

ESA NAVE VA
la vigne et la cave de son Orto
di Venezia 10 d'ora sont situés sur
l'île de Sant'Erasmo (carte p. 31), mais
c'est en bateau que Michel Thoulouze
convie sa vendange !



ORTO DI VENEZIA

DÉCOUVREZ LE VIN DE LA SÉRÉNISSIME !

Il y a dix ans, le Français Michel Thoulouze s'installait sur une petite île au large de Venise et y replantait de la vigne. Récit d'une aventure originale. *Par Danielle Rouard*

L'Orto, tel est le nom de ce vin blanc créé il y a une dizaine d'années sur une île de la lagune vénitienne. C'est l'histoire d'un homme, un Français, Michel Thoulouze, et de son aventure avec des amis, c'est l'enseigne de la cave aux murs rouges que l'on découvre sitôt descendu du débarcadère sur l'île

de Sant'Erasmo, à 35 minutes de *vaporetto* de la Cité des Doges (carte p. 31). Il faut le voir pour y croire, à ce vignoble surgi du néant dont le nectar à 13,5° commence à se vendre aux quatre coins du monde !

Un homme et une île

Sant'Erasmo, 750 habitants, avec son unique rue qui divise l'île en deux, est le portier (*orto* en italien) de la Sérénissime

depuis des siècles, comme Murano incarne le verre, Burano la pêche et la dentelle. L'attachant violet en est le fleuron, entre autres asperges et fruits. En 2001, à 56 ans, Michel Thoulouze vient de quitter Canal+, dont il est un des principaux responsables depuis la création, pour désaccord avec les nouveaux propriétaires. Retraite d'ermite vers une résidence secondaire...

« À l'époque, personne n'investissait là-bas. J'ai découvert une maison abandonnée avec une vue incroyable sur la lagune. Je l'ai achetée, avec ses terrats de rochers », se souvient l'homme, créateur d'une soixantaine de chaînes télévisées. Les négociations ont



L'ORTO HERITAGE
DU NÔBLI UOMO.
À Sant'Erasmo, Michel
Thouloze a réussi
avec une méthode
simple et ancienne
la vigne de
Nôbli Uomo
qui était autrefois
un cadastre
d'été de 1740.



DES CIVIS SOUS
HAUTE SURVEILLANCE.
Tous les deux mois, l'assemblage
de l'Orto est goûté et jugé.



CHANGEMENT DE DÉCOR.
On peut croire aujourd'hui
que ces terres plantées de vignes
étaient couvertes de ronces. Il y a
encore une dizaine d'années !

■ Sur l'île, tout est à faire : défrichage des terrains, restauration de la terre, rénovation des canaux, le tout prend deux ans. ■

duré deux ans, car « personne ici ne savait à quel prix vendre la propriété, faute d'expérience ». Entre-temps, le nouvel arrivé fait profil bas. Des paysans lui apprennent que sur ces hectares avait jadis poussé de la vigne. Un cadastre de 1740 précise qu'il s'agissait du Vignoble du Nôbli Uomo, tombé aux oubliettes de l'histoire locale. Michel Thouloze a envie de reprendre le flambeau : « J'en ai alors parlé avec mes amis de jeunesse, dont Alain Graillot, un ingénieur reconverti à 40 ans et devenu un fameux producteur de Crozes-Hermitage. Celui-ci m'a répondu que j'étais fou... avant de me dire, deux jours plus tard, qu'il était d'accord pour me suivre dans cette aventure, à condition que je fasse un bon vin ! ».

Les Bourguignon en renfort

Les compères se mettent au travail. Ils font venir les spécialistes des sols Lydia et Claude Bourguignon, les "docteurs de la



LA MALVOISE ISTRENE.
L'un des trois cépages italiens qui entrent
dans l'assemblage de l'Orto de Venise.

terre", qui savent redonner de façon naturelle sa souplesse à cette terre trop longtemps en friche en plantant des semis directs, sans labours, d'orge, de sorgho, puis de radis chinois. Pour Claude Bourguignon, qui découvre le réseau traditionnel de canaux circulant sur chaque champ de Sant'Erasmo, « la première chose à faire sur la propriété fut de le remettre en état ».

Le système est ingénieux. Le sel ne plaît pas à la culture de légumes, encore moins à celle de la vigne. Heureusement, l'eau de pluie désalinise l'eau du canal, à une condition : qu'une écluse ouverte au bon moment, utilisant les vannes à la marée basse, toutes les six heures, renvoie l'eau du canal vers la lagune. Le système agit comme une véritable pompe, le terrain agricole reste ainsi toujours sec et relativement protégé du sel. Pour parfaire leur autodéfense, les habitants ont, par le passé, construit leur propre "muraille de Chine",

un mur de trois mètres de haut encerclant toute l'île, qui fait barrage à l'*acqua alta*, période de crues fréquentes d'eaux salées dans la lagune qui saccagent les récoltes.

En quête de cépages

Défrichage des terrains, restauration de la terre, rénovation des canaux, le tout prend deux ans. « Après toutes ces ronces, c'était magnifique de voir l'orge se plier dans le vent, changer de couleur, se souvient

Michel Thouloze. La terre retrouvait sa fertilité. Moi qui aime créer des choses, je créais un paysage, en laissant faire la nature, je voyais couler les canaux, les réseaux se remettre en place, les canaux arriver... » La lagune, ses brumes de l'aube et ses couchers de soleil sont d'une beauté fugitive à couper le souffle. « Ce n'est pas simple de créer un vin en partant de rien, reconnaître notre homère. Mais créer une chaîne de télévision et créer un vin, c'est un peu la même chose.

La seule chose que j'ai imposée, c'est d'utiliser uniquement des cépages italiens. »

Les voici en quête chez un pépiniériste, VCM, dans le village de Raissedo à 20 km du domaine. Une file interminable de voitures attendent devant l'entrée ! « Nous ignorions que VCM est le plus grand pépiniériste au monde, il vend cent fois plus de pieds de vigne par an qu'un pépiniériste français. » Alain Graillot et Michel Thouloze passent trois jours sur place. Dans une salle

ÉLEVÉ ET EMBOUTEILLÉ DANS LA LAGUNE

Un authentique vin de Venise

L'Orto est l'unique vin de Venise, car c'est le seul vin de la lagune entièrement produit et mis en bouteilles sur son lieu de production, le terroir de Sant'Erasmo. D'autres étiquettes, sur d'autres îles, se réclament de Venise, mais aucune ne peut vanter cette unicité de lieu. Brandino Brandolini, viticulteur de renommée internationale installé dans le Frioul, avait envisagé de planter sur Sant'Erasmo... « Mais j'ai pensé que je ne pourrais pas faire mieux que Michel Thouloze, et j'ai abandonné. Il a réussi, même s'il faut encore attendre quelques millésimes pour savoir si c'est un grand blanc », explique-t-il.



MICHEL THOULOZE.
Son Orto est le seul
vritable vin de la lagune.

■ Entre 14 500 et 16 000 bouteilles sont produites chaque année. ■

aux deux autres cépages. Début juin, une entreprise de Vénétie vient sur place pour procéder à l'embouteillage. Entre 14 500 et 16 000 bouteilles chaque année. C'est un vin rare. Il faut patienter encore un an avant de le mettre en vente.

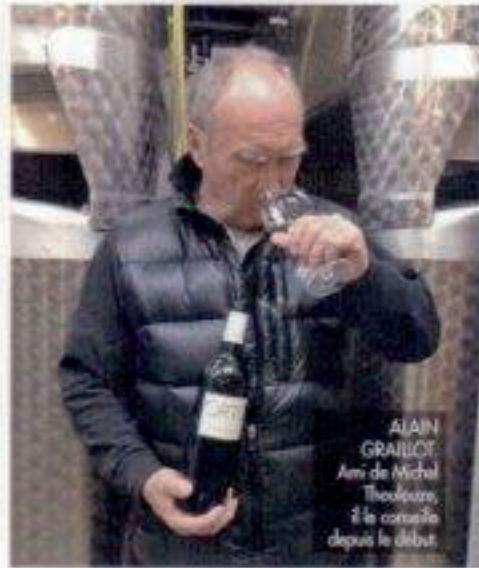
Tous les deux mois, Alain Graillot vient à la cave pour goûter, juger l'assemblage et en apprécier l'acidité, la minéralité, le sucre, éventuellement le modifier en fonction de ses analyses, contrôler les plants sur le terrain. Puis il donne le feu vert : « C'est bien, vous pouvez mettre en bouteilles ».

Michel Thoulouze pourrait produire plus. Sur les 11 hectares de sa propriété, il dispose d'un permis pour produire sur 6 hectares et n'en cultive que 4,5. « Je n'en ferais pas davantage, c'est tant de travail, tout est fait à la main ! », s'exclame-t-il. Des viticulteurs l'ont complimenté sur la conduite de sa vigne, « la plus belle de toute la Vénétie » ; l'hommage lui a fait chaud au cœur.

Pour l'épauler, Michel Thoulouze n'a recruté que des habitants de Sant'Erasmo, y compris les saisonniers pour la vendange. Ces derniers lui en savent gré. Renzo, l'un des deux professionnels embauchés, produisait et commercialisait des fruits et légumes. Pamela travaillait à la pizzeria. Aujourd'hui, la jeune femme fait office d'attachée de presse, gère la maison d'hôtes attenante à la cave et prépare les "cicchetti", ces tapas à la vénitienne qui peuvent être dégustés une fois par semaine, sur réservation. L'office de tourisme de Venise a fait de ces visites-dégustations la dernière attraction à la mode de la lagune !

Un "bio" qui ne dit pas son nom

Chaque automne, Renzo désherbe, car on n'utilise pas d'herbicides. Une demi-heure pour faire une rangée, « une "corvée" indispensable, car il faut contraindre les racines à rester sous terre pour se nourrir des minéraux », précise-t-il. Une fois les feuilles tombées, la vigne entre en léthargie. En février et mars, Renzo ébourgeonne, « seulement quand les bourgeons – les "yeux" – pleurent, j'en laisse deux, ainsi la vigne se renoue tous les trois ans », précise-t-il.



ALAIN GRAILLON. Ami de Michel Thoulouze, à la cave depuis le début.

En 2012, la production n'atteindra que la moitié des précédentes, car une très forte grêle s'est abattue le 10 mai sur le domaine, suivie un mois plus tard d'une trombe d'air qui a fait consécutivement beaucoup de dégâts sur la vigne.

Malgré les intempéries, et pour la première fois de son aventure, Michel Thoulouze espère arriver à l'équilibre financier l'an prochain. L'Orto, un pur "bio" qui ne dit pas son nom, « et surtout pas sur l'étiquette », se vend de mieux en mieux ! ■

■ Alors qu'ils envisageaient un vin de soif, ils sont frappés par le terroir. ■

En 2003, le premier pied est planté par Mathilde, la fille de Michel Thoulouze, alors âgée de six ans. Il faut attendre encore trois ans pour la première récolte, en 2006. Et c'est l'heureuse surprise. Alain Graillot avait envisagé un vin de soif, les

deux compères assurant avoir découvert un vrai vin de terroir. À Sant'Erasmo, le terrain est complexe à souhait, argileux, avec beaucoup de calcaire et des sédiments charriés par les rivières venues des Dolomites. D'où la minéralité de l'Orto, sa forte acidité naturelle qui assure fraîcheur et conservation. Le miracle du terroir. Quel que soit son degré, le vin vieillit bien.

Un hommage local

Les ceps sont plantés francs de pied, car l'île ne craint pas le phylloxéra. Pas d'engrais, pas d'irrigation. Ainsi obtient-on un vin sec. La vigne pousse sur une hauteur de deux mètres, donnant 1,5 kg de raisin par pied. Le fruit pressé, son jus est laissé dans une cuve d'acier à 14° pendant 36 à 40 heures. Puis on laisse aller le thermomètre pendant trente jours environ. Le vermentino étant plus tardif, il faut attendre un mois pour l'assembler

OÙ DÉGUSTER CE VIN ?

L'Orto figure à la carte des plus belles tables étoilées

L'Orto est vendu à 40 % en France, 30 % en Italie et 10 % dans le reste du monde. La vente directe au domaine est anecdotique, les visiteurs ne pouvant se rendre sur l'île qu'en vaporetto et ne pouvant, par conséquent, pas charger le coffre de leur voiture. Les commandes se font auprès du producteur par Internet (www.ortodivenezia.com), par téléphone ou par courrier. La bouteille est vendue 30 euros. De grandes tables de Venise, comme il Ridotto, le proposent à leur carte, en assurant la promotion avec conviction. À Paris, vous pourrez déguster l'Orto dans des lieux prestigieux, tels les établissements d'Alain Ducasse, de Joël Robuchon, les Caves Taillevent et La Grande Épicerie du Bon Marché par exemple. À la maison Pic, l'illustre restaurant triplement étoilé de Valence. Denis Bertrand, chef sommelier, a connu les trois générations de la dynastie Pic, dont Anne-Sophie, aux commandes actuellement. Au début de l'année, il est allé visiter le domaine Orto di Venezia à Sant'Erasmo. « L'Orto est un vin fait pour la mer, atypique, souligne ce sommelier averti. Je l'ai immédiatement introduit sur la carte du restaurant. Je le conseille aux clients avides de découvertes. C'est un vin droit, rectiligne, un peu iodé comme l'air de la lagune, fait avec des cépages que l'on ne trouve plus, un vin exaltant le terroir. L'Orto a de l'avenir. En ce moment, je propose le millésime 2009. » Il ne vous reste plus qu'à choisir votre table !



IL RIDOTTO. Cette institution vénitienne propose l'Orto sur sa carte des vins.



LES ROIS DU SOL SONT LÀ ! Lydia et Claude Rouquignon, les "docteurs de la terre", ont su redonner sa souplesse à cette terre trop longtemps en friche.

aux allures de vieille bibliothèque, les livres ont été remplacés par des bouteilles de 50 cl. Certaines contiennent des dones, d'autres du vin. Trois jours pour enfin mettre au point leur assemblage. Résultat : l'Orto est composé de 60 % de malvoisie istrienne, un cépage de l'île, de 30 % de vermentino, qui ne craint pas le sel, et de 10 % de fiano, qui apporte toute la longueur au vin. Des proportions qui varient légèrement selon le résultat de la récolte.



SANT'ERASMO. Située à 30 minutes de vaporetto de la Cité des Doges, l'île est le potager de Venise depuis des siècles.