

NICOLA PURRELLO

ATLAS DES
VIGNES
URBAINES

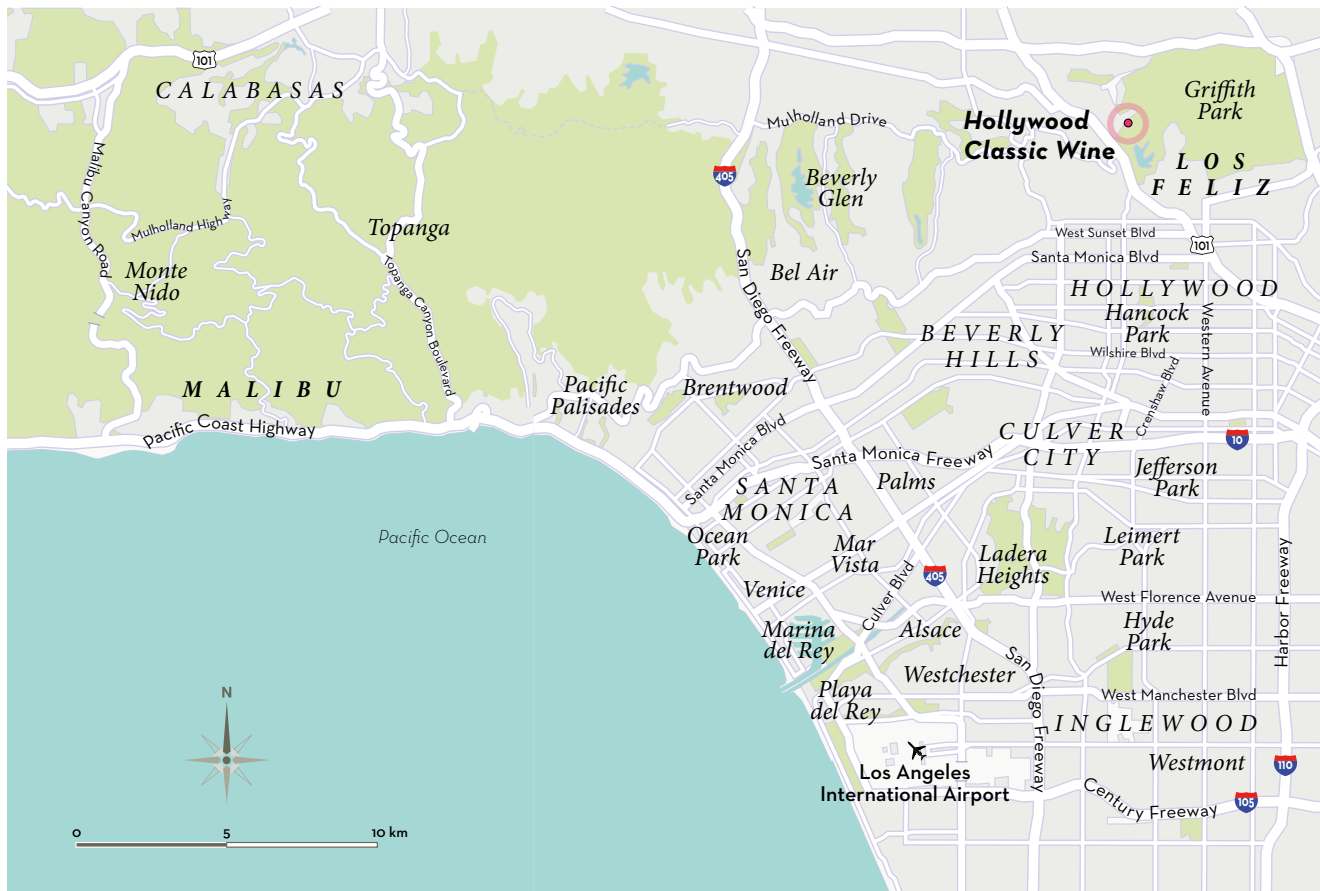


ÉDITIONS JONGLEZ

Sommaire

Viña Cousiño Macul • Santiago du Chili, Chili	9
Hollywood Classic Wine • Los Angeles, États-Unis.....	11
Vignoble de Gurdibide • Portugalete, Pays basque.....	17
Paris, France	21
Clos de la Chaînette • Auxerre, France.....	29
Clos de la vigne du Palais des Papes • Avignon, France.....	33
In Monte Blandinio • Gand, Belgique.....	37
Wijn van Bret • Amsterdam, Pays-Bas	39
Vignoble urbain de La Haye • La Haye, Pays-Bas	41
Vignoble du Stintfang • Hambourg, Allemagne.....	43
Weingarten Berliner • Berlin, Allemagne.....	45
Monte Vino Colonia • Cologne, Allemagne.....	47
Stuttgart, Allemagne	51
Prague, République tchèque.....	57
Vignoble de la forteresse de Spielberg • Brno, République tchèque.....	65
Vienne, Autriche.....	67
Rebhüsli Chillesteig • Zurich, Suisse	73
Vignoble de Castelgrande • Bellinzone, Suisse.....	77

Vigne de la Fondation Moncucchetto • Lugano, Suisse.....	81
Nusserhof • Bolzano, Italie.....	83
Venise, Italie.....	85
Vigna della Regina • Turin, Italie.....	95
Vigna di Leonardo • Milan, Italie.....	99
Vignoble Pusterla • Brescia, Italie	101
Via Mari 10 • Reggio Emilia, Italie.....	105
Vigna Michelangelo • Florence, Italie.....	109
Roma, Italie	113
Vigne de San Martino • Naples, Italie.....	119
Vigna del Gallo • Palerme, Italie.....	125
Etna Urban Winery • Catane, Italie	129
Vignoble du Château • Ljubljana, Slovénie	135
Vigne urbaine municipale • Thessalonique, Grèce.....	137
Studley Park Vineyard • Melbourne, Australie	141
Tokyo, Japon.....	143
Katashimo Winery • Osaka, Japon.....	149
Vignobles hors sol.....	153



Hollywood Classic Wine • Los Angeles, États-Unis

Un bastion sur les collines

La Californie est considérée par beaucoup comme le fleuron de l'industrie viticole américaine. Mais ces considérations n'incluent certainement pas Los Angeles, sa ville emblématique, connue pour son industrie cinématographique et les tapis rouges glamour des stars internationales. Pourtant, la Cité des Anges a été pendant des siècles l'épicentre de la scène viticole américaine jusqu'à la fin du XIX^e siècle, ce qui lui a valu un temps le surnom de « Cité du vin ». Puis l'expansion urbaine, le déclin de l'agriculture, la hausse des coûts et le phylloxéra ont fait disparaître les vignobles et, avec eux, l'âme agricole de ce qui était en train de devenir une mégalopole mondiale emblématique.

En 2001, Ken York et sa femme Annette tombent par hasard sur un terrain vallonné à proximité du célèbre panneau « Hollywood ». C'est le coup de foudre, avec le premier pied de vigne planté accidentellement par la fille de deux ans du couple, qui a trébuché et enfoncé le plant alors qu'elle avançait d'un pas hésitant parmi ce qui allait devenir les rangées du Hollywood Classic Wine. Vingt-cinq ans plus tard, le plant se trouve toujours à cet endroit fortuit, accueillant les visiteurs.

La ville qui avait perdu ses vignobles de plaine les voit ainsi réapparaître sur les collines. Ce sol de craie et de débris marins évoque les origines les plus intimes et lointaines de la ville qui, aujourd'hui encore, embrasse la mer et redécouvre ses racines en altitude. Là, la fraîcheur conduit à une rupture avec les schémas traditionnels de la région, via la plantation de cépages bordelais également récoltés par les illustres confrères, au nord, de la Napa Valley. Il faut cependant tenir compte de la complexité inévitable due à l'isolement et au terrain en pente, compliquée par la rigidité de la bureaucratie municipale qui peine à faire coexister une véritable ville avec une véritable agriculture. Ainsi, plus de 20 ans après la plantation, il n'existe toujours pas de voie d'accès carrossable au vignoble, ce qui entraîne des difficultés logistiques non négligeables.



© Ken York



© Ken York

Mais si la bureaucratie est insensible, les voisins ont compris la valeur du projet, son apport en matière de biodiversité et de beauté paysagère. Ils savent aussi qu'il s'agit d'un allié inespéré contre la chaleur et contre les incendies qui dévastent de plus en plus souvent la Cité des Anges, comme ce fut le cas en 2025 : la barrière verte et les systèmes d'irrigation ont bloqué l'avancée des flammes, protégeant les maisons des environs du désastre. Les habitants ont chaudement remercié la vigne et ses propriétaires, notamment à travers une très jolie lettre aussi sincère qu'émouvante écrite par une petite fille du quartier.

Propriété/Gestion Ken York
Superficie 3,5 hectares
Cépages cultivés Malbec, merlot, cabernet sauvignon
Vins produits 6
Site Internet hollywoodclassicwine.com
Compte Instagram officiel [@hollywoodclassicwine](https://www.instagram.com/hollywoodclassicwine)



© Ken York



Clos de la vigne du Palais des Papes • Avignon, France

Le vignoble des Papes

Peu de vignobles urbains dans le monde peuvent se targuer d'un emplacement aussi imposant, emblématique et historiquement inaccessible que l'enceinte du Palais des Papes d'Avignon, centre du pouvoir religieux entre 1309 et 1377. La présence des vignes y est attestée depuis le Moyen Âge et a connu un nouvel essor sous les papautés de Benoît XII et Clément VI, lorsque l'on y produisait un vin de cérémonie à forte valeur symbolique.

Le nouveau vignoble a été replanté en 1997 par l'association Les Compagnons des Côtes du Rhône, à qui sa gestion a été confiée à l'occasion de la nomination d'Avignon comme Capitale européenne de la culture en 2000. Le site choisi offre un paysage époustouflant : le sommet du Rocher des Doms, au cœur de l'enceinte du Palais des Papes, aujourd'hui inscrit par l'UNESCO sur la liste du patrimoine mondial.

Le vignoble est délimité par d'anciens remparts et la vue s'étend sur le centre historique de la ville ainsi que sur le Rhône, qui l'entoure et le sépare de la ville moderne. Quelques années après la plantation, cependant, a eu lieu la triste découverte d'infiltrations d'eau dans le palais historique, précisément à l'emplacement du vignoble. La préservation du site a pris le dessus, imposant l'arrachage des vignes au moment même où elles atteignaient leur maturité. Les échos de la puissance et de la grandeur passées ont pris le pas sur l'empreinte agricole contemporaine. Le vignoble a ensuite été laborieusement replanté grâce au travail des Compagnons.

La composition du vignoble n'est pas le fruit du hasard : plus de dix cépages ont été sélectionnés, représentatifs de la viticulture de ce coin de France, parmi lesquels figurent des variétés typiques mais peu répandues. Dans un lieu où l'équilibre a toujours été une valeur fondamentale, on a choisi d'intégrer avec soin des cépages du nord comme du sud du Rhône. Tous sont vinifiés ensemble, dans une cuvée représentative de toute une région, à la portée historique et symbolique. Mais ce n'est pas tout : ce vignoble est le seul situé au cœur d'une ville en France à pouvoir arborer une Appellation d'origine contrôlée (AOC). Il ne s'agit pas seulement d'un hommage à l'histoire, mais également d'un soutien à l'avenir, pour un vignoble qui fait le pont entre les époques.



© Aroud 25



© Association Les Compagnons des Côtes du Rhône

Les Compagnons des Côtes du Rhône

Cette association forte de 20 ans d'histoire rassemble plus de 70 bénévoles attachés à la culture viticole de la région du Rhône. Outre la gestion du vignoble du Palais des Papes, elle organise des événements culturels et des actions de sensibilisation autour de la culture du vin. Ces rendez-vous sont aussi l'occasion de déguster le vin produit par le Clos : pas plus de 100 bouteilles par an. Leurs étiquettes, ornées de dessins réalisés par des artistes locaux, confèrent au projet une dimension artistique.

Propriété/ Gestion Commune d'Avignon, gérée par les Compagnons des Côtes du Rhône
Superficie 0,1 hectare

Cépages cultivés Grenache, grenache blanc, carignan, syrah, marsanne, cinsault, mourvèdre, marselan, counoise et roussanne, ainsi que quatre autres cépages typiques de la vallée du Rhône

Vins produits 1

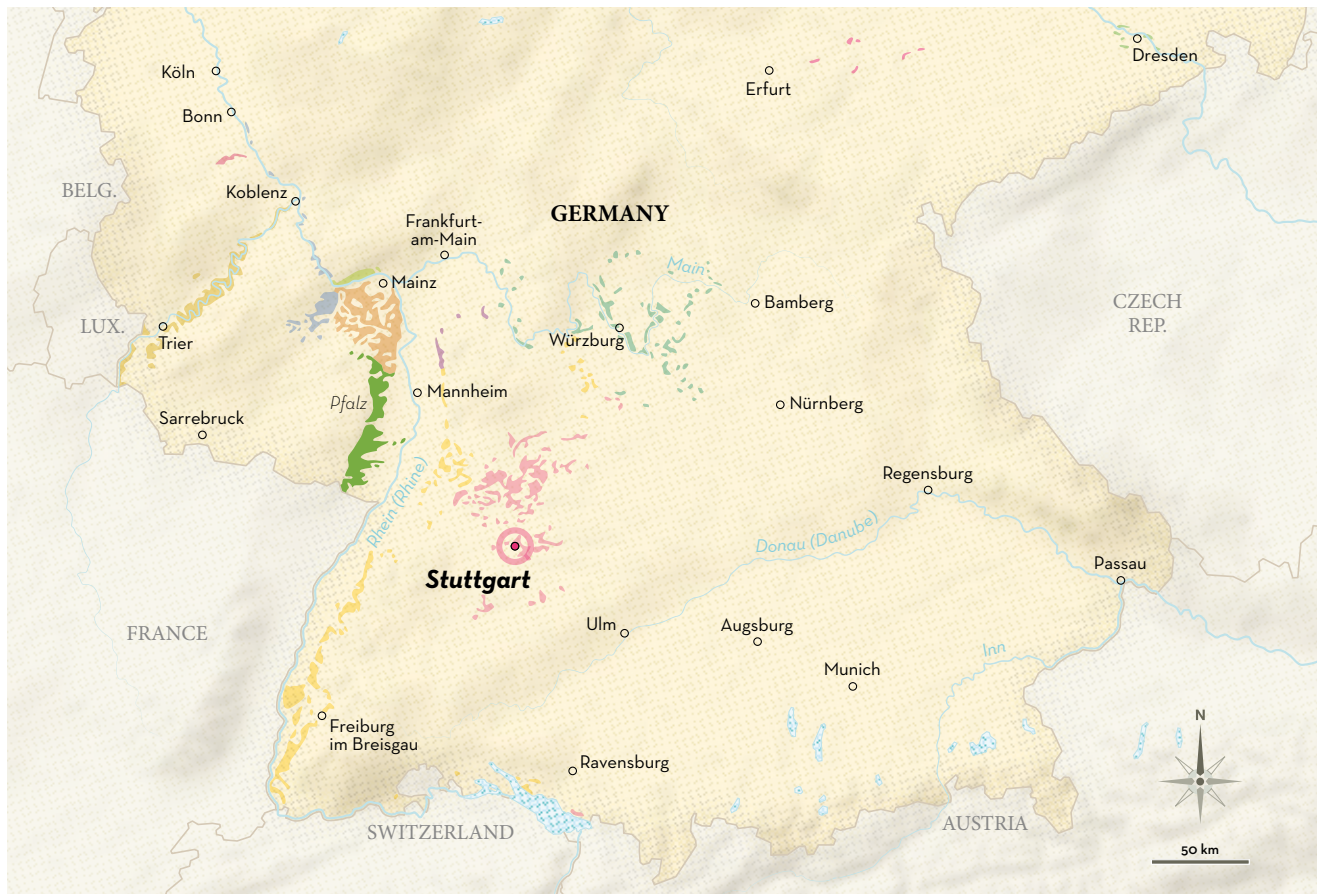
Site Internet compagnonscotesdurhone.fr

Compte Instagram officiel @compagnons_des_cotes_du_rhone



© Association Les Compagnons des Côtes du Rhône





Stuttgart, Allemagne

Les vignobles, symboles d'identité

De manière étonnante, à Stuttgart, l'une des capitales mondiales de l'automobile, il est bien plus facile d'apercevoir un vignoble qu'une usine assemblant des voitures. Plus de 400 hectares de vignes sont en effet encore présents dans 16 des 23 quartiers de la ville : un exemple rare de métropole ayant réussi à faire cohabiter deux âmes aux antipodes, l'une industrielle, l'autre agricole.

La viticulture – comme dans de nombreuses autres régions d'Europe centrale – est apparue avec la conquête romaine, mais c'est au Moyen Âge qu'elle connut un essor considérable, grâce au travail des monastères sous le duché de Wurtemberg. Son pic d'expansion fut atteint à la fin du XVI^e siècle avec plus de 1000 hectares de vignes, avant une réduction progressive au cours des siècles suivants. Le phylloxéra frappa également Stuttgart à la fin du XIX^e siècle, sans toutefois entraîner la réduction drastique des superficies viticoles qui, ailleurs, accentua souvent l'aspect phagocytaire de l'expansion urbaine.

La topographie joua sans doute un rôle déterminant dans la préservation du paysage viticole. Les vignobles ont en effet survécu principalement sur les pentes abruptes (jusqu'à 50 %) des vallées qui entourent le centre historique et le long du Neckar, lesquelles empêchaient de fait la réalisation de projets immobiliers tandis que se poursuivait l'expansion de la ville au cours des deux derniers siècles. Ces pentes, bien qu'idéales d'un point de vue pédoclimatique, sont aujourd'hui synonymes de travail manuel, d'efforts et d'une absence – presque anachronique – de mécanisation. S'y ajoute la nécessité de terrasser les versants à l'aide de murs en pierres sèches, dont certains sont très anciens et exigent un entretien constant : un prix élevé à payer pour la survie face à l'urbanisation.

La tradition viticole de Stuttgart est traditionnellement tournée vers le vin rouge, un cas presque unique parmi les grandes régions viticoles allemandes. Elle le doit à un climat relativement doux et à un ensoleillement abondant, dans une région de transition entre climat atlantique et climat continental.

Le cépage emblématique de Stuttgart est le Trollinger, répandu dans tout le Wurtemberg. Pendant des siècles, il donna le vin de tous les jours des familles, des ouvriers, des artisans et des tavernes, les *Besenwirtschaften*. Il demeure aujourd'hui accessible à tous, considéré comme faisant partie intégrante de la culture de la ville. La plupart des vins de Stuttgart sont produits par les cinq coopératives viticoles telles que la Weingärtnergenossenschaft Untertürkheim, où des centaines de membres apportent leurs raisins pour la production d'un vin destiné principalement au marché local. Ces coopératives ont, pour la plupart, plus d'un siècle d'histoire.

Seule une petite partie du vin est produite à titre privé directement par les vignerons, mais elle reste, elle aussi, destinée aux tavernes, aux auberges et à la vente directe. Il existe également une cave municipale (*Weingut der Stadt*), dont l'origine remonte à 1892. Cette année-là, la Ville acquit des vignobles situés au-dessus du Bürgerhospital, l'hôpital municipal, afin de bâtir sur ce terrain un établissement destiné aux patients souffrant de maladies infectieuses et à l'isolement des malades après une épidémie. Le projet ne vit jamais le jour, et c'est à partir de ces vignes que les premières productions débutèrent dans le *Ratskeller* de la ville. Le domaine viticole communal cultive aujourd'hui 11 hectares de vignes dans différents quartiers de Stuttgart, tout en s'engageant dans la préservation du paysage historique.



Vignoble du centre-ville



Les vignobles urbains sont ainsi devenus un élément si caractéristique de Stuttgart qu'ils constituent désormais une attraction œnotouristique. Quatre sentiers de randonnée à travers les vignes (*Weinwanderwege*) ont été aménagés, pour un total de près de 40 kilomètres. Parmi eux figure le célèbre itinéraire œnogastronomique Obertürkheim - Uhlbach - Rotenberg - Untertürkheim, qui permet de rejoindre le Weinbaumuseum, le musée du vin de Stuttgart-Uhlbach, ainsi que le mausolée du Wurtemberg, sans doute le paysage viticole le plus photographié de la région.

Dans le centre-ville se tient également chaque année, à la fin de l'été, le Stuttgarter Weindorf, le village du vin de Stuttgart, avec des dégustations et des événements qui attirent un large public. Des collines de Rotenberg aux rangées de vignes surplombant le Neckar, des milliers de personnes parcourent chaque année des sentiers qui traversent vignobles, villages et caves. C'est peut-être là le secret de Stuttgart : avoir transformé un paysage agricole ayant survécu à la modernité en l'une des façons les plus authentiques de vivre la ville.

Les vignobles du centre-ville

Peu de villes européennes peuvent se vanter de posséder des vignobles à quelques centaines de mètres de leur gare centrale, de leurs ministères régionaux et de leurs quartiers d'affaires. À Stuttgart, c'est encore le cas. Les coteaux de Kriegsberg et de Mönchhalde surgissent soudain entre les bâtiments publics, les sièges d'entreprises et les infrastructures urbaines, rappelant que la ville s'est développée au sein d'un paysage agricole préexistant.

Mönchhalde est l'un des vignobles historiques les plus prestigieux du Wurtemberg. Exposé au sud et protégé par la configuration de la vallée, il domine le centre-ville depuis les hauteurs. Non loin de là, le Kriegsberg constitue l'un des exemples les plus surprenants de viticulture urbaine contemporaine, avec ses rangées de vignes qui cohabitent avec la circulation urbaine et les bâtiments administratifs.

Plus insolite encore : la présence du vignoble expérimental du Hohenheimer Schlossberg, cultivé par l'université de Hohenheim comme un laboratoire à ciel ouvert dédié à la recherche agronomique. Sur quelques kilomètres seulement, production, recherche et préservation du paysage coexistent ainsi. En observant ces vignes surplomber les toits de Stuttgart, on comprend peut-être mieux qu'ailleurs le caractère de la ville : ici, la vigne n'occupe pas des espaces résiduels ou cachés, mais continue de jouer un rôle central dans le paysage urbain.

Obertürkheim

S'il existe une viticulture héroïque à Stuttgart, c'est bien sur les collines d'Obertürkheim. Les pentes y atteignent des inclinaisons qui rendent impossible une grande partie de la mécanisation et obligent encore aujourd'hui à recourir au travail manuel. Murets en pierres sèches, terrasses et escaliers de service façonnent le paysage et témoignent de siècles d'adaptation de l'homme à la montagne.

La vue sur la vallée du Neckar est l'une des plus spectaculaires de la ville, mais la beauté du panorama a un coût élevé. L'entretien des terrasses nécessite des investissements continus, tandis que la relève générationnelle représente un défi croissant pour de nombreuses exploitations familiales. Préserver ces vignobles, c'est préserver non seulement une production agricole, mais aussi un paysage culturel qui définit l'identité de la région.

À Obertürkheim, la vigne survit parce que certains continuent de choisir de la cultiver dans des endroits où il serait plus simple de l'abandonner.



Wurtemberg

© Stuttgart-Marketing GmbH & Sarah Schmid

Untertürkheim et Rotenberg

La colline du Wurtemberg est sans doute l'endroit où le lien entre Stuttgart et le vin apparaît le plus clairement. Les rangées de vignes grimpent sur les versants surplombant le Neckar, dominés par la Grabkapelle, le mausolée que le roi Guillaume I^{er} de Wurtemberg fit construire en mémoire de son épouse Catherine. D'ici, le regard embrasse à la fois les vignobles, le fleuve et les usines de la vallée, dans l'un des paysages les plus emblématiques de la ville. Rotenberg et Untertürkheim font partie du cœur historique de la viticulture locale. Pendant des siècles, ils ont fourni du vin à la cour du Wurtemberg, puis à la ville en pleine expansion. Aujourd'hui, leur image est inévitablement associée à Mercedes-Benz, dont les usines se dressent un peu plus en aval. Peu d'endroits illustrent aussi clairement la coexistence entre agriculture traditionnelle et industrie moderne.

La coopérative Collegium Wirtemberg, née de l'union d'entités locales historiques, continue de cultiver une grande partie des vignobles de la colline. Il en résulte un paysage où monarchie, vin et automobile semblent appartenir à une même histoire. Sous les vignes s'étendent les rues de la métropole industrielle, tandis qu'au-dessus de la ville se poursuit le travail tranquille des vignerons.

Uhlbach

Uhlbach apparaît encore aujourd'hui comme un petit village viticole à l'écart de la ville, bien qu'il fasse partie de la commune de Stuttgart depuis 1937. Entouré de collines cultivées et relié au reste de la métropole par des routes qui traversent les vignobles, il conserve une atmosphère rurale surprenante pour une capitale régionale de plus de 600 000 habitants.

C'est là que se trouve le Weinbaumuseum, le musée du vin de Stuttgart, installé dans le bâtiment d'une coopérative viticole historique. Les tavernes saisonnières, les caves coopératives et les fêtes du vin continuent de rythmer la vie du quartier, préservant ainsi un patrimoine culturel qui, ailleurs, a souvent été absorbé par l'expansion urbaine. Uhlbach incarne la mémoire rurale de Stuttgart : un lieu où le vin n'est pas seulement un produit agricole, mais fait partie intégrante de la vie quotidienne et de l'identité locale.

Bad Cannstatt

L'histoire du vin à Stuttgart commence probablement à Bad Cannstatt. Dès l'époque romaine, cette colonie située sur les rives du Neckar constituait l'un des points névralgiques de la région, favorisée par la présence de sources thermales et par sa position sur les voies de communication de l'Empire. Ce sont précisément les Romains qui introduisirent la viticulture organisée dans les vallées qui entourent aujourd'hui la ville, jetant ainsi les bases d'une tradition destinée à perdurer près de 2000 ans.

Pendant de nombreux siècles, Cannstatt fut plus importante que Stuttgart elle-même : centre commercial, lieu de marché et point de passage sur le fleuve, elle vit s'étendre autour d'elle des vignobles qui approvisionnaient les monastères, les cours et la population locale. Aujourd'hui encore, les versants qui surplombent le Neckar conservent cette vocation agricole, malgré l'expansion urbaine et industrielle du XX^e siècle.

Cannstatt est aujourd'hui surtout connue pour ses thermes, la Cannstatter Volksfest et ses installations sportives, mais elle continue de préserver les racines les plus anciennes de la viticulture urbaine. Ici, le vin ne représente pas un retour aux origines : c'est un continuum qui n'a jamais vraiment été interrompu.



Bad Cannstatt

© Stuttgart-Marketing GmbH & Goldmiesel Film



Via Mari 10. Reggio Emilia, Italie

Le vignoble de la verticalité

La vigne est la plante grimpante par excellence, capable de s'accrocher avec ténacité aux murs et aux pergolas. Pourtant, nous nous sommes habitués à la voir apprivoisée en rangées bien ordonnées, taillée en hiver, ou même cultivée au ras du sol dans les cultures en gobelet. À Reggio Emilia, en revanche, un projet insolite prend le contre-pied de cette tradition en laissant la vigne s'élever librement vers le ciel : c'est ici qu'en 1859, Giuseppe Garibaldi fut acclamé par la foule lors de sa visite de la ville. Descendu de son cheval blanc, il y improvisa le baptême laïque de plus d'une centaine d'enfants avec l'eau du puits, qui existe toujours, pour symboliser l'arrivée d'une nouvelle ère. C'est dans cette même cour que les vignes enfoncent aujourd'hui leurs racines pour s'élever à la recherche de la lumière, rejoignant d'autres plants cultivés en pot directement sur le toit du bâtiment. On y produit un vin apatride et très confidentiel – à peine 30 bouteilles –, qui naît dans un lieu précis mais s'affranchit des frontières imposées par les appellations et les cahiers des charges. Cette couronne de verdure émerge des briques médiévales du centre historique, suscitant l'émerveillement de ceux qui y parviennent et attirant à nouveau l'attention sur les cours et les arrière-boutiques. Des lieux souvent oubliés, de passage mais centraux dans la vie d'hier et d'aujourd'hui. Bien que privé, ce vignoble est un lieu pleinement intégré à la communauté. La famille propriétaire assure elle-même l'entretien, la fertilisation et la taille des ceps. La beauté agricole et la transformation de l'espace invitent à la convivialité et à la participation collective, qui atteint son apogée lors des vendanges. Toute la communauté se rassemble alors autour du vignoble, transformant cet événement agricole en une fête de quartier. Une étreinte idéale entre l'agriculture, l'histoire et les gens, célébrée sur les toits de la ville.

La via Mari fut le théâtre d'un événement sanglant impliquant deux médecins de l'hôpital voisin, dont le destin se joua dans ce quartier. Il était quatre heures de l'après-midi, le 21 juin 1796, lorsque les médecins Michelangelo Morini et Paolo Assalini, rivaux de longue date, s'affrontèrent en duel. On entendit le cliquetis des épées, puis un cri terrible retentit. Morini, transpercé à la poitrine, succomba sur le coup. Assalini s'enfuit à travers les ruelles et trouva refuge auprès des troupes françaises du général Vaubois, alors de passage à Reggio Emilia.



© Tullio Masoni

Le vin de la Via Mari 10 vieillit dans deux récipients, véritables œuvres d'art du sculpteur Lorenzo Menozzi, qui représentent l'homme et la femme. Le premier est un puissant tronc de chêne marqué dans l'écorce et entaillé de sillons qui symbolisent l'audace de l'homme et sa volonté de toujours défier la nature. La femme est figurée par un tronc de chêne plus élancé, au sommet duquel a été creusé un réservoir où est versé le vin préalablement vieilli dans la sculpture masculine. Il descend par gravité, parcourant les fibres et le bois tout en s'enrichissant en phénols, jusqu'à atteindre le fond. Là, il commence à s'écouler goutte à goutte d'un passage qui ressemble presque à une stalactite de bois et atteint la bouteille, après un long voyage dans les entrailles du bois.

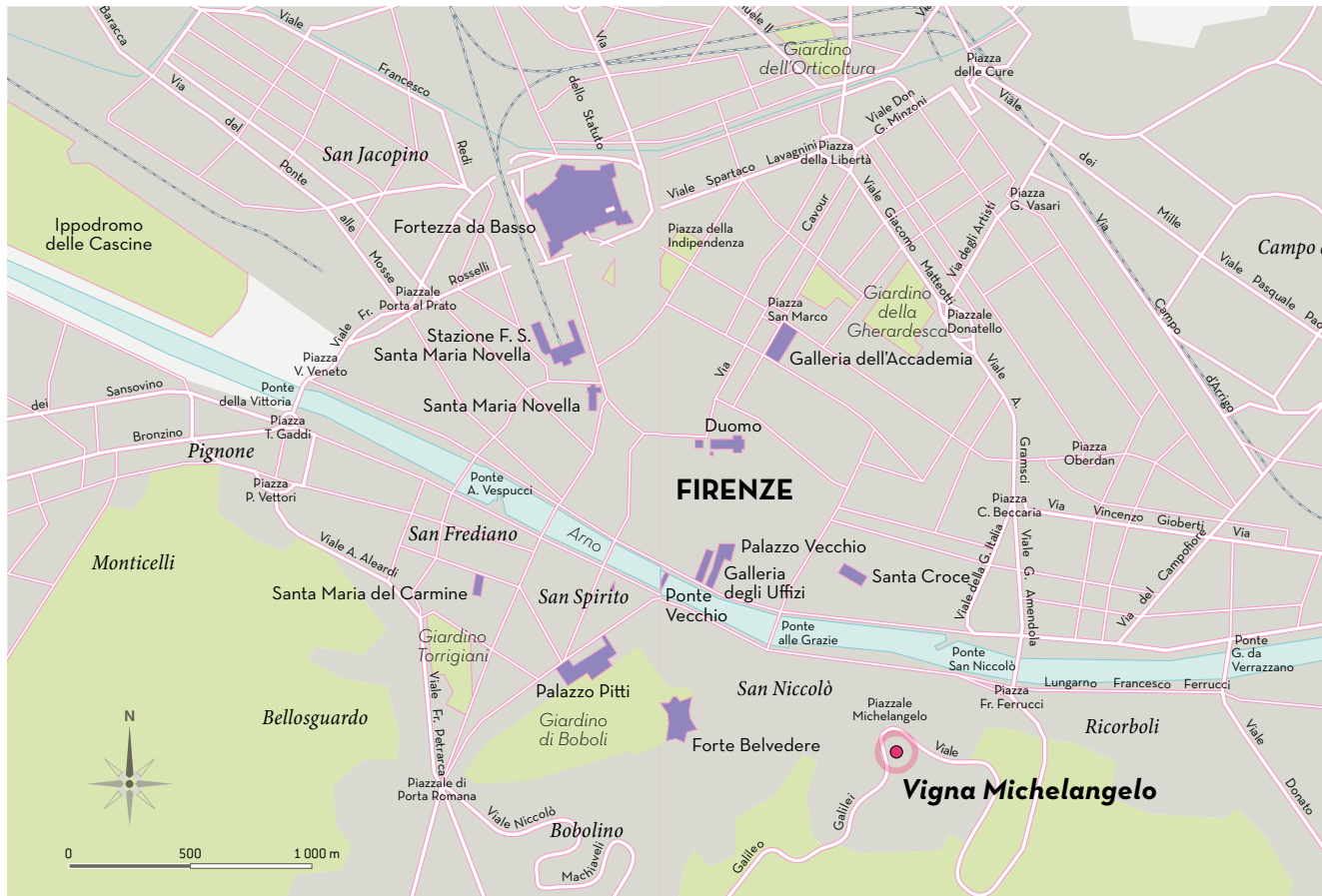
Propriété/Gestion Tullio Masoni
Superficie 0,1< hectare
Cépages cultivés Sangiovese
Vins produits 1
Site Internet viamari10.it



© Tullio Masoni



© Tullio Masoni



Vigna Michelangelo • Florence, Italie

Le vignoble de la Renaissance

À Florence, qui fut l'épicentre de la Renaissance italienne, un petit vignoble a retrouvé en 2024 son emplacement résolument panoramique, à quelques mètres de la célèbre piazzale Michelangelo, dans le quartier dessiné par l'architecte Giuseppe Poggi.

Dans le vignoble de Maria Fittipaldi Menarini, on a opté pour la culture via la taille en gobelet, moins mécanisable, en privilégiant les cépages autochtones toscans les plus traditionnels et menacés d'extinction (car peu rentables), plantés juste à côté d'oliviers et de variétés ornementales afin de préserver les caractéristiques du paysage.

Le vignoble redevient ainsi un jardin, un *vitarium* capable de recomposer l'ensemble du patrimoine rural, historique et paysager typique de l'environnement florentin pré-urbanisation. Ce vignoble rappelle que la viticulture, élément caractéristique du paysage florentin depuis toujours, continue de survivre malgré les nombreuses métamorphoses de la ville de Dante et des Médicis et l'avancée du béton.

La première récolte, prévue en 2027, est ainsi l'occasion de mettre en bouteille l'esprit du projet : 700 bouteilles sans visée commerciale, un hommage à la ville de Florence ainsi qu'à l'histoire et à la diversité de la viticulture toscane.



© Donne Fittipaldi Wine

Propriété/Gestion Famille Fittipaldi Menarini

Superficie 0,1 hectare

Cépages cultivés Sangiovese, Foglia Tonda, Pugnitello, colorino Val D'Arno, canaiolo

Site Internet donnefittipaldi.net

Compte Instagram officiel [@donnefittipaldiwine](https://www.instagram.com/donnefittipaldiwine)





Etna Urban Winery • Catane, Italie

Il était une fois la campagne

Il était une fois la campagne. Des murets en pierres sèches de lave, des petites maisons aux toits de bois et de tuiles. Des puits, des canaux, des *saje*, des pressoirs et les maisons des *massari*. Piégés dans un passé transposé dans le présent. Construits par des générations de paysans depuis l'époque grecque, ils ont résisté aux tremblements de terre et aux épidémies pour être ensuite rasés en quelques minutes par d'anonymes pelles mécaniques. À leur place, la modernité : des maisons et des mini-appartements, des parkings, des bretelles d'autoroute et des centres commerciaux. Catane s'étend au-delà de ses limites naturelles, englobe et se fond dans les villages de l'Etna. Le béton comble les poches de verdure et efface la mémoire collective. La modernité avance plus vite que l'histoire n'a mis de temps à construire.

Un petit miracle subsiste cependant près du péage autoroutier de San Gregorio où, grâce au voisinage d'une ancienne forêt de chênes, un espace a échappé à l'urbanisation. Huit cousins, représentant la huitième génération d'une famille de vignerons propriétaires du terrain, se retrouvent par hasard à l'occasion d'un anniversaire familial et décident que c'est précisément à cet endroit qu'ils veulent replanter le vignoble historique de la famille. Ils provoquent la stupéfaction des voisins, qui n'en croient pas leurs oreilles lorsqu'ils entendent dire qu'on ne construit pas des bâtiments mais qu'on replante le vignoble à partir de rien.

La redécouverte de la cuve de Vigna Grande

Le bâtiment de forme circulaire a toujours été au centre des vignes, en ruines. Communément considéré comme un bunker de la Seconde Guerre mondiale, parfois vu comme un four à pizza par les touristes, il a révélé, lors de la restauration achevée en 2021, des éléments intéressants : la couleur rouge ghiaia d'origine, le sol en terre cuite hexagonale. Des études historiques situent la construction au bas Moyen Âge et l'ont mise en relation avec la présence monastique (Basiliens et Bénédictins) attestée dans les quartiers environnants et dont on retrouve encore des traces dans la toponymie. La *cuba* était donc probablement un petit oratoire destiné à la prière, situé à quelques kilomètres de l'ancien monastère.



© Nicola Purrello



© Nicola Purrello

Etna Urban Winery n'est pas un vignoble sauvé par la municipalité, mais une initiative familiale qui renaît au cœur de la ville contemporaine. Un bastion de nature, d'histoire et de beauté paysagère. Le vignoble se trouve toujours aux mêmes emplacements séculaires, mais son rôle a changé. Il ne s'agit plus seulement de produire du vin et du raisin, mais aussi de protéger l'héritage historique. Au sein de la propriété se trouvent en effet un ancien pressoir typique de l'Etna datant de 1790 et la cuve de Vigna Grande (voir page précédente), un oratoire de l'époque byzantine lié aux présences monastiques italo- grecques antérieures à la domination arabe. Des morceaux d'histoire qui résistent au fil des siècles et qui, grâce au vignoble, cultivent une perspective d'avenir. Mais il suffirait de peu pour que tout disparaisse. Depuis des années, on envisage un élargissement du péage situé juste à côté du vignoble qui pourrait, d'un seul coup, faire disparaître les rêves et les rêveurs. Où d'autre la campagne meurt-elle en ville, oubliée parmi les maisons, les autoroutes, les usines et les centres commerciaux ?

Collecte de fonds

La renaissance du vignoble d'Etna Urban Winery est passée par une opération de collecte de fonds internationale qui a mobilisé plus de 50 amateurs de vin, principalement en Italie, en Europe et aux États-Unis. Il a été demandé aux passionnés d'acheter à l'avance un approvisionnement pluriannuel de vin, dont les recettes ont été utilisées pour la plantation du vignoble. Les contributeurs reçoivent des bouteilles personnalisées avec une étiquette portant leur nom, en signe de reconnaissance et de remerciement.

Propriété/Gestion Familles Purrello et Galasso

Superficie 1,5 hectare

Cépages cultivés Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, carricante, catarratto, inzolia, Minnella Bianca et cépages anciens de l'Etna

Vins produits 2

Site Internet etnaurbanwinery.it

Compte Instagram officiel [@etnaurbanwinery](https://www.instagram.com/etnaurbanwinery)



Eglise
endormie

Studley Park Vineyard • Merlbourne, Australie

Le vignoble de la continuité

Au cœur du Yarra Bend Park, le plus grand parc urbain de Melbourne, la vigne apparaît là où on s'y attendrait le moins : cachée dans une clairière au bord de la Yarra. Nous sommes à seulement 3 kilomètres de la ligne d'horizon du CBD de Melbourne (le quartier central des affaires de Melbourne), dans un secteur caractérisé par d'élégants immeubles résidentiels de l'époque victorienne.

C'est ici qu'en 1994, Claire et Geoff Pryor ont décidé de planter un vignoble pour éviter que la tradition agricole de la région ne se perde. Par le passé, la zone accueillait en effet des vergers, des potagers et un petit marché de quartier qui risquaient de disparaître. Le vignoble s'impose désormais comme un bastion agricole et représente une alternative concrète face à d'éventuels projets immobiliers, notamment grâce à la valeur paysagère reconnue par les habitants du quartier.

La géométrie parfaite des rangées de cabernet sauvignon offre un contraste visuel saisissant avec la nature sauvage des berges. Avant les vendanges, de grands filets sont déployés pour repousser les volées voraces d'oiseaux, abondants en ville et amateurs de cette zone fluviale.

Être vignerons au cœur d'un quartier résidentiel huppé dans une ville comme Melbourne est un défi permanent. Si la communauté apprécie et soutient le projet, l'expansion du marché immobilier fait grimper la valeur des terrains et les impôts fonciers, rendant la pratique agricole de moins en moins évidente et de moins en moins rentable. Le défi pour Claire et Geoff est donc celui de la survie économique, qui passe par la vente d'un peu plus de 3000 bouteilles produites chaque année, dont la valeur essentielle est de démontrer que même dans une ville en expansion, tout ne doit pas nécessairement changer de fonction.

Propriété/Gestion Claire et Geoff Pryor
Superficie 0,5 hectare
Cépages cultivés Cabernet sauvignon
Vins produits 2
Site Internet studleypark.com.au
Compte Instagram officiel @studleyparkvineyard





Katashimo Winery • Osaka, Japon

La dernière des 119 caves autrefois en activité à Osaka

Au cœur d'Osaka se dresse une colline qui, depuis plus de 150 ans, préserve la culture viticole traditionnelle japonaise. Autrefois, ses flancs étaient couverts de vignobles à perte de vue. Ils s'étendaient dans la plaine jusqu'à effleurer la ville, qui était alors la plus peuplée du pays au XIX^e siècle et celle qui comptait la plus grande superficie de vignobles.

La croissance urbaine effrénée du XX^e siècle s'est toutefois insinuée entre les parcelles cultivées, faisant grimper le prix des terres agricoles et contraignant les agriculteurs à vendre pour échapper aux lourds droits de succession. D'autres, attirés par les salaires stables et le travail moins pénible offerts par les nouveaux emplois urbains, ont fini par abandonner leurs terres.

Accrochée à cette même colline, la Katashimo Winery résiste encore aujourd'hui. Il s'agit du plus ancien domaine viticole encore en activité dans l'ouest du Japon, et la dernière à avoir expérimenté la vinification à l'aide de cuves de fermentation de saké, de miso et de sauce soja, à une époque où ce procédé était encore presque inconnu au Japon. Le domaine est une véritable capsule temporelle qui a préservé la culture et le paysage rural traditionnel japonais avec ses bâtiments centenaires et ses 1300 ans d'histoire documentée.

Aujourd'hui, le vignoble de 3,5 hectares offre un balcon suspendu sur une métropole de 8,8 millions d'habitants.



© Katashimo Winery



© Shota Kuroishi / Katashimo Winery

Ici, l'ancienne pergola japonaise en X côtoie des méthodes de culture verticale telles que le Guyot. Une quarantaine de variétés y sont cultivées, dont les cépages autochtones Hongo Budou, Muscat Bailey A et plusieurs cépages internationaux.

Cette résilience repose avant tout sur la continuité familiale : du fondateur Sakujiro Takai à l'actuel président Toshihiro Takai et sa fille Makiko, représentant respectivement les quatrième et cinquième générations. Elle s'appuie aussi sur la ferme conviction que l'on peut contrer la pression urbanistique en préservant le patrimoine agricole. Pour faciliter la relève générationnelle, l'exploitation a parfois géré temporairement des terres appartenant à d'autres familles, allant même jusqu'à acheter certains terrains afin de les soustraire définitivement à l'urbanisation. Face à cette pression de l'expansion urbaine constante, la communauté fait preuve de solidarité. Plus de 400 bénévoles participent tout au long de l'année à la gestion du vignoble, désormais considéré comme un patrimoine paysager et culturel de la ville. De leur côté, certaines entreprises locales soutiennent la cave dans le cadre de programmes de responsabilité sociale.

Une attention particulière est accordée aux vignes les plus anciennes, qui sont accompagnées de jeunes plants, prêts à prendre la relève à la fin du cycle de vie des premières, génération après génération... à l'image de la famille Takai !

- Propriété/Gestion** Famille Takai
- Superficie** Environ 3,5 hectares
- Variétés cultivées** Environ 40, entre cépages autochtones et allochtones
- Vins produits** Environ 40
- Site Internet** kashiwara-wine.com/translation
- Compte Instagram officiel** @katashimowinery

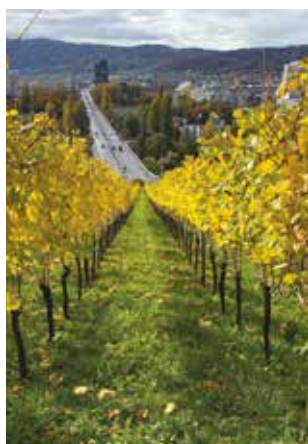
NICOLA PURRELLO

ATLAS DES VIGNES URBAINES

Un vignoble sur le toit d'un immeuble de bureaux à Tokyo, le vignoble urbain de Catane avec l'Etna en arrière-plan, le Clos Montmartre à Paris avec sa fête des vendanges emblématique, les pentes escarpées de Vienne et de Stuttgart, une rangée de vignes face au célèbre panneau « Hollywood » à Los Angeles, des vignobles entretenus par la communauté locale à La Haye et Osaka...

Cachés au milieu du béton des plus grandes villes du monde, les vignobles urbains sont de véritables joyaux vivants : des oasis de biodiversité, de culture et de patrimoine dont la valeur va bien au-delà du vin qu'ils produisent.

Cet atlas les met à l'honneur, démontrant que les vignobles urbains constituent un phénomène rare mais répandu à travers le monde : on les trouve partout où la viticulture existe et ils prospèrent là où peu de gens s'attendraient à trouver des vignes.



ÉDITIONS JONGLEZ

25,00 € - prix valable en France



ISBN : 978-2-38715-111-7



info@editionsjonglez.com
www.editionsjonglez.com