

# "Santorin, une île mythique"

Charles Frankel, géologue

Santorin est l'une des îles grecques des Cyclades. Elle a la forme d'un arc qui résulte de l'effondrement du volcan vers 1620 avant J.C avec en son centre une « caldera » d'une profondeur d'environ 400m. Elle s'est trouvée enfouie sous 60 à 70 m de pierre ponce (Pompéi sous 6 à 7 m). Le nom de l'île principale est Théra, communément appelée Santorin. Deux autres îles subsistent de cet effondrement, Thirassía et Aspronissi. Une théorie localise l'Atlantide dans la Méditerranée et plus précisément dans l'archipel des cyclades, dans une zone occupée par Santorin. Alors mythe ou réalité ? Deux volcans pointent à nouveau sur son emplacement.

Vers 1880 furent découverts les premiers vestiges d'une ville engloutie lors de l'éruption minoenne, Akrotiri. Ils laissaient penser à une civilisation ancienne. En 1967, de véritables fouilles ont été entreprises sur le site et permis la mise à jour de ruines et d'objets en «bon état» recouverts de pierre ponce, mais pas de squelettes d'habitants. Ceux-ci auraient eu le temps de quitter l'île en bateau. Les vestiges traduisent un degré de modernisme étonnant : bâtiments de 3 étages, canalisations d'eau, mobilier décoré telles les amphores. Des fresques colorées apparaissent également (personnages, antilopes, singes). La civilisation minoenne, basée en Crète, rayonnait sur la Méditerranée orientale et s'est effondrée vers l'an 400 avant J.C.

Les maisons blanches sont accrochées sur des falaises surplombant la caldeira, dominant la mer sur les falaises à l'ouest à Fira ou Oia, ou sont situées dans de petits villages sur l'île principale de 18 km de long environ. Les plages composées de galets de lave noirs ne sont accessibles qu'en bateau.

Sa gastronomie se compose de fruits de mer, de légumes et de fruits. Sa tomate a obtenu une AOP de l'UE. L'agriculture n'est pas possible en raison de l'absence de pluie (env. 200 mm/an) et un sol de cailloux de lave. Cependant ce sol, qui emmagasine la chaleur le jour et la conserve la nuit, est propice à la vigne. L'humidité nécessaire qui pénètre cette roche provient des brumes ou rosées. Cette vigne est une variété spécifique, très ancienne, l'Assyrtiko, au rendement très faible mais très résistante naturellement. ([Lire](#)) Elle se reproduit par marcottage. Le vin, très recherché et rare, est très sec avec une certaine acidité. Il vieillit en barils de chêne pendant 4 ans minimum. C'est le Vinsanto.