



Cliquez ici

© DISNEY

CHRONIQUES VINEUSES

LE CARNET DE ROUTE D'HERVÉ LALAU, JOURNALISTE VITICOLE



L'AUTEUR

Journaliste français, Hervé LALAU collabore à plusieurs magazines et sites spécialisés en vin: In Vino Veritas (Belgique, France, Pays-Bas), Romanduvin (Suisse), Vins et Vignobles (Québec), Vitisphère (France) et Euro Wine (Europe). Il est membre du Conseil d'Administration du Circle of Wine Writers et membre de l'Association (française) de la Presse du Vin (APV). Hervé Lalau est régulièrement appelé comme juré dans plusieurs concours internationaux (Vinalies Internationales, Sélections Mondiales Canada, Michelangelo Stellenbosch...).

A L'HONNEUR

Hervé Lalau a reçu en mai 2009 le Prix spécial FIJEV Rosé 2009, pour son article "Coupage ou pas coupage?" En janvier 2010, son blog Chroniques Vineuses a reçu le prestigieux WINE BLOG TROPHY (Catégorie Meilleure Plume). Hervé Lalau est Grumère de Santenay, Prudhomme de La Jurade de Saint-Emilion, et Compagnon du Gruyère Suisse.

A LIRE AUSSI DANS...

La plupart des articles qui figurent sur ce site peuvent être retrouvés dans les magazines avec lesquels je collabore; dans leur version papier, ils comportent généralement des renseignements complémentaires sur les vigneronnes et les régions visitées. N'hésitez pas à

« [Chassez le naturel](#) | [Page d'accueil](#) | [Chez Miguel Torres Chile, à Curico](#) »

04 mai 2011

VIK, OU LA QUÊTE DU GRAND VIN AU CHILI

Trois petites lettres pour un grand vin en gestation: c'est Vik, un nouveau domaine installé à Millahué, à deux cents kilomètres au Sud de Santiago environ, et à 65 km du Pacifique, dans la zone de Cachapoal. Nous sommes tout près de Clos Apalta et de Montes, mais de l'autre côté d'une barrière de collines. Le domaine s'étend sur 4.300 ha, dont un peu plus de 300 sont plantés - plusieurs petites vallées distinctes, plusieurs types de sols, plusieurs orientations, avec comme dénominateur commun l'ensoleillement, mais aussi une fraîcheur apportée par le vent qui souffle du Pacifique, à travers la cordillère de la Côte.



Avec ce type de cactus, pas de doute, on n'est pas à Pomerol

Tout est mis en oeuvre ici pour produire le meilleur vin possible. Voire même... le premier vin chilien noté 100/100 chez Parker et consorts.

Des études de sols très précises, à partir de carotages, ont permis d'adapter les cépages et leurs différents portegreffes à chaque parcelle; les plantations sont très denses (entre 7000 et 8000 plants à l'hectare); ce qui ne gêne rien, Vik respecte au maximum l'environnement, somptueux, traite le moins possible (un quart du vignoble est déjà en bio, et le reste devrait suivre), irrigue parcimonieusement; et pour la cave à venir, qui n'est actuellement qu'un grand trou (on utilise actuellement le garage à tracteurs), on veillera à l'enterrer pour l'intégrer au site. On n'est pas chez Château Faugères, c'est le vin qu'on veut montrer.

Même avec cet outil provisoire, les vinifications sont très soignées, Vik emploie des cuves inox de petit volume pour pouvoir travailler parcelle par parcelle et cépage par cépage. Le vin est élevé dans ce qui se fait de mieux en matière de barriques.

Les assemblages, quant à eux, sont d'une précision extrême - la plus large place est donnée au Carménère, car Vik entend rester chilien, mais le "blend" comprend aussi du Cabernet Sauvignon, du Cabernet Franc, du Merlot et de la Syrah. Mais je devrais plutôt mettre tout cela au pluriel, car les différents sols et porte-greffes permettent d'obtenir une large palette, plusieurs carménères, plusieurs cabernets, plusieurs syrah, ect...

Pour ce "fine tuning", Vik s'est assuré le concours d'oenologues passionnés: Patrick Valette et Cristian Vallejo, (un ancien de Château Margaux) épaulés par Gonzague de Lambert, à l'interface technico-commerciale. C'est lui qui nous reçoit au "lodge" - un bâtiment sur pilotis, tout en bois, à la fois discret et très bien situé en surplomb d'un lac. Gonzague est le fils du propriétaire du Château de Sales, à Pomerol, venu chercher au Chili sa propre voie dans le monde du vin, un peu à l'image d'un François Lurton. Sacré décalage. Sacré défi. Ici, sans le poids de la tradition, mais avec tout à créer, tout est possible, le meilleur comme le pire.

6 7 0 4 7 3



LAUREAT 2010

NEWSLETTER

email

S'inscrire

Se désinscrire

Envoyer



NOTES RÉCENTES

- ▶ [Quand le sport mène au vin: l'exemple d'Andrés...](#)
- ▶ [Pierre Barthélémy: les vins chers sont-ils...](#)
- ▶ [Pocé, dis donc!](#)
- ▶ [Signé Daqiqi](#)
- ▶ [Egmont et sa cousine au Supermarket](#)
- ▶ [De Coster et les Primeurs 2010](#)
- ▶ [A propos des "Grands Crus" du Languedoc](#)
- ▶ [Tas vu mon mapping?](#)
- ▶ [On va vous dire ce que vous devez sentir](#)
- ▶ [Les Vignerons Indépendants proposent un...](#)



CATÉGORIES

- ▶ [Afrique du Sud](#)
- ▶ [Allemagne](#)
- ▶ [Alsace](#)
- ▶ [Argentine](#)
- ▶ [Australie](#)
- ▶ [Autriche](#)

contacter les magazines concernés pour obtenir l'exemplaire qui vous intéresse (voir liens ci-contre).

AVERTISSEMENT

Journaliste responsable, en aucune façon je ne cautionne une consommation d'alcool déraisonnable. Une chronique vineuse qui se respecte n'incite pas à boire plus, elle permet de boire mieux, en pleine connaissance de cause. Ceux qui n'aiment pas le vin peuvent aller surfer ailleurs. Qu'ils n'en dégoutent pas les autres.

SOURCES

Certains des "posts" de ce blog sont repris de blogs ou de sites amis, ou bien encore de communiqués de presse. Quand il est possible d'en retracer l'origine, celle-ci est indiquée. Au cas où un de ces posts empiéterait sur le droit d'auteur, merci de me le faire savoir, afin que soit rendu à César ce qui est à César.

[Me contacter](#)

TAGS POPULAIRES

[gastronomie](#)
[bordeaux](#)
[languedoc](#)
[vignoble](#) [chili](#)
[fromage](#) [france](#)
[loire](#) [vin](#) [biro](#)

Avec un tel déploiement de moyens et de technologie, avec un domaine d'une telle taille, avec une telle accumulation de soins et de bonne volonté... on pouvait craindre le pire, la caricature, la bombe vineuse, le vin d'apprenti-sorcier ou le vin de tonnelier. Il n'en est rien.



Gonzague dans ses jeunes vignes

Le Vik 2009 (le premier et le seul terminé actuellement) respecte à la lettre le "mission statement". Et en plus, il est plaisant!

Il est très dense, mais pas démesuré. Il est un peu austère, aujourd'hui, mais pas fermé. Un peu de griotte et de prune apporte la note fruitée qui donne envie d'aller plus loin. Au nez, si l'on sent l'élevage soigné (moka, cacao, un peu de grillé, mais pas de vanille, et surtout aucun maquillage), le carménère (un peu plus de 60% de l'assemblage) apporte sa touche un peu sauvage d'épices douces, de poivre blanc et de poivre doux, les cabernets une trame serrée mais sans excès, le merlot un peu de volume, de rondeur. Je n'ai pas retrouvé la syrah, mais il faut dire qu'elle est ici à dose quasi homéopatique.

Nous avons comparé le vin de 2009 assemblé et ses composants non assemblés pour 2010. Marc et moi nous sommes même prêts au jeu de réaliser notre propre assemblage à partir des parcelles et cépages que nous avons préférés. Celui de Marc était plus qu'intéressant. Le mien, par contre, ne ressemblait pas à grand chose. Ce qui prouve que les conseillers ne sont pas les payeurs et que l'assemblage, c'est tout un art, qui repose sur l'équilibre, un dosage subtil, une sorte de jeu des vases communicants, sur la multiplication plus que sur l'addition toute bête.

Nous avons regoûté le 2009 pendant le repas, carafé; il s'était bien ouvert au nez. Bien sûr, nous goûtons là un bébé, mais pas de doute, les Vik-boys ont réussi leur coup. Ils tiennent là un vin de grande classe, mais aussi un vin personnel, une vin qui s'enracine, un vrai vin capable de porter les couleurs du vin chilien. Et les vignes sont encore très jeunes, puisque l'aventure n'a commencé qu'en 2006!

Vous l'avez compris, j'ai eu un coup de coeur pour ce domaine. Je ne sais pas s'ils décrocheront jamais leur 100 chez Parker ou ailleurs, mais ce n'est pas l'important. Leur titre de gloire est déjà acquis, dans leur recherche honnête et obstinée de l'excellence. Comme pour le Graal, le voyage est parfois au moins aussi important que le point d'arrivée...

11:55 Écrit par Hervé Lalau dans [Chili](#) | [Lien permanent](#) | [Commentaires \(1\)](#) | [Envoyer cette note](#) | Tags : [vik](#), [chili](#), [vin](#), [vignoble](#) | [WIKIO](#)

Commentaires

- ▶ [Beaujolais](#)
 - ▶ [Belgique](#)
 - ▶ [Bordeaux](#)
 - ▶ [Bourgogne](#)
 - ▶ [Brésil](#)
 - ▶ [Canada](#)
 - ▶ [Champagne](#)
 - ▶ [Charentes](#)
 - ▶ [Chili](#)
 - ▶ [Chypre](#)
 - ▶ [Corse](#)
 - ▶ [Espagne](#)
 - ▶ [Etats-Unis](#)
 - ▶ [Europe](#)
 - ▶ [France](#)
 - ▶ [Fromages](#)
 - ▶ [Gastronomie](#)
 - ▶ [Grande-Bretagne](#)
 - ▶ [Grèce](#)
 - ▶ [Hongrie](#)
 - ▶ [Italie](#)
 - ▶ [Jura](#)
 - ▶ [Languedoc](#)
 - ▶ [Loire](#)
 - ▶ [Luxembourg](#)
 - ▶ [Mexique](#)
 - ▶ [Midi](#)
 - ▶ [Nouvelle-Zélande](#)
 - ▶ [Portugal](#)
 - ▶ [Pour rire](#)
 - ▶ [Provence](#)
 - ▶ [République Tchèque](#)
 - ▶ [Rhône](#)
 - ▶ [Roussillon](#)
 - ▶ [Slovénie](#)
 - ▶ [Sud-Ouest](#)
 - ▶ [Suisse](#)
 - ▶ [Tunisie](#)
 - ▶ [Vins de tous pays](#)
-
- #### COMMENTAIRES RÉCENTS
- ▶ [vin&chère sur Pierre Barthélémy: les vins chers sont-ils...](#)
 - ▶ [Hervé Lalau sur A propos des "Grands Crus" du Languedoc](#)
 - ▶ [Bertou sur A propos des "Grands Crus" du Languedoc](#)
 - ▶ [michel Smith sur A propos des "Grands Crus" du Languedoc](#)
 - ▶ [Nicolas Bon sur A propos des "Grands Crus" du Languedoc](#)
 - ▶ [Hervé Lalau sur A propos des "Grands Crus" du Languedoc](#)
 - ▶ [enzo d'aviolo sur A propos des "Grands Crus" du Languedoc](#)
 - ▶ [michel Smith sur A propos des "Grands Crus" du Languedoc](#)
 - ▶ [Luc Charlier sur On va vous dire ce que vous devez sentir](#)
 - ▶ [Luc Charlier sur On va vous dire ce que vous devez sentir](#)



C'est hot le Chili, Pépère !

Ça doit être un sacré déconneur, ce Gonzague !

Dis-moi, est-ce que le chai doit se situer sur l'aire d'appellation, comme à Pomerol et Maury?

Je verrais bien des bâtiments d'un côté de la crocodillère et les vignes de l'autre moi, pour le fun. Restons zen, car mes nerfs ... en boule, cela ne vaut rien.

Écrit par : Luc Chartier | 04 mai 2011

[Répondre à ce commentaire](#)

Écrire un commentaire

Votre nom :

Votre email :

Votre URL :

Votre commentaire :

Retenir mes coordonnées

S'abonner au fil de discussion

Aperçu

Envoyer

ARCHIVES

- ▶ [2011-05](#)
- ▶ [2011-04](#)
- ▶ [2011-03](#)
- ▶ [2011-02](#)
- ▶ [2011-01](#)
- ▶ [2010-12](#)
- ▶ [2010-11](#)
- ▶ [2010-10](#)
- ▶ [2010-09](#)
- ▶ [2010-08](#)
- ▶ [Toutes les archives](#)

LIENS UTILES

- ▶ [A Tabula](#)
- ▶ [Anne Serres](#)
- ▶ [Berthomeau](#)
- ▶ [Château Lagarette](#)
- ▶ [David Cobbold More Than Just Wine](#)
- ▶ [Eccevino](#)
- ▶ [Food & Wine Academy](#)
- ▶ [Franco Ziliani](#)
- ▶ [Fufluns Wine & Gourmet tours in Tuscany](#)
- ▶ [Gonzalo Sol](#)
- ▶ [Guilherme Lopes Mair \(Brésil\)](#)
- ▶ [In Vino Veritas \(Le blog\)](#)
- ▶ [In Vino Veritas \(Le site\)](#)
- ▶ [Jim's Loire](#)
- ▶ [Le 6ème sens](#)
- ▶ [Lilian Bauchet \(Les Bachelards\)](#)
- ▶ [Mistelle](#)
- ▶ [Patrimoine des Terroirs](#)
- ▶ [Quentin Sadler's Wine Blog](#)
- ▶ [Romanduvin](#)
- ▶ [So Wine](#)
- ▶ [Stuart George](#)
- ▶ [Vin et Alcool](#)
- ▶ [Vin Québec](#)
- ▶ [Wine Tourism in France](#)
- ▶ [Wink Lorch's Wine Travel Guides](#)
- ▶ [www.planetavino.com](#)

SKYNET JACK



RSS



WIKIO VINS

