



## GRILLO DE MOZIA

# Le vin aux arômes phéniciens

Le blanc de l'île sicilienne de Mozia est unique. Hérité des Phéniciens, ressuscité par un Anglais, il se vend goutte à goutte comme un nectar millénaire.

*J*'il existait un prix récompensant les vins de cru les plus pittoresques, pas de doute, le Grillo de Mozia en remporterait la palme haut la main. Imaginez une île minuscule au cœur de la Méditerranée, à quelques encablures de la côte ouest de la Sicile. Un ciel d'azur, un soleil radieux, des parfums mêlés d'agrume, de pin d'Alep, de lauriers rose et de jasmin, le tout baignant dans les eaux paisibles de la lagune du Stagnone, une beauté naturelle protégée par son statut de réserve régionale. Tout autour, les vastes carrés d'eau des salines s'évaporent paresseusement, sous l'aile tutélaire d'antiques moulins à vent et l'œil bienveillant des flamants roses et hérons de passage. Car ici nous ne sommes pas sur une Route du vin, mais plutôt sur la Route du sel, longeant le littoral sur une trentaine de kilomètres entre Marsala et Trapani. Imaginez, donc, cet îlot rond d'une quarantaine d'hectares posé tel un joyau sur la mer, à l'aube par une belle matinée de septembre. Quelques centaines de mètres derrière le principal édifice de l'île, le musée Whitaker, et son noyau d'habitation,

un vignoble s'étend sur neuf hectares, encerclé par les ruines et les chantiers de fouilles archéologiques. Là, les vendangeurs s'activent dans la lueur naissante. C'est aux premières heures du jour, en effet, qu'ont lieu les vendanges, tandis que les grains conservent encore toute la fraîcheur accumulée durant la nuit. Les grappes de raisin sont ensuite transportées en barques jusqu'à la terre ferme, d'où elles rejoindront le domaine Regaleali de Tasca d'Almerita, près de Sclafani Bagni à 125 kilomètres de là, pour leur vinification.

Le grillo a cette particularité d'être un cépage autochtone de la région de Marsala, mais le cru de Mozia est sans conteste le plus singulier. Sans doute

UN ÎLOT DE  
40 HECTARES  
POSÉ COMME  
UN JOYAU  
SUR LA MER

est-ce dû à l'illustre passé de l'île. Car Mozia (Motyé, en français), aussi nommé San Pantaleo, fut jadis une cité phénicienne florissante. Les premiers colons sont arrivés vers le XI<sup>e</sup> siècle avant notre ère, probablement en provenance de Tyr, la ville située dans l'actuel Liban présentant des similitudes avec l'îlot sicilien. Mais c'est entre les VIII<sup>e</sup> et IV<sup>e</sup> siècles avant notre ère que la cité phénicienne prospéra pour devenir un important avant-poste punique, du fait de sa position stratégique pour le commerce et la navigation non loin des côtes africaines. Son rayonnement était si grand que l'île finit par s'attirer les foudres du tyran grec Denys de Syracuse. Ce dernier la détruisit entièrement en 397 avant notre ère au terme d'un siège féroce et acharné. Après sa



chute, la cité phénicienne fut abandonnée. Et le tempsacheva les ravages de la guerre.

Il aura fallu attendre plusieurs siècles avant qu'un Anglais n'arrache l'île à l'oubli. Giuseppe Whitaker a hérité d'une partie de l'empire financier de son grand-oncle, Benjamin Ingham arrivé en Sicile en 1812. A l'époque, les Britanniques étaient à la recherche de vins susceptibles de concu-

Les grappes sont transportées sur la terre ferme pour être vinifiées.

rencer le porto et le madère, alors très en vogue en Angleterre au point de faire partie de la ration des marins de la Royal Navy. Ils trouvèrent le marsala et bâtirent des fortunes sur la production et l'exportation de ce vin de liqueur. Mais plus qu'un homme d'affaires, Giuseppe Whitaker était avant tout férus d'ornithologie et d'archéologie. Lorsque les paysans de Mozia commencèrent à lui apporter des fragments de poteries et autres pièces anciennes, sa curiosité fut piquée et il entreprit de



Massimo Lo Verde

racheter l'îlot pour y mener des campagnes de fouilles. Même si d'autres avant lui avaient établi le lien entre l'îlot et l'antique cité phénicienne, ce sont les fruits de ses recherches qui permirent de l'authentifier avec certitude. En 1921, il publia même un ouvrage\* qui fait toujours autorité. Depuis la mort de son ultime héritière, Mozia appartient à une fondation qui porte son nom, chargée notamment de promouvoir *“l'étude et la connaissance de la civilisation phénicienne et punique en Méditerranée”*.



Salvo Susto

Le buste de Giuseppe Whitaker, l'Anglais qui fit renaître l'île au XIX<sup>e</sup> siècle.

Il y a une dizaine d'années, la fondation chargea la maison Tasca d'Almerita de reconstituer le vignoble. Celle-ci, soucieuse de respecter la tradition,

a choisi de cultiver le cépage en gobelet, un mode de taille typique des vignobles méditerranéens. *“La taille en gobelet est une forme ancienne, difficile, onéreuse et pénible, presque tombée en désuétude aujourd’hui. Le pied pousse de façon spontanée, sans soutien ni rangée. Sa taille et ses soins se font tous à la main, à genoux par terre, cep par cep. Les rares vignes en gobelet qui existent encore en Sicile ont un âge moyen de plus de cinquante ans”*, commente Ivo Basile, responsable du marketing de Tasca d'Almerita. *“La vinification et l'affinage s'effectuent exclusivement dans des cuves d'acier. Nous cherchons ainsi à préserver les arômes naturels et primaires du fruit, l'authenticité du cépage qui, en tonneaux, risquerait de s'uniformiser”*, poursuit Ivo Basile. La maison produit 20 000 bouteilles de Grillo par an. Sur l'île, le visiteur peut acheter ce vin blanc à la robe paille brillante, au nez de fruits frais avec des notes fleuries et au goût persistant, dans la petite cave située près du musée. Mais pas plus de deux bouteilles par personne, histoire de ne pas faire de ce nectar une denrée introuvable.

En parcourant le sentier qui traverse les vignes, le promeneur ne peut s'empêcher de penser aux anciens habitants de Mozia. Les Phéniciens, peuple de navigateurs et de commerçants, ont implanté la vigne partout dans le bassin méditerranéen. Et bien qu'aucun document ne l'atteste, tout porte à croire qu'ils ont fait de même ici, dans leur propre colonie il y a près de 3 000 ans. De quoi donner le vertige au buveur d'aujourd'hui dans ce paysage aux accents d'éternité.

**Regine Cavallaro**

\* “Motya, a Phoenician Colony in Sicily”, de Joseph Whitaker, Londres, éd. G. Bell & Sons.