

Paysage viticole de l'île de Pico, patrimoine de l'humanité (UNESCO)

AU SUJET DE



Photo: António Sá

Paysage viticole de l'île de Pico, patrimoine de l'humanité (UNESCO)

Et si vous dégustiez un vin qui mûrit dans la roche basaltique ? Il semble étrange que de telles conditions produisent un délicieux nectar, mais en vérité, à une époque lointaine, ce vin arrivait directement sur la table des tsars de Russie.

La **culture de la vigne sur l'île de Pico** commença à la fin du XVe siècle, dès le début du peuplement de l'île. Grâce à la terre volcanique, riche en nutriments, au microclimat sec et chaud des coteaux protégés du vent par des murs de pierre brute et foncée et chauffés par les rayons de soleil, les vignes, de cépage verdelho, y acquièrent des conditions exceptionnelles de maturation. Plus tard, il fut exporté vers de nombreux pays d'Europe et d'Amérique et atterrit même à la table de la cour russe. Les vignobles, qui laissent leur empreinte sur le paysage de l'île, produisent aussi un vin frais bien fruité, sec et léger, qui accompagne parfaitement un plat de fruits de mer ou de poisson, ainsi que le très aromatique vinho de cheiro, dont la présence est obligatoire sur les tables des jours de fête.

Ces terrains qu'englobe le **paysage viticole de l'île de Pico**, mélange de roche de lave et de pratiques culturelles ancestrales, ont été inscrits en 2004 au **patrimoine de l'humanité par l'UNESCO**. Les lieux appelés Lajido da Criação Velha et Lajido de Santa Luzia sont les meilleurs exemples de cet art de tailler la terre en parcelles, reconnu par cette distinction. Ces vignobles plantés dans une terre de lave sont encadrés par des murs de pierres sèches, formant de petits enclos appelés « **currais** » ou « **curraletas** », qui les protègent du vent maritime, tout en laissant entrer le soleil nécessaire à leur maturation.

Les espèces de faune et de flore qui font partie de cet habitat sont nombreuses, avec une forte présence d'espèces endémiques des forêts laurifères caractéristiques de la Macaronésie.

Il existe d'autres vestiges de l'activité viticole, comme les « **Rilheiras** », ces sillons creusés dans la lave par les chars à boeufs qui transportaient le raisin et les tonneaux, et dans les petits et grands ports, la « **rola-pipas** », une rampe creusée près de la mer sur laquelle les tonneaux de vin étaient roulés, pour être ensuite transportés à Faial par bateaux. Toujours en association avec la viticulture, un patrimoine architectural a été construit, dont des manoirs, des caves, des chais, des puits de marée, des couvents et des chapelles qui méritent une visite lors d'un séjour dans cette île.

Après avoir admiré le dessin de ce gigantesque labyrinthe de pierre en bord de mer, le moment est venu de **déguster le vin**. Sec ou doux et réconfortant, il est encore meilleur bu dans une cave pittoresque. Dans les **caves de Pico (Adegas do Pico)**, parfois adaptées au tourisme rural, les murs en pierre volcanique s'entrelacent avec la mer et la

végétation. La mémoire vivante du cycle du verdelho possède un nouveau chapitre, grâce au **musée du Vin**. Installé à Madalena, dans un ancien couvent de carmélites, il possède une collection d'instruments, d'alambics et de barriques. Son abondante forêt de dragonniers couronne le décor du pressoir, qui a su résister au passage des années.

Continuant au fil du temps à produire des vins d'une qualité exceptionnelle, récemment la **coopérative viticole de l'île de Pico** a lancé de nouveaux vins, notamment le « Lajido », héritier légitime du vieux cépage « verdelho », et de remarquables vins de table, blancs et rouges.

Les vins de Pico ont une tradition. Le v.l.q.p.r.d., l'apéritif, les vins de table blancs et rouges, l'aromatique vinho de cheiro, la liqueur Angélica et les eaux -de-vie de Pico, se trouvent dans tous les restaurants ou supermarchés et il est donc facile de les déguster et d'en rapporter.

À ne pas manquer

> prendre une photo des moulins typiques, couronnés d'un dôme rouge.

INFORMATIONS UTILES

Plus d'informations disponibles sur :

- www.siam.azores.gov.pt/patrimonio-cultural/vinhas-pico
- www.whc.unesco.org
- www.picowines.net
- www.adegasdopico.com