vinetur

La récolte d’Assyrtiko à Santorin s’est effondrée à 500 tonnes

La chaleur, la sécheresse et les pénuries d’eau liées au tourisme poussent les vignerons à tester les eaux usées recyclées et d’autres mesures de survie

mercredi 15 juillet 2026



Sur l’île grecque de Santorin, les vignerons tentent de maintenir en vie l’un des plus anciens paysages viticoles de la Méditerranée, alors que la chaleur, la sécheresse et les pénuries d’eau bouleversent les conditions de culture de la vigne.

Dans un vignoble de l’île, le vigneron Yiannis Boutaris montre une vigne conduite selon le style traditionnel « kouloura », dans lequel la plante est tressée en forme de panier afin de protéger les grappes du fort soleil estival et du vent. La vigne avait survécu pendant 90 ans avant de mourir après une chaleur prolongée et l’absence de pluie, une perte qui, selon les producteurs, reflète une crise plus large à Santorin.

Les faibles précipitations et les températures extrêmes de 2023 à 2025 ont fait grimper fortement les prix du raisin, réduit la production de vin et ravivé les inquiétudes concernant les ressources en eau sur une île déjà sous pression du tourisme. Le problème s’inscrit dans une tendance plus large en Grèce, où le changement climatique apporte des étés plus chauds et des précipitations moins prévisibles.

« Le manque de pluie, combiné au manque de culture ces dernières années, a en pratique conduit à la disparition de ces vieux vignobles », a déclaré Boutaris, dont le domaine possède des vignes mais achète aussi du raisin à des producteurs. Il a indiqué que la priorité de son exploitation est de préserver la tradition tout en adaptant les pratiques viticoles aux nouvelles conditions.

Boutaris, vigneron de sixième génération qui dirige Domaine Sigalas, désormais intégré au groupe Kir-Yianni, teste de nouvelles méthodes avec les autorités locales et des scientifiques. Un projet pilote consisterait à utiliser des eaux usées traitées provenant des habitations et des hôtels pour irriguer les vignes. Ses partisans estiment que cette approche, déjà utilisée dans des endroits comme la Californie, pourrait s’avérer plus durable et moins énergivore que le recours à l’eau des usines de dessalement, coûteuses à exploiter.

Il expérimente également la plantation des vignes en rangs plutôt que leur dispersion selon les méthodes plus anciennes, afin de rendre l’irrigation plus efficace. Un autre essai porte sur une technologie de captage de l’eau atmosphérique qui récupère l’humidité de l’air à l’aide d’hydrogels alimentés par l’énergie solaire.

La pression sur les vignobles s’accentue alors que les agriculteurs se disputent plus directement les terres et l’eau avec d’autres secteurs de l’économie de Santorin. Pendant les mois les plus chauds, lorsque des millions de touristes se rendent sur des îles comme Santorin, les producteurs, les hôtels et les exploitants de piscines puisent

souvent dans les mêmes ressources en eau limitées.

La production du cépage emblématique de Santorin, l'Assyrtiko, est passée de 2 500 tonnes en 2022 à seulement 500 tonnes l'an dernier. Les vignerons paient désormais jusqu'à 10 euros le kilo de raisin aux producteurs, un niveau comparable aux prix observés dans des régions viticoles aisées comme la Champagne.

« Santorin a atteint un seuil critique en 2023 et 2024 », a déclaré Stefanos Koundouras, professeur de viticulture à l'université Aristote de Thessalonique. Il a indiqué que les températures relevées pendant cette période étaient les plus élevées depuis 60 ans. Si le réchauffement et l'assèchement se poursuivent, a-t-il ajouté, la viticulture pourrait devenir moins viable dans toute l'Europe, en particulier dans le bassin méditerranéen.

« Nous constatons déjà des problèmes en termes de qualité et de caractère du vin », a déclaré Koundouras.

Un autre vigneron, Yiannis Papaeconomou, a déclaré qu'il prévoit lui aussi de rejoindre le projet de réutilisation des eaux usées pour irriguer ses vignes âgées de six ans. Il a également testé d'autres techniques, notamment des systèmes d'irrigation souterrains conçus pour réduire l'évaporation et des méthodes de palissage destinées à rendre l'arrosage plus efficace.

« Nous devons nous adapter et aller de l'avant avec une nouvelle façon de penser et trouver une solution », a déclaré Papaeconomou.

Les vignobles de Santorin sont connus non seulement pour l'Assyrtiko, mais aussi pour leurs méthodes de culture inhabituelles, façonnées au fil des siècles par des sols volcaniques, des vents violents et une eau rare. Pour de nombreux producteurs, la question est désormais de savoir si ces traditions peuvent survivre à des changements climatiques plus rapides que ceux que l'île a connus jusqu'ici.

L'inquiétude dépasse une seule récolte ou un seul millésime. Les vieilles vignes qui ont autrefois résisté pendant des décennies à des conditions sèches dépérissent désormais après plusieurs années consécutives de chaleur intense. Les producteurs disent que lorsque ces vignes meurent, les remplacer n'est pas simple. Les jeunes plants ont

besoin de temps pour s’implanter et peuvent nécessiter davantage de soutien au cours de leurs premières années que les générations précédentes.

Cela soulève des questions difficiles pour une île où le vin est à la fois un produit agricole et une part de l’identité locale. Les domaines de Santorin attirent des visiteurs du monde entier, mais le tourisme accroît aussi la demande en eau au moment même où les vignobles en ont le plus besoin. Il en résulte une tension croissante entre la préservation de l’agriculture et le service d’une économie centrée sur le voyage et l’hospitalité.

Pour les producteurs de l’île, l’adaptation n’est plus une discussion à long terme mais une tâche immédiate. Les expérimentations avec l’eau recyclée, de nouveaux schémas de plantation et des systèmes de captage de l’humidité montrent à quelle vitesse même les régions viticoles historiques sont contraintes de changer à mesure que les pressions climatiques s’intensifient.