonnant de cette architecture complexe est ailleurs: les murets de pierre basaltique fonctionnent comme des serres naturelles, accumulant la chaleur pendant la journée et la libérant au cours de la nuit, ce qui augmente la teneur en sucre des grains de raisin. Cette méthode de culture s'est maintenue pratiquement inchangée depuis un demi-millénaire.

Sur les pentes du Pico, d'autres traces sont bien visibles: les sentiers creusés dans la roche pour rouler les tonneaux, les sillons creusés par les roues des chars à bœufs qui conduisent aux ancoradouros, sortes de minuscules embarcadères nivelés dans le sol à coups de masse, destinés à

faciliter le chargement des barriques sur les bateaux. Ces cicatrices rappellent l'importance de la culture du vin dans ce paysage sculpté par l'art et le génie humain. Les deux plus grandes zones plantées de vignes se trouvent dans un champ de lave bien abrité: Criação Velha et Santa Luzia, dans la paroisse de Madalena.



Le vin du Pico a atteint l'apogée de sa splendeur au milieu du XIX^e siècle, où il est devenu la liqueur favorite des tsars de Russie et de plusieurs cours d'Europe. Ce vin blanc liquoreux, souvent sec et étonnamment subtil, était élaboré à partir d'un cépage unique dont l'île gardait jalousement le secret: le Verdelho. En 1852, l'île en exportait plus de 150'000 hectolitres. Dans la seconde moitié du XIX^e siècle, des maladies de la vigne, l'oïdium et le mildiou d'abord, puis le phylloxéra, détruisirent tous les ceps. Aujourd'hui, il ne reste du Verdelho d'origine que le nom, et le prince des vins liquoreux ne doit sa survie qu'à un cépage d'origine américaine, l'Isabella. Les vins s'appellent aujourd'hui Lajido, Frei gigante, Terras de lava ou Basalto; tous font les délices des connaisseurs et sont protégés par une appellation d'origine jalousement contrôlée. Car cultiver du Verdelho sur les pentes abruptes du volcan se fait pour l'amour de l'art. La plupart des propriétaires habitent loin de l'île noire; beaucoup vivent sur l'île voisine de Faial, plus hospitalière, et quelques-uns aux États-Unis. Il faut attendre septembre, au moment des vendanges, pour que tous se réunissent pour arpenter ensemble les vignes et visiter les caves. Le plus étonnant est que beaucoup de ces viticulteurs ont mal réagi au classement de l'UNESCO. Certains par ignorance, d'autres par crainte de voir découvert leur arpent de paradis, mais tous ont trouvé dangereux tant de publicité autour d'un bien si intime et si exclusif. Il y a tellement de murets qu'en les alignant ils feraient le tour de la terre. De ce travail colossal est né le vin du cépage Verdelho, bien connu également à Madère, amélioré au cours des siècles grâce à l'habileté des moines franciscains et carmélites.



Gastronomie des Açores



La gastronomie des Açores - Photo: Enatur.

La gastronomie des Açores offre quelques espèces de poissons et de fruits de mer uniques au Portugal. Dans les neuf îles des Açores, les fruits de mer sont ce qu'il y a de plus exquis, avec en tête la cigale de mer, les balanes et les patelles que l'on retrouve dans toutes les îles. Tout comme les poissons qui sont servis en grillades ou en bouillabaisse et les soupes de poisson. Le polvo guisado (poulpe en daube) est l'une des spécialités les plus répandues.

Pour les viandes, on retiendra la culotte de bœuf de l'île de Terceira et le fameux pot-au-feu des Furnas à São Miguel, où des récipients hermétiquement fermés sont introduits sous terre et les aliments sont cuits sous l'effet de la chaleur. Sans oublier aussi la typique recette d'ignames au saucisson sur les différentes îles.

Il y a également d'excellents fromages sur toutes les îles, cependant le plus fameux est celui de São Jorge, qui, au Portugal, se nomme tout simplement "queijo da ilha" (fromage de l'île).

En ce qui concerne les vins, on citera forcément le verdelho, dont le plus connu est celui du Pico, où le paysage formé par ses vignobles a été classé au patrimoine mondial et celui des Biscoitos sur l'île de Terceira.

Pour les desserts, la massa sovada prédomine, mais vous trouverez aussi de délicieuses queijadas à Graciosa et d'autres pâtisseries dans chaque île. Toutefois, ce qu'il ne faut absolument pas manquer c'est le succulent ananas des Açores qui sera un excellent souvenir de votre séjour dans chaque île.



Climat

Des Açores, on connaît surtout le fameux anticyclone, synonyme pour nous de beau temps. L'archipel éponyme n'est pas pour autant baigné de soleil toute l'année. L'été est la meilleure période pour visiter ce groupe d'îles situé en plein milieu de l'Atlantique. Le reste de l'année est plutôt réputé pour sa pluviosité et ses paysages verdoyants. En clair, les Açores tiennent plus de l'Irlande ou de la Normandie que des Antilles. L'archipel est d'ailleurs l'un des tout premiers producteurs portugais de produits laitiers.

À ne pas manquer:

Attention, il n'y a pas de plages à Pico ! Mieux vaut être un amateur de marche ou de paysages grandioses pour visiter cette île tellurique. La route, qui grimpe jusqu'à 1'200 mètres d'altitude, vous épargnera la première partie de l'ascension du volcan. Pour la seconde partie, il vous faudra faire preuve d'endurance, mais la récompense sera à la hauteur de vos efforts: à plus de 2.000 mètres d'altitude, on voit l'ensemble de l'archipel et les couchers de soleil sont légendaires. Enfin, les îliens ne manqueront pas de vous proposer d'aller à la rencontre des baleines, nombreuses dans cette partie de l'Atlantique. De courtes croisières sont organisées toute l'année.



Le Pico illustre tout, de la bouteille au timbre-poste.

Sources et sites officiels d'informations ou spécialisés de:

Manuel Gonçalves da Silva.

Réseau ViTour : www.vitour.org

UNESCO patrimoine mondial : <http://whc.unesco.org/fr/list/1117>

<http://www.azores.com>

Azores Island (en anglais) : www.golisbon.com/portugal/islands/azores.html

The Mid-Atlantic Ridge (en anglais) : <http://whc.unesco.org/fr/activites/504/>

Les 12 biens retenus au patrimoine Mondial pour lesquels l'aspect viticole est le critère principal (9) ou un critère important (3), sous le titre général : « **Le patrimoine viticole mondial de l'UNESCO** » : www.cepdivin.org/articles/phmargot017.html



Copyright :

© Encyclopédie

z43e16s

Quai de la Veveyse 6

CH-1800 VEVEY

phmargot@freesurf.ch

www.cepdivin.org/persos/phmargot.html

mise en ligne : 03/07/2008

POUR CITER CET ARTICLE :

Philippe Margot, « Le patrimoine viticole mondial de l'UNESCO : VIII – Paysage viticole de l'île de Pico », 8 pages, *Cepdivin.org*, juillet 2008, [En ligne] http://www.cepdivin.org/articles/phmargot017_08.pdf