

Chili et Argentine, deux pays viticoles proactifs

par Richard Pfister / Origine des photos : Brandabout, Alexandre Truffer et caves visitées.

Séparés par la Cordillère des Andes, Chili et Argentine s'étendent du nord au sud sur plus de 5000 km. Dotés de conditions climatiques multiples, ils ont su développer une viticulture de pointe dans des zones favorables à la vigne. Très vigilants concernant l'export, ils peuvent compter sur leur propre structure commerciale, des organismes d'état ou des entreprises spécialisées pour les promouvoir à l'étranger. L'une d'elles, Brandabout, a convié deux journalistes et dégustateurs suisses pour visiter et déguster une douzaine de viñas et bodegas en juin 2010, Alexandre Truffer et l'auteur de ces lignes.



Après deux jours passés à Santiago de Chili à côtoyer les supporters de l'équipe de football nationale motivés par ses derniers résultats à la World Cup, départ pour l'Argentine en traversant la Cordillère des Andes par les airs. Magnifique sous son manteau neigeux hivernal, celle-ci s'étend à perte de vue. L'Aconcagua est particulièrement bien visible avec ses 6'962 mètres d'altitude.

Argentine, Mendoza

Belle ville de 850'000 habitants, Mendoza prend place dans une région quasi désertique. Non loin de massifs montagneux impressionnants, elle dévoile un grand nombre de parcs ouverts au public. Les trois domaines argentins visités se situent dans ses environs directs.

TRAPICHE, Mendoza

Première visite du voyage, une cave vieille de 125 ans, Trapiche. Plus de 1'000 ha de vignoble en propriété, 200 vigneron livreur indépendants, 30 mio de litres de cuverie... la couleur est annoncée d'entrée.

La cave principale abrite les vins haut de gamme et est constituée d'un beau et vieux bâtiment rénové en 2008,

en passe de devenir monument architectural argentin. Tout est prévu pour accueillir royalement le visiteur : chai de 1'000 barriques (sur les 10'000 que compte l'entreprise), musée, parc animalier et mare à canards.

Leur gamme est à l'échelle de leur taille, très diversifiée, avec toutefois une attention particulière apportée aux malbecs, cépage phare d'Argentine. Parmi ceux-ci, les Malbec Single Vineyard : chaque année, la vendange des trois meilleurs vigneron mendocins est sélectionnée pour être vinifiée séparément de celles des 80 autres producteurs. Les vins du trio se retrouvent mis en bouteille séparément ; les étiquettes précisent le nom du vigneron choisi.

Anecdote en passant : leur bouteille phare, Trapiche Manos, est vinifiée à partir de raisins épépinés à la main ...

BODEGA SEPTIMA, Mendoza

Septième cave du groupe Codorniu située au 7e km de la route nationale n°7, Septima vinifie aujourd'hui 150 ha de vignes. 160 ha sont en plantation et attendent de rejoindre les autres. Alors que le groupe est spécialisé dans les vins effervescents, cette cave produit principalement des vins tranquilles d'excellente facture. Construite en l'an 2000, elle fait figure de jeune premier chez Codorniu, en activité depuis 5 siècles.

Malbec, Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Tannat et Chardonnay sont complantés dans une zone désertique où le goutte à goutte est plus que bienvenu. Le panorama depuis la terrasse-restaurant de la cave est à couper le souffle. Les vignes s'étendent à perte de vue ; la Cordillère des Andes semble seule capable de stopper leur progression.



FINCA FLICHMAN, Mendoza

D'une taille proche de Septima, Finca Flichman est fière de posséder la marque la plus ancienne d'Argentine : Caballero de la Cepa existe depuis 1946. Les premiers plants de vigne de la cave ont été plantés en 1873... Une collection impressionnante de vieux millésime de tous cépages, y compris du Pinot noir, attend les amateurs de verticales sans fin.

Photo Flichman

Propriété de Sogrape, un groupe portugais possédant des marques bien connues comme Ferreira, Offley ou encore Mateus, Flichman exporte 70% de sa production, dont une grande partie dans le nord en direction du Canada, de l'Angleterre, des Pays-Bas et de la Scandinavie.

RETOUR AU CHILI

VIK MILLAHUE, Valle de Cachapoal

Après plus de 2000 sondages et des centaines de profils de sol, une viña de 350 ha est née dans une vallée de 4'300 ha, propriété d'un multimillionnaire norvégien depuis 2005. Bien des professeurs de pédologie doivent envier Patrick Valette et Gonzague de Lambert, les œnologues chargés de la création et du développement de ce domaine hors normes dans la vallée de Cachapoal. Six porte-greffes ont été sélectionnés pour coller au mieux avec les différents sols : 3309, 101-14, R110, Gravesac, 4453M et Paulsen. Ici, pas de vignes franches de pied, alors qu'on en rencontre régulièrement ailleurs au Chili.

Pour l'heure, la première bouteille n'est pas encore sortie de cave et attend les premiers consommateurs qui pourront se l'offrir pour 1'200\$ la caisse de 12. La facture donne droit à l'hébergement

gratuit dans une des quatre douillettes chambres donnant sur le lac central du domaine, ainsi qu'à la possibilité de parcourir la vallée à cheval... Les deux visiteurs suisses ont pu se mettre à la place des futurs consommateurs de viña Vik avec bien du plaisir.

Un seul vin sera commercialisé, à partir de Cabernet Sauvignon, Carménère, Cabernet Franc, Syrah et Merlot. Cueilli à la main comme dans la plupart des vignobles d'Amérique du Sud, la vendange s'effectue ici de nuit. Un travail d'extraction conséquent a été effectué : 5 jours de macération préfermentaire à froid, 5 remontages quotidiens pendant la dizaine de jours de la première fermentation et jusqu'à 20 jours de macération postfermentaire.

CASA LAPOSTOLLE, Valle de Colchagua

Appartenant à la famille Marnier-Lapostolle, propriétaire de Grand Marnier, Casa Lapostolle est un des domaines les plus réputés du Chili, avec raison. Les raisins proviennent de plusieurs régions viticoles du sud de Santiago et sont vinifiés dans deux caves de la vallée de Colchagua. L'une d'elles a été sérieusement endommagée par le séisme qui a touché le Chili le 27 février 2010. Comme de nombreuses autres, jusqu'à 20% de leur production a été perdue suite aux dégâts infligés aux cuveries. L'autre cave que nous avons visité est réservée aux vins hauts de gamme. Elle se dresse au sommet d'un vignoble biodynamique de 185 ha, sur les 350 ha que compte la viña en propriété.

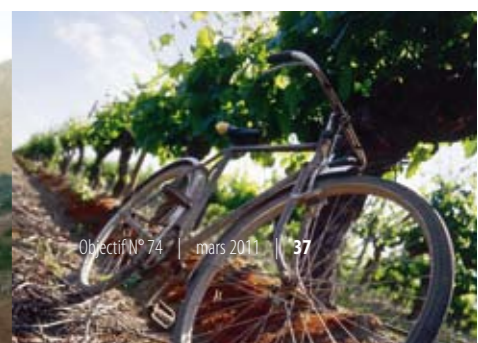
Bien intégrée dans le vignoble, l'architecture de la cave sans piliers ni murs de soutien est impressionnante. Les vins transitent par gravité à travers les six étages, dont quatre creusés dans le granite.

Une des particularités de ce domaine se trouve dans son sol : sablonneux, il contient un horizon très argileux permettant à la vigne de s'approvisionner en eau pendant les périodes estivales, cela sans irrigation. Les 700 à 800 mm de précipitations annuelles tombant quasi exclusivement d'avril à septembre.

CONO SUR, Valle de Colchagua

Première cave au monde à être certifiée neutre en carbone, Cono Sur vinifie la vendange de 1'300 ha provenant de presque toutes les zones viticoles chiliennes. Appartenant au groupe Concha y Torro, elle fonctionne en parfaite autonomie. Le vignoble local est conduit en viticulture biologique ; visiteurs et collaborateurs s'y déplacent uniquement à vélo pour souligner la philosophie maison vis-à-vis de l'environnement.

Le vignoble chilien se montre relativement épargné par les ravageurs et autres maladies. En général, le mildiou se fait rare, alors que l'oïdium est à surveiller, sans pour autant être virulent, comme le botrytis. Par contre, quelques indésirables ont tendance à se développer, comme les nématodes, l'araignée rouge ou le burrito (Coleoptera Curculionidae). Ce dernier est un coléoptère bien implanté au Chili qui pose régulièrement problème aux vigneron en s'attaquant principalement aux feuilles de vigne. Pour lutter contre ce parasite, Cono Sur dispose d'une grande basse-cour d'oies avides de ce coléoptère qui pâturent dans le vignoble. D'autres pratiques développées sur le domaine méritent d'être citées, comme le goutte-à-goutte qui sert aussi à diffuser un amendement liquide maison, ou encore les attaches fabriquées à partir d'un cactus endémique. Spécialisée dans la vinification du Pinot noir, Cono Sur en est le premier producteur d'Amérique du sud et le cinquième tous continents confondus.





VIA WINES, Valle de Maule

Avec plus de 1'000 ha plantés dans les vallées de Maule, Curico, Colchagua et Casablanca, Via Wines a pour objectif d'entrer dans les cinq premiers exportateurs de vins chiliens d'ici 2013. Ils sont en passe de réussir leur pari, disposant d'infrastructures à la mesure de leur ambition. Le local de dégustation est particulièrement spectaculaire, suspendu sur un lac entouré du vignoble de la cave.

Conscients que les influences climatiques sont plus importantes entre l'est (océan Pacifique) et l'ouest (Cordillère des Andes) qu'entre le nord et le sud, ils proposent une gamme de vins aux excellents rapports qualité/prix, tout en apportant une attention accrue sur leur impact environnemental. Par exemple, toutes leurs bouteilles ont été allégées afin de minimiser l'impact des émissions de CO² liées au transport.

GRACIA DE CHILE, Alto Cachapoal

Cette cave appartient à Bodegas Corpora, la filière viticole d'un des plus importants groupes industriels chiliens. Abritant 9.5 mio de litres et près de 3'000 barriques, Gracia de Chile vinifie des vins en provenance de tout le Chili, notamment de l'extrême sud dans la vallée de Bio Bio à l'extrême nord dans la vallée de l'Aconcagua. Les transports sur de telles distances n'ont pas un impact neutre sur l'environnement, c'est pourquoi la cave est équipée de panneaux solaires réduisant la consommation de gaz d'environ 45%.

Les climats rencontrés tant dans la vallée de Bio Bio que dans celle de l'Aconcagua montrent des amplitudes thermiques importantes qui conviennent particulièrement bien à des cépages comme le Pinot noir, le Chardonnay ou le Sauvignon blanc au Chili. Alors que la vallée de l'Aconcagua est aride, celle de Bio Bio affiche 1300 mm de précipitations annuelles... Fréquents après la période des pluies, les vents permettent de diminuer le risque de maladies dans le vignoble.

VALDIVIESO, Santiago

Première maison d'Amérique latine à avoir produit des vins effervescents, Valdivieso a été fondée en 1879. Aujourd'hui, elle représente près de 60% du marché chilien des vins effervescents. Produisant aussi des vins tranquilles et des alcools forts, ces trois secteurs d'activité représentent chacun une part égale dans les activités de l'entreprise. La capacité de vinifications totale de Valdivieso approche les 13.5 mio de litres, dont 5'000 barriques. Située en pleine ville de Santiago, Celia Solar Vinery est désormais entourée de bâtiments, alors qu'elle était située en plein vignoble au milieu du siècle. Il faut dire que Santiago est maintenant peuplée par 7 mio d'habitants, soit près du tiers de la population chilienne... L'autre cave est située plus au sud, dans la vallée de Curicó.

Photo Valdivieso

CONCHA Y TORO, Santiago

Véritable géant de la vinification, Concha y Toro domine la production viticole au Chili. 9'300 ha en propriété (8240 au Chili et 1060 en Argentine) et environ 20'000 ha livrés chaque millésime pendant les vendanges donnent une idée de la taille de l'entreprise qui exporte dans rien moins que 135 pays. Créée en 1983, elle occupe la septième place mondiale des sociétés productrices de vin en terme de volume vendu: plus de 250 mio de litres...

Située dans la périphérie de Santiago, la cave principale dispose des installations nécessaires pour accueillir des centaines de milliers de visiteurs chaque année. A ses côtés, se trouve la propriété familiale historique dans laquelle nous avons pu déguster une partie de leur production. Celle-ci était en rénovation, suite aux dégâts infligés par le dernier tremblement de terre. Recouvrant toutes les gammes de prix, la qualité générale des vins est impressionnante, en égard des volumes travaillés.

TABALI, Valle de Limari

Dernière étape de notre voyage sud américain, départ au nord vers la vallée de Limari. Après un arrêt au Pirata Suizo, restaurant réputé loin à la ronde pour l'excentricité de son tenancier suisse, nous arrivons chez Tabali.

Non loin du désert de l'Atacama connu pour son aridité, les paysages sont spectaculaires. Les cactus côtoient les buissons épineux, alors que la route amenant au cœur du domaine est bordée de milliers de palmiers. Propriété d'un milliardaire ayant fait fortune dans les minerais, ressource importante au Chili, tout est mis en place pour l'accueil des visiteurs dans les confortables guesthouses entre la centaine d'hectares de vignes et les centaines de milliers d'oliviers fraîchement plantés.

Le vignoble est cultivé sur l'un des rares sols calcaires chiliens. La dégustation de la gamme du domaine révèle des vins fins et équilibrés, surtout pour les Chardonnays et Pinot noirs, vraiment excellents.

Au milieu de la viña, se trouve une curiosité culturelle intéressante, les Petroglifos. Représentations graphiques gravées dans les rochers, on ne peut les observer qu'à certaines heures de la journée, lorsque le soleil souligne leurs contours. Placés dans une réserve gardée en permanence par l'état chilien, ce sont de vrais trésors qui peuvent dater de 10'000 av J-C.

EN GUISE DE CONCLUSION

Les vins du Chili et d'Argentine se sont montrés proches des attentes changeantes du consommateur. Nos différentes visites de même qu'une dégustation au bureau de Brandabout nous l'ont confirmé. Même s'ils restent généralement concentrés et veloutés, ces vins ont un équilibre de mieux en mieux maîtrisé entre gras et acidité et intègrent bien les notes dues aux fûts de chêne. Les excellentes formations proposées aux futurs œnologues ne sont pas étrangères à l'actuelle qualité des vins de ces deux pays.

L'intérêt accru des producteurs de vin envers les problématiques environnementales les positionne en avance sur la concurrence étrangère quant à cette thématique. ■