

24 novembre 2011

Hélène Dion

[hdion@lecourrier.qc.ca](mailto:hdion@lecourrier.qc.ca)

## Surprenant Chili



Le paysage du Chili est à couper le souffle. Entre les chaînes de montagnes, des vallées opposent leur tapis de vignes aux plus hauts sommets parfois enneigés. J'y suis au moment d'écrire ces lignes et, en moins de 24 h, j'y ai vécu de mémorables moments, à cheval dans la Vallée de Cachapoal à découvrir les Andes, à bicyclette dans la Vallée de Colchagua en promenade entre les rangs de vignes, et à vivre pleinement un tremblement de terre assez fort pour me remettre les idées en place en pleine nuit sous un ciel étoilé illuminé par Venus.

D'abord, quelques mots sur le Chili vinicole. Sur cette bande de terre de plus de 4 000 kilomètres de long et de près de 200 kilomètres de large, les étés chauds et secs permettent une bonne maturation des raisins.

Entre la Cordillère des Andes, la Chaîne côtière et le Pacifique, la nature est luxuriante. Palmiers, cactus, fleurs de Jacaranda dessinent le pays. Sur des sols variant de calcaire, d'argile, de graves, d'alluvions, plusieurs cépages sont plantés sur une superficie de plus de 111 000 hectares. Le Cabernet Sauvignon est roi en terme de superficie, puis viennent les Chardonnay, Sauvignon blanc, Merlot, Carménère, Syrah. Grand pays de rouges, une région de blanc semble se démarquer, la Vallée de Leyda. Je découvre un pays de grandes sensations, des gens accueillants et des vins délicieux. J'ai bien sûr visité le mythique Concha y Toro qui domine la production au Chili, le vignoble de Miguel Torres et celui de Cousino Macul sur lequel j'ai écrit un billet sur le blogue Club Vinearius. Mais voici quelques vignobles qui ont retenu particulièrement mon attention.

## **Nativa Eco Wines**

Nativa Eco Wines n'est pas encore disponible au Québec, mais cela ne saurait tarder. Premier vignoble en viticulture biologique au Chili, ce sont les cépages Sauvignon, Carménère et Cabernet Sauvignon qui signent les vins.

La particularité du domaine se situe au niveau des assemblages de terroirs en collaboration avec des producteurs « bio ». Inspiré par le « gourou » de la viticulture organique au Chili, Alvaro Espinoza, le vigneron et maître de chai Felipe Ramírez propose une gamme de vins d'agriculture organique centrés sur la finesse et l'expression du terroir.

## **Cono Sur**

En arrivant à Cono Sur, quelques bicyclettes sont postées à l'entrée. Elles rappellent la tradition des travailleurs de la vigne de se déplacer de cette façon au coeur du vignoble.

Sur une superficie de 300 hectares, la moitié est en production organique. On y fait l'enherbement des rangs pour créer la biodiversité, la conduite de la vigne avec des feuilles de pita, et on utilise un compost « maison » pour alimenter la plante en nutriments, etc. : la vigne à Cono Sur est en santé et cela se reflète dans les vins. Là, comme nulle part ailleurs au Chili, c'est le Pinot Noir qui est roi. Le Cono Sur Organic Pinot Noir 2011 est le plus croquant et fruité, le Cono Sur Reserva Pinot Noir 2010 est le plus intense avec son nez d'épices, le Cono Sur Vision Single Vineyard Pinot Noir 2010 est le plus charmeur, le Cono Sur 20 Barrels Limited Edition Pinot Noir 2009 est le plus marqué par le bois. Mais tous ont en commun la fraîcheur et l'élégance. Il faut également essayer le Chardonnay Cono Sur 20 Barrels du domaine.

## Vik Vineyards

Nous connaissons les termes « bio », organique, de cosmoculture, de biodynamie, mais un vignoble holistique, vous connaissez? C'est le projet ambitieux de l'homme d'affaires norvégien Alexander Vik. Ensermé dans les montagnes, dans la vallée de Millahue, Vik Vineyard a vu le jour en 2004. Une étude précise de sols et de clones a permis de sélectionner la parfaite symbiose pour exprimer le terroir dans le vin. Le but, élaborer un grand vin selon une approche globale et un travail motivé par l'holisme : « un tout est supérieur à la somme de ses parties ».

Le vin est effectivement excellent, suivant un assemblage de Cabernet Sauvignon, de Carménère, puis de Merlot, Syrah et Cabernet Franc. Il est fin, complexe et a un potentiel à vieillir en bouteilles. Décidément un vignoble à suivre dans les années à venir. Le vin n'est pas disponible présentement en SAQ.

\*Voyage sur invitation de Wines of Chile Cono Sur Organic Pinot Noir – Colchagua Valley 2011 - Code SAQ : 11386877 – Prix : 14,95 \$ Cono Sur Reserva Pinot Noir – Casablanca Valley 2010 - Code SAQ : 00874891 – Prix : 15,95 \$ Cono Sur Vision Single Vineyard Pinot Noir - Code SAQ : 10694309 – Prix : 19,95 \$ Cono Sur 20 Barrels Limited Edition Pinot Noir - Code SAQ : 11331745 – Prix : 28,50 \$ Cono Sur 20 Barrels Chardonnay – Casablanca Valley 2008 – Code SAQ : 11416132 – Prix : 22,95 \$