

Le domaine s'étend sur un ensemble d'une dizaine de vallées totalisant 4 300 hectares.



D.R.

Vik, le premier vignoble holistique

❖ La gamme de vin sera articulée autour d'un vin premium, de vins de cépage et d'un second vin, et sera prête à être mise sur le marché en 2011 ou 2012.

Mise en bouteille Baudouin Havaux

ÉVIDEMMENT, QUAND ON EST milliardaire, c'est plus facile de réaliser ses rêves, même si ce n'est pas une condition suffisante pour mener à terme un projet aussi ambitieux que réaliser un des meilleurs vins du Chili et d'Amérique du Sud. Le vignoble Vik a dépassé le stade de projet, puisque les plantations, réalisées depuis 2006, et la dégustation des deux premiers millésimes 2009 et 2010 révèlent déjà le savoir-faire et le génie d'Alexander Vik, dont on apprécie la qualité de "bâtitteur" avant celle de financier.

L'homme est pressé, et en 2005, il confie à l'œnologue franco-chilien, Patrick Valette, le soin d'acquérir, entre l'Argentine, l'Uruguay et le Chili, une propriété de 10 000 hectares capable de porter son ambitieux projet. Patrick Valette, riche de son expérience européenne, notamment à Saint-Émilion au Château Pavie, et chilienne, a visité plus de 50 propriétés et réalisé des milliers d'analyses de sol avant de jeter son dévolu, en 2006, sur un ensemble d'une dizaine de vallées totalisant 4 300 hectares, situées au pied de la cordillère de la côte, au bout de la vallée de Colchagua, dans la vallée de Millahue connue localement comme "El lugar de oro" (l'endroit en or).

Le domaine se situe au bout d'un long chemin qui semble mener nulle part, derrière un grand portail assez austère qui cache un immense campo encaissé au pied de la cordillère de la côte. La partie la plus basse est occupée par un plan d'eau de plusieurs hectares retenu par un barrage dans lequel se reflètent les différentes parcelles. Chacune de ces vallées présente des variétés de terroir bien distinctes aux conditions microclimatiques uniques d'exposition et de sol. Le seul point commun est le courant d'air frais soufflant du Pacifique à l'origine de la complexité des vins, baignant le vignoble qui s'étend actuellement sur plus de 300 hectares et qui devrait atteindre plus de 600 hectares dans un proche avenir.

Un élément important a été la recherche d'un équilibre hydrique idéal de la plante par la sélection des différents porte-greffes en fonction de différents terroirs et des différents cépages. Finalement, 160 parcelles, présentant des propriétés pédologiques homogènes, ont été définies pour y planter, à une densité de 7 000 pieds/hectare, du cabernet sauvignon (50 %), du merlot (2 %), de la carménère (30 %), de la syrah (12 %) et du cabernet franc (6 %). Plus de 300 collaborateurs sont engagés dans cette aventure qui a déjà comme conséquence concrète le développement socio-économique de cette région reculée.

Alexander Vik a adopté, à toutes les étapes du développement de son vignoble, les principes holistiques du philosophe grec Aristote qui, en substance, explique que "le tout est plus important que la somme de ses éléments". Ce précepte philosophique appliqué à cet immense projet vinicole pourrait s'exprimer par la fusion parfaite entre l'homme et la nature, considérant les synergies réalisées, entre autres, par le terroir, les techniques et pratiques viticoles et viticoles, la protection et l'amélioration du milieu ambiant, l'épanouissement humain et social, l'art et l'architecture.

Toujours dans cette optique holistique, sera posée, sur une des collines qui dominent les différentes vallées, la première pierre d'un hôtel qui comptera seulement 26 chambres personnalisées par 26 artistes chiliens en charge de leur conception et de leur décoration. La nuit sera facturée autour de 1 200 USD, mais l'année qui suit, vous recevrez à votre adresse privée n'importe où dans le monde une caisse de 12 bouteilles du dernier millésime du vin premium du domaine de Vik. Etant donné que le prix de chaque bouteille devrait tourner autour de 100 USD, et après un rapide calcul, vous vous rendez compte que l'hôtel est gratuit. Il ne vous reste plus qu'à réserver chaque année le nombre de nuitées en fonction du nombre de caisses que vous souhaitez acquérir de chaque millésime.

La gamme de vin sera articulée autour d'un vin premium, de vins de cépage et d'un second vin, et sera prête à être mise sur le marché en 2011 ou 2012. Les échantillons dégustés sur cuve présentent beaucoup de complexité, une belle structure, une finesse et une élégance qui révèlent la patte bordelaise de l'œnologue et une expression aromatique exotique caractéristique des vins du Nouveau Monde. La prochaine étape de ce projet pharaonique, qui débutera au début de l'année prochaine, est la construction de la cave, à l'architecture à la fois avant-gardiste et minimaliste qui se fond dans le paysage. Poursuivant l'objectif de préservation du milieu ambiant, la cave consommera un minimum d'énergie et utilisera les sources d'énergie naturelle comme la géothermie.

→ Plus d'infos : www.vik.cl



Le prix de chaque bouteille devrait tourner autour de 100 USD.

D.R.