



LE CENTRE MONTAGNEUX de la Sardaigne mérite la visite pour ses vins comme pour ses paysages.

PHOTOS : P. BOURGAULT

vent atteindre 80 mg/l », s'enthousiasme Giovanni Pinna, l'œnologue de Sella e Mosca, un domaine qui porte le nom de ses deux fondateurs.

Autre intérêt de ces terroirs sables : le phylloxéra ne s'y installe pas. Les Sardes y plantent des vignes franches de pied qu'ils disent moins exigeantes en eau que celles greffées sur les porte-greffes américains. Ainsi procède Artemio Olianias. Cet enfant du pays, restaurateur en Toscane, est revenu sur sa colline natale, à Gergei, au centre de l'île, avec deux associés. Sur 25 ha en biodynamie, ils produisent 200 000 bouteilles par

an qu'ils vinifient en partie en amphores de 600 à 1 000 l. De même, la famille Pilloni a acheté une colline à San Luri, au centre de l'île, après avoir fait fortune dans le commerce des parfums. Elle y a planté des vignes en 2010. Piero Cella lui a conseillé des cépages locaux. Elle produit 200 000 cols par an dans un chai de 1,8 M€. La nature est rude : pas d'eau excepté trois forages à 180 m de profondeur dont un est déjà épuisé. Et un vent violent au point qu'il casse les vitres. Ce vent est à l'origine du nom du domaine des Pilloni, Su'entu, de leur logo et des arabesques sérigraphiées sur leurs bouteilles. Su'entu ex-



LE PÉTILLANT AKENTA a séjourné sous la mer. Ce qui explique son prix de 90 €.



LES APPELLATIONS associent souvent le cépage et la région comme ce vermentino di Gallura.



LA CANTINA SANTA MARIA DE LA PALMA vend le litre de rosé en vrac à 1,70 €.

Attirer les touristes des plages vers les vignes

En Sardaigne, les touristes sont sur les plages et les vignes à l'intérieur des terres. Seuls quelques motards fréquentent les routes des vins. Les tables des restaurants sont longtemps restées l'unique point de rencontre entre ces deux mondes. Mais plusieurs initiatives voient le jour pour attirer les touristes dans les vignobles. « On a accompagné des clients dans la garrigue avec une herboriste. Ils ont cueilli des plantes aromatiques et retrouvé ensuite leurs arômes dans nos vins », explique Antonio Carta, de la coopérative de Jerzu. L'agence Sardaigne en liberté propose plusieurs prestations : participation aux vendanges et initiation à la vinification pour 80 €, déjeuner typique inclus ; visite de caves et randonnée dans les vignes avec un âne pour 45 € par jour. De nombreuses fermes d'agritourisme proposent gîte et repas accompagnés de leurs vins dont ils expliquent volontiers l'élaboration.



LES TOURISTES qui daignent s'arracher aux plages font des découvertes passionnantes dans les domaines de l'intérieur de la Sardaigne.

porte 40% de son vin hors de l'île et a reçu le prix d'excellence « Wine and Landscape ». Pour les investisseurs, le ticket d'entrée sur l'île est élevé. Les bateaux qui transportent le matériel et les vins mettent de cinq à quinze heures pour relier le continent. Ces contraintes n'ont pas dissuadé Vittorio Moretti, entrepreneur en bâtiment, d'acheter pour 62 M€ les 520 ha de vigne de Sella e Mosca. Ce domaine, fondé à la fin du XIX^e siècle, produit 5,5 millions de cols

par an et en exporte 35%, en particulier vers l'Asie qui apprécie ses rouges peu tanniques. Actuellement, les pelleteuses déblaient d'énormes rochers afin de planter de nouvelles vignes dont certaines en torbato, un cépage que le domaine a sauvé et qu'il vinifie en mousseux. Le pari de Moretti : investir dans les bulles, ce qu'il a déjà fait avec succès dans son domaine Bellavista, emblématique du franciacorta mousseux haut de gamme de Lombardie. **PIERRICK BOURGAULT**