

## Introduction

Il en est de ces espaces insulaires comme des milieux ruraux, où d'instinct l'homme se méfie de ce qui est nouveau. Mais pas tout le temps. Il aura suffi d'une génération pour que le régime méditerranéen soit en partie remplacé par des menus fastfood et leurs boissons sucrées, et les terres agricoles délaissées pour de nouvelles activités. Difficile de condamner les autres sans avoir vécu la misère qui a été la leur dans les années de famine. Délicat de se représenter leur vie lorsque l'on n'a pas connu la guerre et les cataclysmes. Et puis n'avons-nous pas fait pareil ? Ne sommes-nous pas comme eux dans ces conjonctures qui dans l'histoire de l'humanité oscillent d'un état à l'autre, tandis que se succèdent le temps et les saisons ?

Après des centaines d'années de viticulture, la production de vin à Patmos est abandonnée dans les

années '60 au profit du tourisme. Sur cette île, loin du continent, le savoir-faire agricole ne sera pas passé à la génération suivante. Les enfants ne veulent pas ressembler à leur parents, ne comprenant pas que l'on puisse souffrir autant pour si peu. Certains pourtant partent faire leurs études ailleurs, avec l'ambition plus tard d'y revenir, comme une étudiante agronome rencontrée sur notre stand de dégustation à Athènes (Oenorama, 2018), bercée par l'espoir de créer à Patmos un domaine.

Le Domaine de l'Apocalypse a été créé en 2011, avec l'aide de quatre vigneronnes suisses par Josef Zisyadis (membre du Parlement suisse de 1991 à 2011, président de Slow Food Suisse et directeur de la Semaine suisse du Goût) avec la volonté de relancer la viticulture sur Patmos, à travers une démarche agro-écologique. Il y est aujourd'hui cultivé en biodynamie 2 hectares de vignes (assyrtiko et mavrothiriko), 240 oliviers, 40 figuiers, un potager en permaculture et des abeilles. Les premiers vins sortis en 2016 rencontrent très vite un grand succès. L'ensemble de ces investissements (installations, cave, moulin à huile et savoir-faire) sont à la disposition des personnes susceptibles de vouloir se lancer dans ces domaines et suivant notre démarche. Pour notre part, nous nous attachons à apporter les plus « justes conseils », fruits de nombreuses observations, expériences et réflexions, qui toutes veulent rappeler et redécouvrir les simples lois du bon sens.

Ce livre traite avant tout de la relation de l'arbre avec l'agriculture à travers l'expérience du quotidien au domaine de l'Apocalypse. Il s'articule en sept chapitres autour de Patmos et des îles du Dodécanèse.

Il pose également un regard sur les générations présentes et passées dans l'espoir d'encourager les insulaires à renouer avec leur passé agricole.



## Chapitre 1

### *Description agricole et botanique de l'île de Patmos de l'Antiquité à aujourd'hui*

Patmos est aujourd'hui connu pour être l'île où fut écrit l'Apocalypse de Saint Jean. Cette notoriété est mise à profit par le clergé et une partie des habitants qui y voient dans cette renommée une véritable manne. Nourriture essentiellement importée, suivant le flux et le reflux de touristes. Il y a par conséquent tout à gagner d'y espérer une agriculture à la fois saine et prospère. Je m'attacherai donc ici à donner une brève description historique, à travers quelques références des siècles passés sur l'environnement de Patmos et des conditions agricoles qui y présidèrent jusqu'à aujourd'hui.

#### *Le climat*

Avec ses 34 km<sup>2</sup> et ses 3040 habitants à l'année (2019), Patmos, à l'est de la mer Egée, est la plus

septentrionale des îles du Dodécanèse. Le climat est méditerranéen, caractérisé par des hivers à la fois doux et pluvieux, des étés chauds et secs. Le taux d'ensoleillement annuel élevé (>3000 h) est supérieur à Montpellier (2668.2 heures moy. de 1980-2010). A titre de comparaison, il est d'environ 2000 heures à Bordeaux et de 1763 (moy. de 1961 à 1990) à Lausanne. La température moyenne de novembre à mars est de 10.5 degrés et de 23 degrés de juin à août. Les précipitations annuelles, essentiellement concentrées en hiver, se situent normalement autour des 700 mm. En 2016, il n'a par exemple pas plu de juin à octobre. La gestion de l'eau est donc un facteur essentiel à la culture de la vigne. Des températures automnales et hivernales relativement clémentes, associées aux pluies, permettent à la végétation de pousser pendant la période de repos de la vigne, puis se prolongent jusqu'à sa floraison (début mai). Les collines redeviennent vertes. La phase de repos de la vigne s'étale de novembre (chute des feuilles) à fin février (débourrement). En 2016, la floraison a eu lieu le 2 mai pour le blanc et le 10 pour le rouge. Le stade petit pois est atteint le 17, la véraison de l'assyrtiko le 5 juillet et le 27 juin pour le mavrothiriko.

### *Patmos*

Patmos, dans le Dodécanèse. Terre sèche en été, verte en hiver. Terre lumineuse balayée par les vents sur laquelle, comme sur son île sœur Lipsi, l'œnophile peut encore apercevoir ces vigneronnes de « l'ancien monde, celui des dieux » vendanger après la fête de l'Assomption de la Vierge, le 15 août ; des hommes et