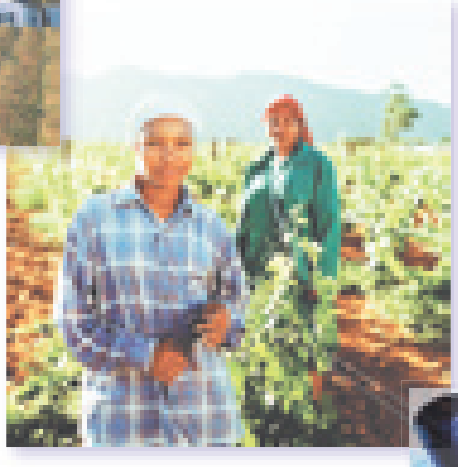
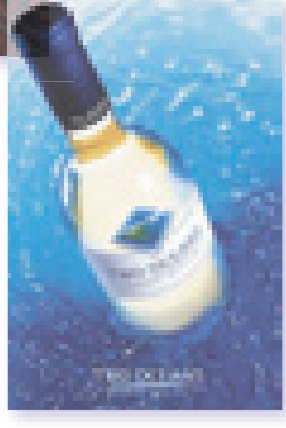
l'Afrique du Sud viticole

Eléments de réflexion suite au voyage d'études organisé par l'IFVV Midi-Pyrénées en Afrique du Sud du 25 janvier au 3 février 2007





Introduction

C'est à posteriori que nous le réalisons maintenant, et oui !! Nous avons fêté cette année, en Afrique du Sud, le dixième anniversaire des voyages d'étude organisés par l'ITV Midi-Pyrénées dans un vignoble étranger.

Et de quelle manière !! nous avons eu la chance de souffler ces 10 bougies dans l'un des vignobles les plus contrastés et les plus magnifiques au monde, la quasi totalité des vignes offrant une vue sur une montagne !!

En 2006, nous avions décidé de recentrer ce voyage d'étude vers des destinations et des pays qui pèsent dans la balance mondiale et qui font de plus en plus parler d'eux. C'est le cas notamment des vignobles du « nouveau monde ». Nous avons ainsi créé un solide groupe de professionnels ouvert sur le monde, désireux de découvrir, de comprendre.

Après avoir commencé notre découverte de ces vignobles du « nouveau monde » par l'Argentine et l'Uruguay l'année dernière, notre choix s'est porté sur l'Afrique du Sud, son vignoble ancien et qui plus est planté par des français. Plus de 10 000 ha de l'encépagement sud-africain est occupé par le Colombard, ce cépage qui réussit si bien dans le Gers.

Depuis 20 ans, l'Afrique du Sud est passée par toutes les phases : de l'isolationnisme de l'apartheid , à l'euphorie et l'ouverture à l'export, jusqu'à la période de légère récession actuelle. Et elle sait faire face !! A nous d'en tirer les conséquences et de nous en inspirer.

La première comparaison, puisque le vignoble argentin est encore frais dans nos esprits, serait de comparer la viticulture sud-africaine à la viticulture latino-américaine.

Les premiers mots qui nous viendraient à l'esprit… moins de technicité et de technologie apparentes, on est loin pour l'essentiel des thermovinifications et autres flash-détente des bodegas des investisseurs étrangers argentins…, moins de standardisation des produits…, une approche terroir parmi les plus fortes du nouveau monde…

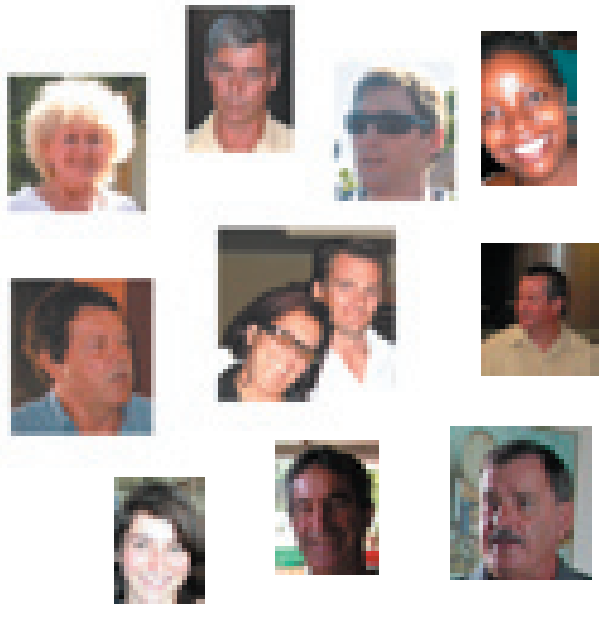
Faut-il cependant ne pas considérer l'Afrique du Sud comme un rival sérieux ? L'Afrique du Sud viticole ferait-elle fausse route ?

Nous essaierons de répondre à ces questions à travers cette synthèse, dressée suite aux visites que nous avons réalisées du 25 janvier au 3 février 2007.

Remerciements

- Margaret Fundira et Karien Loubens d'Anchor Yeast
- Adam Mason de Klein Constantia
- Ruth Penfold de Steenberg Vineyards
- Les membres du "South African Wine Council" et tout particulièrement André Morgenthal du WOSA
- Suzanne Venter et Chris Bryant de Fairview Estate
- Barry Kok de Robertson Winery
- Janine Eybers et Sterik de Wet de KWV
- Marius Erasmus de Bovlei Winery
- Reni Hildenbrand d'Hildenbrand Wine and Olive Estate
- Daleen Bosman d'Infruitec-Nietvoobij
- Johan Malan de Simonsig

et bien sûr à Rosie et à Kevin, notre guide et notre chauffeur



Merci pour votre acccueil toujours chaleureux

L'apartheid et l'isolement jusqu'en 1994...

Le vignoble sud-africain est l'un des plus vieux du « nouveau monde ». Il a été implanté au 17ème par des Huguenots chassés de France après la révocation de l'édit de Nantes. Ils sont ainsi venus peupler cette terre hollandaise du bout du monde, sont arrivés avec des cépages français et ont fondé des villages dont Franschhoek, littéralement le «coin des français» en «Afrikaner».

Au 18ème siècle, le célèbre Vin de Constance produit à Constantia dans la région du Cap, se vendait à un prix faramineux et séduisait l'Europe entière, à une époque où les noms comme Lafite et La Romanée-Conti commençaient à peine à acquérir une réputation de qualité. L'Histoire se rappelle que les têtes couronnées, dont Napoléon lors de son exil à Saint Hélène, buvaient du Vin de Constance. Son succès s'explique en partie par le fait qu'un grand nombre de navires en route vers l'Europe passaient alors par le Cap. Mais sa

Le «terroir» historique du vin de Constance à Constantia
(photo : IFVV Midi-Pyrénées)

réputation trouve également son origine dans la qualité et la spécificité de son lieu de production, la combinaison d'un climat de type méditerranéen, d'un sol granitique particulièrement riche et d'une influence maritime tempérée venue de 2 océans différents. La crise du phylloxéra mis hélas fin à cette légende.

Une immense cave coopérative pour gérer la production nationale

La Kooperatieve Wijnbouwers Vereniging, plus connue sous le nom moins barbare de KWV, a été créée en 1918, afin de réguler la production sud-africaine de vin après la crise du phylloxéra, et afin d'éviter la surproduction nationale. Elle regroupait alors la quasi-totalité des producteurs sud-africains et gérait d'une main de fer l'ensemble de la production nationale. KWV deviendra rapidement l'outil réglementaire de l'État suite à un décret parlementaire de 1924. Elle était légalement chargée de fixer les seuils maximaux de production, les limites des aires viticoles et les prix minimaux. Un système de quotas est instauré en 1957 limitant les plantations dans les nouvelles aires viticoles. C'était alors la seule structure du pays autorisée à exporter ses vins. Des lois lui interdisaient la vente locale. A l'époque, les responsables des relations publiques de KWV étaient unanimes : tout allait pour le mieux dans le meilleur des mondes, les vignobles étaient florissants et produisaient des vins classiques comme ils l'avaient toujours faits.

La vérité était ailleurs !! Les vignobles étaient malades, et rouge écarlate était la couleur dominante de ces vignobles touchés par des infections virales !! La plupart des raisins de Chenin Blanc et de Colombard partaient direc-

La renaisssance du vin de Constance…

Au début des années 1980, la famille Jooste rachète le vignoble de Klein Constantia alors en déshérence. Les Jooste ont l'ambition de recréer non seulement le vin de Constance « disparu », mais également le Domaine Klein Constantia dans son intégralité. Accompagnés d'un œnologue passionné, les nouveaux propriétaires sélectionnent dans une pépinière de vignerons, des plants de muscat à petits grains, dit muscat de Frontignan, identifié comme l'un des cépages d'origine du vin de Constance, en plante 2 ha et ressuscite ce produit légendaire.

Les raisins sont passerillés sur souche, sans développement de *Botrytis*, vendangés 3 semaines après le reste du vignoble, un effeuillage est réalisé 1 mois avant la récolte.

Un habile marketing centré sur le passé mythique de ce vin vient compléter la palette. Galbée, légèrement fumée et d'une contenance de 50 centilitres seulement, la bouteille rappelle les flacons de l'époque. L'étiquette, un peu jaunie reprend la calligraphie d'origine, juste en dessous d'un long goulot au bouchon surmonté de cire. Le tout emballé dans un coffret, accompagné d'une notice retraçant la légende.

L'engouement est tel que les ventes doivent être limitées !! 3 bouteilles/personne uniquement. La France en est le principal importateur. Rendez-vous sur www.kleinconstantia.com pour connaître la liste des restaurants prestigieux français proposant sur leur carte les vins de Klein Constantia.

Sterik de Wet, responsable de production de KWV, dans le chai historique où les foudres bien que non utilisées sont encore présents (photo : IFVV Midi-Pyrénées)

tement à la distillerie. Rien d'étonnant à ça, puisque la plupart des producteurs ne buvait pas de vins et lui préférait le «Brandy» ou d'autres «soft drink».

La vinification était réalisée par un équipement la plupart du temps obsolète, et l'état d'esprit des professionnels était celui des écoles d'œnologie allemandes des années 1960 : éviter tous les risques, ne pas faire de vagues, et surtout ne rien changer. Le regard porté sur l'audace et l'esprit innovant de la Californie et de l'Australie, était empreint à la fois de crainte et de dédain.

Alors que les années 80 furent les années les plus expérimentales du 20ème siècle en terme d'œnologie dans le monde, et marquèrent l'ère du changement, l'Afrique du Sud continua son petit bonhomme de chemin tranquillement, isolée dans son coin.

Dans l'impossibilité d'importer la filière s'est organisée

La mise en place en 1948 des premières lois sur l'apartheid, un système de ségrégation raciale, va avoir des répercutions humaines et économiques désastreuses. En effet, les sanctions économiques imposées à l'Afrique du Sud par ses principaux partenaires économiques (les Etats-Unis, la CEE et le Japon), ont obligé les sud-africains à se débrouiller par eux-même : la filière vitivinicole ne va pas être épargnée.

Du fait des échanges limités avec le monde, l'Afrique du Sud a cultivé sa propre identité à travers notamment :

- ses levures : depuis plus de 30 ans, Anchor Wine Yeast produit des levures de vinification pour l'industrie sud-africaine. La sélection des souches est réalisée par l'Université de Stellenbosch ou par Nietvoorbij-Infruitec. Le procédé de fabrication est assez original et astucieux, et à l'aide de matériels œnologiques en utilisation inversée (centrifugeuse et filtre rotatif)

- ses cépages : pas ou peu d'importation de matériel végétal. L'encépagement évolue peu mais l'Afrique du Sud développe un cépage propre : le pinotage mais entretient également son vignoble virosé

- les producteurs se sont concentrés sur le marché local, moins sophistiqué que les marchés internationaux. Ceci ne les a pas encouragé à créer et à innover. Beaucoup de vins sont distillés pour faire du « Brandy». La consommation locale de brandy a toujours été très élevée et se situe à près de 1L/habitant/an !!

le Pinotage l'originalité sud-africaine…

Le Pinotage est un métis de Pinot Noir et de Cinsault, appellé Hermitage en Afrique du Sud, créé en 1925 par le Professeur Peroldt de l'Université de Stellenbosch. Le but de ce croisement était de produire un cépage possédant les caractéristiques aromatiques du Pinot Noir, son aptitude à produire des vins de qualité et possédant la productivité et la résistance aux maladies du Cinsault. Malheureusement les résultats ne furent pas à la hauteur de ceux escomptés, et le Pinotage fut ignoré ou déconsidéré jusqu'en 1991, lorsque Kanonkop présenta son Pinotage à l'International Wine and Spirit Competition en Angleterre, et obtint le prix de «Winemaker of the Year». Le Pinotage repésentait alors 2% de l'encépagement en 1991, contre 5% en 1995, et depuis les surfaces ont considérablement augmenté : +100% entre 1995 et 2005.

Vinifié le Pinotage peut revêtir différents styles, fruité et léger ou bien corsé. Il s'agit d'un cépage assez difficile à vinifier, et ses vins peuvent être marqués par des notes éthérées désagréables et des tannins astringents. Les « winemakers » sud-africains préfèrent souvent le décuver bien avant la fin de la fermentation lorsque la densité est de 1020.

Même si son intérêt reste objectivement assez limité, le Pinotage s'est exporté au Zimbabwe, en Nouvelle-Zélande, en Californie, au Canada et il existe quelques plantations expérimentales en Australie.

Le chai à Brandy de KWV et ses 130 alambics, un chai unique au monde dans son genre (photo : IFVV Midi-Pyrénées)

Quoique isolée, l'Afrique du Sud se tourne vers l'Europe et la France pour créer, dès 1973 le système des « Wines of Origin »

Dans l'histoire viticole sud-africaine, de la même manière qu'en Europe, certaines régions et propriétés devinrent célèbres pour leur vin possédant des caractéristiques qui leur sont propres. C'est le cas notamment du vin de Constance. Pendant une longue période, cette typicité unique de certaines zones de production sud-africaine ne fut pas protégée légalement. C'est en 1972, à l'image des appellations d'Origine Européennes que fut créé le système des « Wines of Origin » qui protégea non seulement les origines, mais également les vins élaborés à partir d'un cépage spécifique ou d'un millésime.

Ce système fut établi officiellement en 1973. La SAWIS, l'équivalent de notre INAO, gère depuis lors ce système. Aujourd'hui 50 à 60 personnes s'attachent au contrôle des mentions figurant sur les étiquettes et aux « dégustations d'agréments ». 2 mentions ont été créées :

- Estate Wine : vin produit sur une propriété
- Single vineyard : vin produit sur une parcelle de moins de 6 ha

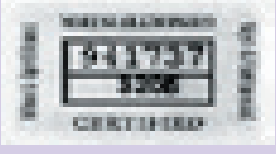
Chaque propriété est contrôlée une fois par an sur le stock de bouteille. Des analyses et des dégustations sont réalisées à la fois sur cuve et sur bouteille pour vérifier la conformité. Les dégustations sont réalisées par des jurys composés notamment de professionnels.

25 inspecteurs se partagent ainsi 500 propriétés dans tout le pays.

Une bouteille... un numéro de série

Chose incroyable chaque bouteille est identifiée par un numéro de série, pour une traçabilité irréprochable. Nous vous invitons à vérifier par vous même www.sawis.co.za

Rubrique Wine of Origin/ Search Databases/ Wine Seal Label 'A' number.



Le système de traçabilité sur Internet existe mais ne semble pas fonctionner à 100%. La denière fois que nous l'avons testé, le vin n'avait pu être trouvé.

La fin de l'Apartheid sonne l'ère d'une nouvelle viticulture

La sortie de Nelson Mandela de prison va faire souffler un vent de changement, d'ouverture vers l'export sur tout le pays. La demande internationale étant à cette époque énorme, les exportations vont alors exploser. Une réorganisation en profondeur de la filière s'impose.

Une nouvelle interprofession pour un nouveau départ...

En 1994, une année entière a été nécessaire afin de recenser tous les acteurs de la filière, les consulter et s'entendre sur une vision commune.

Une interprofession nationale a ainsi vu le jour. Elle s'articule autour de 4 pôles exécutifs :

- Le WOSA « Wines of South Africa », qui développe l'image des vins sud-africains et assure leur promotion à l'export, possède des représentants au Canada, au Danemark, en Allemagne, en Suède, aux Pays-Bas, au Royaume-Uni et aux USA. Son budget est de 3 millions d'euros

- Winetech : la recherche et le développement. Les programmes de recherche sont créés en accord avec les professionnels mais cet organisme (3 employés dont le directeur) ne réalise pas de recherche, mais soustraite aux universités

- La SAWIS : organisme de statistiques et d'informations qui prend en charge la certification et la gestion des « Wines of Origin »

- Le WIDA qui prend en charge les aspects sociaux, gestion du personnel, la formation

L'état n'intervient pas ou très peu dans le financement de ces structures. 4 taxes sont prélevées sur chaque tonne de raisins vendangés et vinifiés, la quantité de vin exportée et la quantité de vin vendue en Afrique du Sud.

En 2000, commence la réflexion sur la création d'une société interprofessionnelle. Elle voit le jour en 2002 et regroupe tous les acteurs de la filière. En 2003, un plan stratégique est élaboré visant à intégrer la population noire.

L'arrivée des cépages internationaux

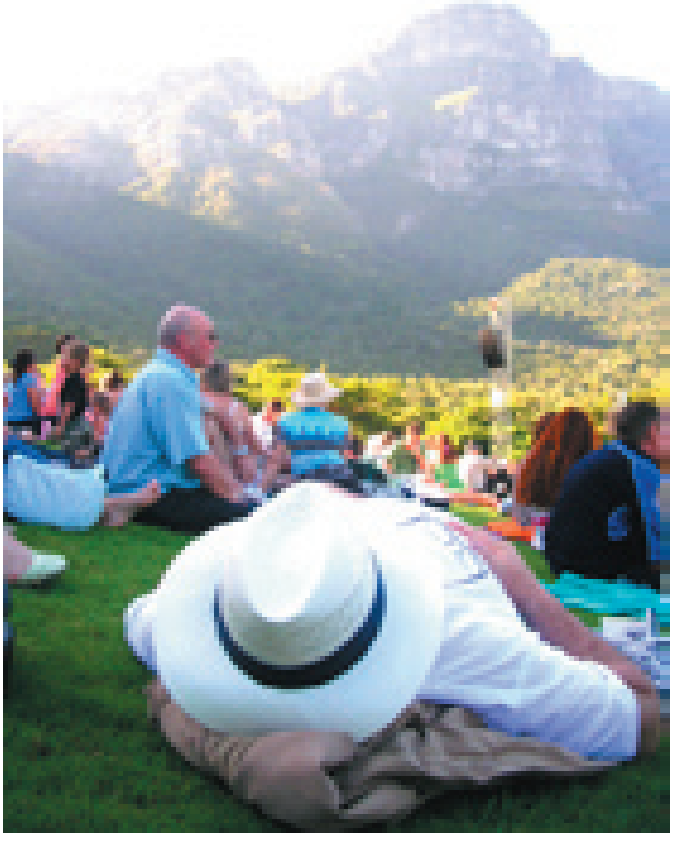
L'Afrique du Sud ne possède pas de restrictions en terme d'encépagement depuis l'abolition en 1992 des quotas fixés par KWV. Récemment le pourcentage planté en Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot, Chardonnay et Sauvignon Blanc est passé de 3%, du temps de l'apartheid, à 36% de l'encépagement total aujourd'hui. Le large perdant dans l'histoire est le Chenin. Des discussions sur la création officielle d'un « Cape Blend » (assemblage du Cap), composé des cépages bordelais et du Pinotage est en cours. Des cépages plus anecdotiques français, italiens, espagnols ou portugais sont venus compléter l'encépagement.

L'encépagement en 10 ans a évolué de 80% de cépages blancs, à 66% aujourd'hui.

Le développement de l'oenotourisme

L'oenotourisme, ou tourisme du vin, prend en Afrique du Sud une dimension rarement égalée. Nombreux sont les guides de voyage sur l'Afrique du Sud présentant une bouteille de vin sur leur page de couverture !! C'est pour dire !! Le tourisme du vin est quelques fois mis avant les nombreuses possibilités de Safari que proposent le pays !! Les sud-africains de Johannesburg viennent fréquemment en week-end au Cap. A cette occasion ils n'hésitent pas à venir se détendre et déguster quelques crus dans les nombreux

En Afrique du Sud, on a l'art de recevoir les touristes. On prend soin de leur en mettre plein la vue pour qu'ils gardent un souvenir impérissable de leur passage. Ici une plateforme offrant une vue imprenable sur le vignoble et la mer chez Klein Constantia
(photo : IFVV Midi-Pyrénées)



Pique-nique, vin, concert de jazz à Kirstenbosch...
(photo : IFVV Midi-Pyrénées)

restaurants des « winery ». En Afrique du Sud, toutes les « winery » se doivent de posséder un restaurant digne de ce nom.

La SAWIS estime le chiffre d'affaire lié au tourisme viticole en 2005 à 4 198 millions de rands, soit plus de 450 millions d'euros et près de 40% du chiffre d'affaire généré par l'industrie viticole toute entière.

Le propriétaire de Fairview, Charles Back a très bien compris l'enjeu du tourisme du vin. Dès les années 1980, il a eu l'idée d'associer au chai de vinification datant de 1937 une fabrique de fromage de chèvre. Depuis 2 ans, le GoatShed, comprenez la « chèvrerie », un restaurant est venu compléter la palette de cet homme d'affaire visionnaire.

Les touristes peuvent ainsi, sur un même lieu, savourer un peu du mode de vie à la française: fromage de chèvre et vin !! On devrait peut être dire mode de vie à la sud-africaine, tellement leur culture du vin et de la « bonne bouffe » semblent développées !! Boire du vin c'est branché en Afrique du Sud.

Fairview, ce domaine de 200 ha accueille chaque année plus de 80 000 visiteurs et emploie 120 personnes, dont 35 uniquement pour le restaurant. Le marketing et la communication autour du vin et du fromage ne se sont pas arrêtés là, puisqu'une gamme de vin « Goats do Roam », mettant en scène les chèvres et en allusion à Cotes du Rhône, a été créée en 1999. Les visuels, jugés par vous même, sont intéressants et à Fairview on vient autant pour acheter des T-shirts que du vin !!

L'humour au service du marketing... la gamme de vin de chez Fairview dont le Goat Roti, subtil assemblage de 85% de Shiraz avec 15% de Viognier... justement comme à Côte Rotie !!
(photo : IFVV Midi-Pyrénées)

Vins et fromages à la chèvrerie à Fairview Estate
(photo : IFVV Midi-Pyrénées)

Les jeunes et le vin : un tout autre rapport en Afrique du Sud
(photo : IFVV Midi-Pyrénées)

Une explosion des exportations de vins

A partir de 1994 et la fin des sanctions économiques, les exportations de vins sud-africains vont véritablement exploser : 70 millions de litres en 1995 contre 140 en 2000 et 280 en 2005 !!

Le Chenin et le Chardonnay restent les variétés les plus exportées mais en 2005, le Pinotage, avec 16 millions de litres, a connu la progression la plus spectaculaire devant le cabernet et le sauvignon blanc.

Les principaux partenaires commerciaux, du fait de leur proximité culturelle sont par ordre d'importance en volume : le Royaume Uni (69 millions de litres), les Pays-Bas (33), l'Allemagne (11), la Suède (5).

La filière viticole attire les businessmen et les investisseurs, mais le paysage viticole reste dominé par des grosses structures

Le succès de l'industrie viticole sud-africaine ne va pas tarder à attirer les hommes d'affaire et les investisseurs. En 2000, Stellenbosch Farmers Winery et Distillers Corporation fusionnent pour créer Distell, le plus gros producteur et metteur en marché sud-africain de vins, de spiritueux et de boissons à base de vins. Le groupe est quotté à la bourse de Johannesburg et emploi plus de 4000 personnes. Son chiffre d'affaire annuel est de 800 millions de dollars américains.

Distell est propriétaire du Domaine et de la marque Nederburg. Plus de 4000 ha de vignoble (l'équivalent du vignoble de l'AOC Cahors), domaine phare sur le marché national dont les vins sont présents dans toutes les grandes surfaces du pays. Distell commercialise également les marques «2 océans» et «Obikwa» essentiellement pour les marchés exports. Ces 2 marques représentent des volumes pharaoniques : plus de 800 000 hectolitres !!

Sur 3 marques on arrive facilement au volume d'un million d'hectolitres produit par Distell, soit près de 1/3 du volume de vin produit sur les 45 000 ha que compte la région Midi-Pyrénées. Attention Distell ne possède pas simplement 3 marques mais en compte plus de 20 à son actif !!

Two Oceans

Gamme Two Oceans, comprenez les «2 océans» , l'atlantique et l'indien qui se rencontrent en Afrique du Sud. Cette gamme est déclinable en Cabernet/Merlot, Chardonnay, Chenin Blanc/Chardonnay, Sémillon/Chardonnay, Merlot/Shiraz, Pinotage, Shiraz Rosé, Sauvignon Blanc, Colombard/Chardonnay, Chenin Blanc/Sauvignon Blanc, Chardonnay, Shiraz, Soft and Fruity Red, Fresh and Fruity White.

Soit le modique total de 14 x 40 000 hL : plus de 560 000 hl !!

Cette gamme est destinée essentiellement pour le Royaume-Uni, vendu 5-6 £, la Scandinavie, les USA et le Canada, l'Allemagne et les Pays-Bas et le marché local.
www.twooceanswines.co.za

Obikwa

Gamme Obikwa : uniquement pour le marché export, les mêmes pays destinataires que «2 oceans» avec la France en plus puisque 3 produits de la gamme sont disponibles chez Nicolas, vendus entre 3,40 € et 5 €. Pas d'assemblage que des vins variétaux : Pinotage, Chardonnay, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz

Pour un total de 7 x 40 000 = 280 000 hL

Schalk Burger Junior, véritable ambassadeur de Welbedacht, contribue sans aucun doute au succès de ses vins

Depuis 1990, de nombreuses figures internationales de la viticulture se sont associées à des domaines sud-africains. C'est le cas de Michel Rolland notamment. La famille Cointreau a investi dans le domaine Morgenhof, la famille suisse Buhrer a redynamisé Saxenburg.

Le rugby est également de la partie. Schalk Burger, qui évoluait en 2ème ligne des Springboks lors des

années 1980, a investi dans un domaine à Wellington. Son fils Schalk Burger Junior, est la figure emblématique de l'équipe actuelle des Springboks, et contribue aisément au succès de Welbedacht Winery.

L'engouement fut tel que le nombre de caves entre 2000 et 2005 a augmenté de 63.7 % : c'est la «ruée vers le vin».

51% des 581 structures de production que compte le pays, traitent moins de 100T de raisins par an.

La façade, la vitrine sud-africaine est composée de petites structures (Kanonkop, Meerlust, Warwick, Vergelegen) qui peuvent faire illusion, mais à ne pas en douter Distell et KWV se partagent l'essentiel de la production. Distell reste nettement devant, mais l'objectif clairement affiché de KWV est de devenir d'ici à 2010 le numéro 1 sud-africain!!

A l'heure du libre marché, certaines coopératives deviennent des sociétés anonymes

La fin de l'apartheid a sonné l'heure du libre marché. KWV, « la coopérative historique », l'unique structure autorisée à exporter ses vins du temps de l'apartheid va être victime de la concurrence de l'Australie, Chili, Californie. Afin de rester compétitif, elle décide de devenir en 1997 une société anonyme. En 2001, KWV est divisée en 2 sociétés : l'une prenant en charge la production, et l'autre la commercialisation. 25% des actionnaires sont noirs comme l'impose la loi.

Ce bouleversement va s'accompagner de sacrifices humains : de 1200 employés, l'effectif va être réduit à 550. La production annuelle actuelle de vin est de 220 000 hl produits sur 4 chais de vinification.

Des variations d'un facteur 5 dans le prix de vente des raisins rouges ou blancs sont couramment observées (photo : IFVV Midi-Pyrénées)

KWV regroupe 49 producteurs répartis sur 400 km du Nord au Sud, qui ne peuvent planter sans l'accord de la maison mère. 15 à 20 producteurs sont engagés sur des contrats longs d'achat (15-30 ans) de raisins. La durée des autres contrats peut varier de 2-3 ans à 5-10 ans. Les prix sont fixés en novembre avec le producteur (vendange en janvier-février) et le paiement s'effectue 1 mois après la récolte. Cette rémunération est fonction des statistiques de production et des ventes des vins des différentes marques. Les prix sont fixés par 2 personnes : le technicien viticole de KWV, et l'acheteur de KWV filiale commercialisation.

La rémunération peut varier de 1500 à 9000 rands/tonnes pour les rouges, et de 1200 à 6000 rands/tonnes pour les blancs soit une variation d'un facteur 5 !!

L'Afrique du Sud mise sur la biodiversité et la production intégrée

A une nouvelle organisation de la filière s'imposait une nouvelle stratégie de com-

La variété est dans leur nature... sans aucun doute

munication et une nouvelle image des vins sud-africains basée sur la biodiversité. Le discours du WOSA (Wines of South Africa), organisme chargé de la promotion des vins est clair : les vins sud-africains sont si spéciaux parce que….

« Nos sols ont plus de 500 millions d'années et sont les sols viticoles les plus vieux du monde.

Deux océans encerclent nos vignobles apportant de la brise et du brouillard.

La quasi totalité de nos vins est produite à l'intérieur de ce qu'on appelle le royaume floral du Cap.

Le Royaume floral du Cap est un site du patrimoine mondial à conserver, et est le siège d'une incroyable biodiversité.

Il compte 9600 espèces de plantes ce qui représente plus que la totalité des espèces de plantes rencontrées dans l'hémisphère nord.

Toutes ces espèces se sont adaptées à travers les siècles à la variété de sols et la multitude de micro-climats engendrés par la variété de pentes des versants de montagne et des vallées, les vents, les embruns et les brouillards.

Ces mêmes sols et micro-climats représentent un trésor, une malle de possibilités afin de produire des raisins et du vin.

C'est ce qui fait des vins sud-africains des vins si différents et si singuliers. Gorgés de fruit mais structurés et élégants.

Nos vins sont aussi différents que notre population, un arc-en-ciel culturel et ethnique.

Tout notre peuple est uni pour promouvoir une agriculture durable et contribuer à la protection de cette biodiversité.

Nos producteurs ont déjà conservé 40 000 ha sur leurs propriétés, ce qui représente déjà 40% de nos vignobles qui ne sera jamais développé.

Une Protea, l'emblème national au jardin botanique de Kirstenbosch (photo : IFVV Midi-Pyrénées)

L'Afrique du Sud mène la lutte mondiale pour produire des vins qui soient respectueux de l'environnement.

La variété est dans notre nature… ».

source www.varietyisinournature.com

Le moins que l'on puisse dire lorsque l'on déguste les vins sud-africains, c'est en effet qu'ils sont tous spéciaux : Sauvignon de Constantia, Riesling d'Elgin, Pinot noir de Walker Bay, Shiraz de Wellington, Malbec de Paarl, Pinotage de Simonsberg, Chenin Blanc de Malmesbury. Ils sont différents de ce que pourrait faire le reste du monde avec ces vins de cépage. La communication n'est pas basée uniquement sur le « terroir » sud-africain qui est compliqué pour le consommateur lambda, mais plus sur le caractère écologique de ces vins.

Les producteurs ont ainsi l'obligation d'éliminer toutes les espèces non originaires d'Afrique du Sud .

L'Afrique du Sud possède également un système de production intégrée de raisin et de vinification. Le schéma guidant l'IPW ou Integrated Production of Wine (www.ipw.co.za) a été publié en 1998, et introduit en 2000. Lors de la campagne 2005/2006, 400 « winery », produisant 90% des raisins du pays étaient certifiées « Production Intégrée » IPW. Le système concerne 15 aspects au vignoble et 13 au chai. Le choix des matières actives, de leur toxicité, l'utilisation ou non de colles sont des critères pris en compte pour l'évaluation.

Le producteur remplit lui même un cahier qu'il met à disposition des acheteurs ou des contrôleurs. Des audits qui concernent 110 producteurs sont effectués chaque année par le centre de recherche Infruitec-Nietvoobij. Des analyses de résidus sont également réalisées aléatoirement sur des échantillons de raisins.

L'IPW ne compte pas en rester là, car dans les années à venir, un autocollant supplémentaire sera apposé sur les bouteilles des producteurs oeuvrant pour la protection de l'environnement, afin de récompenser leurs efforts. En attendant l'émulation fonctionne et c'est à celui qui en fera plus !! Pour consulter la liste des champions de la conservation de la biodiversité, rendez-vous sur le site www.bwi.co.za

Les

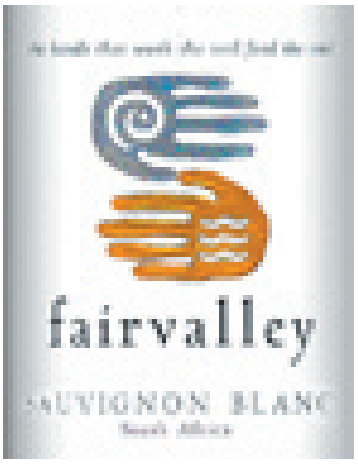
Barrique de vin «bio» chez Nederburg (photo : IFVV Midi-Pyrénées)

L'intégration et la formation des ouvriers noirs : un enjeu majeur pour toutes les winery sud-africaines (photo : IFVV Midi-Pyrénées)

vins « bio » occupent également une part non négligeable. Stellar Organic cellar dans l'Olifant River s'est même spécialisée dans la production de vins bio, commerce équitable ou sans SO_2. www.stellarorganics.com

L'intégration de la population noire à cette réussite

Le retour de la démocratie en Afrique du Sud a contribué à la restructuration de la propriété des terres viticoles, et à l'association de la population noire au succès de l'industrie vitivinicole sud-africaine. Les « noirs propriétaires » augmentent et les



Fairvalley (la juste vallée) : un sauvignon blanc produit par les ouvriers noirs de Fairview

tentatives afin d'essayer d'insuffler la culture du vin à travers une large population noire se multiplient. Le Black Association of the Wine and Spirit Industry (BAWSI) travaille sur cette thématique. Une charte a ainsi été créée en 2003, the Wine Black Economic Empowerment, qui garantit une équité économique en terme de salaire, de droit à la formation, de développement social pour la population noire. Un système de point a été créé afin de récompenser les entreprises pour leurs efforts à employer des travailleurs noirs.

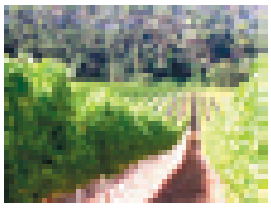
Dans le secteur privé, les entreprises doivent employer au minimum 25% de noirs. De plus, un quart au minimum des actionnaires doivent être noirs.

On peut également féliciter certaines initiatives individuelles comme celles de Charles Back (Fairview Estate) ou de Beyers Truter de Beyerskloof. Ils ont autorisé et encouragé leurs employés noirs à acheter leurs propres maisons, à cultiver une partie des terres pour eux-même, à vinifier leurs propres raisins. Ces produits ne manquent pas par ailleurs, d'intéresser les importateurs.

Le secteur privé offre des stages et des formations aux jeunes noirs qui souhaitent épouser la carrière de « Winemaker » à la réputée Université de Stellenbosch.

Le premier «winemaker» noir a été diplomé de l'Université de Stellenbosch en 2001 alors que la première femme plus tardivement en 2005.

Le vignoble sud-africain aujourd'hui en chiffres :



résultat de 10 années de mutation

Production

1 171 632 Tonnes de raisins

112 590 ha (33.5% rouge et 66.5% blanc)

Age du vignoble

Rouge 76.8% des vignes ont moins de 10 ans
Blanc 24.9% des blancs ont plus de 20 ans

Les 5 variétés les plus plantées

(en % du total)
Chenin Blanc 18.8%
Chardonnay 7.8%
Sauvignon Blanc 7.5%
Colombard 11.3%
Cabernet Sauvignon 13.4%

905.2 millions de litres

9ème rang mondial dont :
628.5 vins de table
82.9 pour le brandy
129.2 distillation autre que brandy
64.6 pour MCR

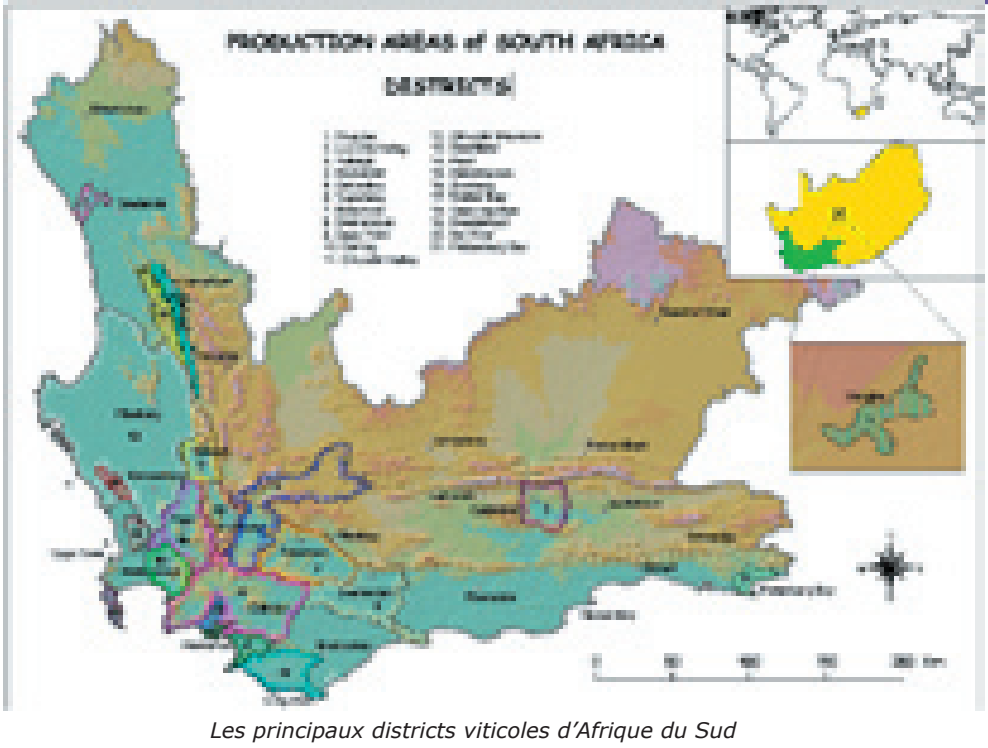
Le chenin reste encore de loin le numéro 1 sud-africain (photo : IFVV Midi-Pyrénées)

581 « winery »
65 coopératives
495 caves particulières
21 négoces
51% des 581 chais élaborent - de 100 T/an

4360 producteurs primaires

Distribution des vignobles par région (ha) en % total

Worcester 19.3%
Paarl 17.7%
Stellenbosch 17.3%
Malmesbury 15.1%
Robertson 13.2%
Olifants River 9.7%
Orange River 4.9%
Little karoo 2.9%



Les principaux districts viticoles d'Afrique du Sud

Economie

Consommation :

8.6 litres de vin/habitant/an
0.8 litre de Brandy /habitant/an

Marché national :

Vin : 301.1 millions Rands
Vin fortifié : 35.5 millions Rands
Vin effervescent : 8.4 millions Rands
Brandy : 45.7 millions Rands

Marché export :

UK 36.5%
Pays-Bas 16.8%
Allemagne 12.8%
Suède 7.1%
Canada 4.5%
Autres 36.5%
Total 279.8 millions de litres

1 € = 9 rands

le Royaume-Uni, premier importateur de vins sud-africains

Revenu des producteurs : 2 625 millions Rands (291 millions d'euros)

CA hors tourisme : 10 675 millions Rands (1 186 millions d'euros)

Chiffre d'affaire tourisme : 4 198 millions Rands (39% du total) (466 millions d'euros)

Chiffre d'affaire à l'export : 3 153 millions rands (350 millions d'euros)

Nombre d'actifs : 256 908 (tourisme inclus)

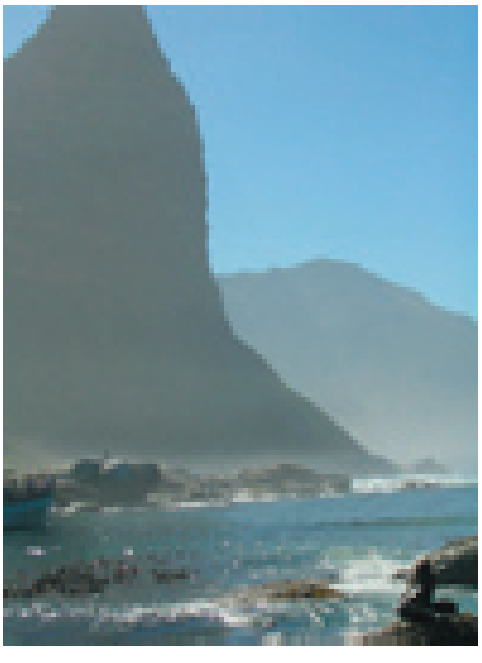
Dont producteurs primaires : 24%

1 million de rands d'investissement créent 5.91 emplois

Prix moyens de vente des vins en vrac

Tous cépages confondus 3.38 Rands / l
Cabernet Sauvignon : 5.57
Merlot 4.70
Pinotage : 4.31
Shiraz : 5.39

Chardonnay : 4.94
Sauvignon Blanc 5.22
Colombard : 2.78
Chenin Blanc :3.04



un grand nombre de touristes venant au Cap, pour admirer sa côte sauvage et découpée n'hésite pas à faire une halte gourmande dans l'une des nombreuses «winery» de la région (photo : IFVV Midi-Pyrénées)

Mais bientôt la fin de l'eldorado ?

Après 12 ans de croissance à l'export, 2006 marque une légère chute de 5% dans les volumes exportés. Le WOSA explique cela par le rachat de Kumala par Constellation, et la désorganisation des ventes.

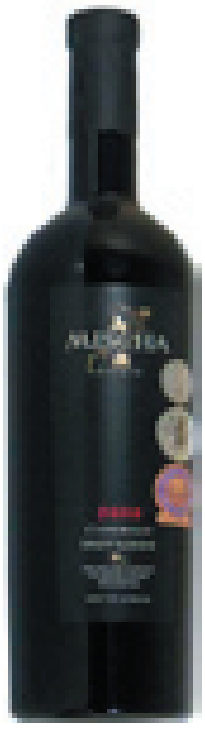
Une fois sur place on se rend compte que les difficultés existent.

Kumala, la fameuse marque au Gecko

Kumala est la célèbre marque au Gecko, et première marque sud-africaine commercialisée au Royaume-Uni. Nous aurions souhaité leur rendre visite, mais ils ont malheureusement refusé de nous recevoir car ils ne souhaitaient pas révéler leur stratégies commerciales. Constellation, le plus grand groupe mondial aurait-il peur de 27 viticulteurs de Midi-Pyrénées !!

La difficulté de vendre pour les petits producteurs sans puissance marketing

La croissance du nombre de chais entre 2000 et 2005 (+63.7%) s'est accompagnée du développement de « winery boutique ». En effet 51% des 581 winery sud-africaines produisent moins de 100 tonnes !!



Et 1 et 2 et 3 médailles... plus il y a de médailles sur la bouteille, et plus c'est bon !!

Il est difficile de se faire connaître lorsqu'on est nouveau, de faire sa place et d'avoir ses vins bien notés dans la bible des vins sud-africains que représente le guide John Platter.

Un grand nombre de domaines n'a pas résisté et sans pouvoir marketing, ils ont du mettre la clés sous la porte. Leurs vignes se font racheter par les plus gros.

Cela a bien failli être le cas pour Hildenbrand Estate, petit domaine viticole de 18 ha de la région de Wellington, qui depuis 1998 lutte pour décrocher des marchés. Depuis l'obtention d'un trophée en 2005, le ciel s'est éclairci et deux débouchés à l'export (en Suède et en Thaïlande) ont suffi pour écouler 80% de la production.

Il faut dire qu'en Afrique du Sud, les trophées et les médailles revêtent une importance considérable. Avec 22 compétitions de vins, l'Afrique de Sud est probablement le champion du monde des « wine show » et les sud-africains adorent mettre en avant leurs nombreuses médailles… dans les salles de dégustations ou sur les bouteilles !!!

La charmante Reni Hildenbrand nous dévoilant avec passion les clés de sa récente réussite (photo : IFVV Midi-Pyrénées)

Le cabernet et les vins rouges vont mal

En Afrique du Sud, il a 10 ans on a arraché des cépages blancs pour planter du rouge. Aujourd'hui, le rouge se vend mal et le « King Cab » (comprenez le roi Cabernet Sauvignon) n'a plus la côte, et ses raisins se négocient à des prix bas.

En 2007, les producteurs ne sont pas rémunérés plus de 250 rands/tonnes pour leurs raisins de Cabernet Sauvignon.

A Stellenbosch, certaines coopératives ont même payé leurs adhérents pour ne pas le vendanger en 2007 !

La tendance actuelle tend à replanter et à

surgreffer des cépages blancs.

Certaines caves, comme Robertson winery ne nous l'ont pas caché. Ils ont de 15 à 20% d'excédents non vendus de vins rouges.

Les coopératives plus dans la tourmente que les négoces doivent fusionner

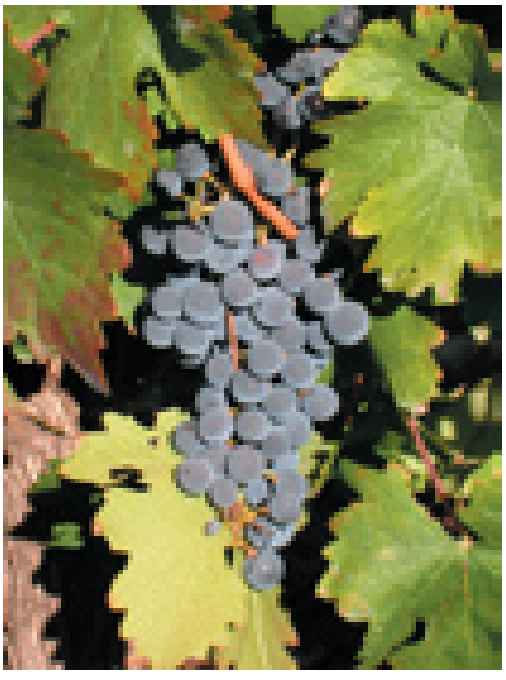
Les coopératives en Afrique du Sud disposent de moins de moyens pour adapter l'offre à la demande que les winery.

En cette période très concurrentielle que traverse la viticulture sud-africaine, les « winery » peuvent plus aisément rompre les contrats qui les lient à leurs producteurs et recevoir le soutien d'investisseur.

A l'image de ce qui se passe en France et dans notre région, 3 fusions de coopératives ont déjà été réalisées, et 5 sont en cours en Afrique du Sud.

C'est le cas de 3 caves coopératives de Wellington (30 000 T au total) qui souhaitent ainsi diminuer les coûts administratifs et commerciaux. Le statut du résultat de cette fusion sera celui d'une société anonyme. Depuis 12 mois, le processus est en cours mais ils ne se sont pas encore mis d'accord sur les parts, la rémunération et les marques commerciales.

100 T ou moins représenteront 2 voix au conseil d'administration, puis 1 voix pour 100T supplémentaires, le tout plafonné à 5 voix. Les parts seront calculées en relation avec la valeur des apports à la cave, calculés sur la production des 5 dernières années.



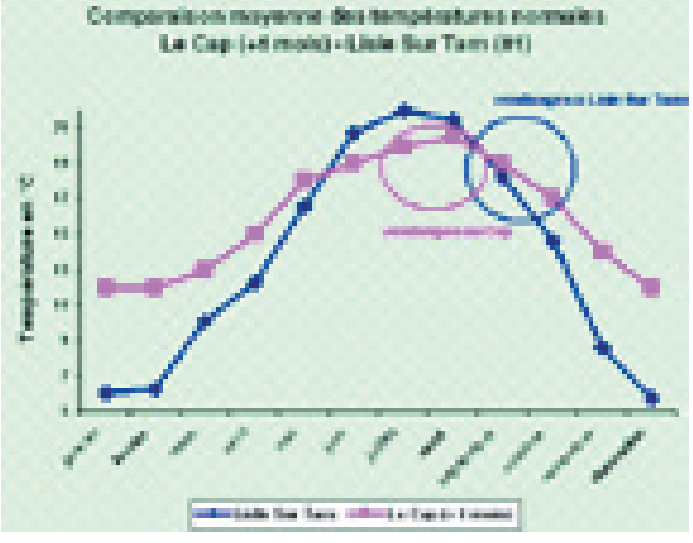
«Le Roi Cabernet Sauvignon», bien en passe d'être détronné...
(photo : IFVV Midi-Pyrénées)

Marius Erasmus de Bovlei Cellar (à gauche sur la photo) nous a parlé ouvertement et sans hypocrisie du projet de fusion des 3 caves coopératives de Wellington
(photo : IFVV Midi-Pyrénées)

Après toutes ces considérations : place à la technique

Un climat propice à la viticulture

Une des différences majeure entre la France et l'Afrique du Sud en terme de climat, est qu'en France les vendanges se déroulent lorsque les températures commencent à chuter en septembre, alors qu'en Afrique du Sud, lors des vendanges les températures augmentent (janvier-février). Ceci se traduit par des conséquences œnologiques importantes que l'on devine aisément : raisins sains sans pourriture, rapidité de la charge en sucre, fort degré et faible acidité à la récolte, besoin important en froid au chai…



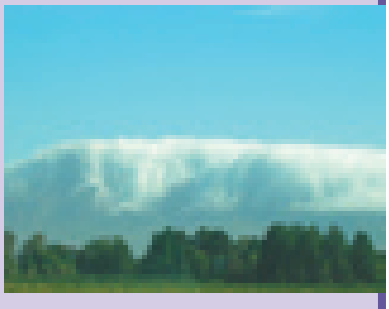
Le climat de la région du Cap est de type méditerranéen. On peut distinguer 2 influences climatiques différentes :

L'une maritime : c'est le cas des vignobles de Constantia de Walker Bay, de Darling plus frais. Les vignobles sont souvent situés à faible altitude, les ceps sont près du sol afin de bénéficier de plus de rayonnement. On cherche plus à ouvrir le feuillage, afin d'éviter l'entassement de la végétation et l'humidité. Les vignobles sont équipés de système goutte à goutte pour l'irrigation plus par sécurité que par réelle nécessité. La pluviométrie annuelle peut dépasser les 1000 mm. Ce sont les vignobles de prédilection des cépages blancs (Sauvignon Blanc, Sémillon, Riesling).

L'une continentale : c'est le cas des vignobles de Stellenbosch, Paarl, Wellington, Robertson et Worcester… Les vignes peuvent être plantées à flanc de montagne jusqu'à 600 m d'altitude afin de rechercher de la fraîcheur. Lors des fréquentes vagues de chaleurs, les températures peuvent facilement atteindre les 40°C. Afin de protéger les raisins des coups de soleil, les viticulteurs privilégient des épaisseurs de feuillage élevées. La pluviométrie varie en fonction de la distance à la mer, et de la présence ou non de montagne 600 mm à Stellenbosch, 280mm à Worcester. L'irrigation est obligatoire.

Le Cape Doctor

Comme le mistral en Provence et dans la vallée du Rhône, ou le vent d'Autan chez nous, des vents légendaires et féroces de sud-est traversent la province du Cap pendant les mois de printemps et d'été. Fidèle à son nom « le médecin du Cap » inhibe le développement des maladies au vignoble en séchant les raisins et en dispersant la pollution de l'air, la poussière et les pollens. Il possède un effet modérateur sur la température et peut l'abaisser de plusieurs degrés, mais n'apporte rarement de l'humidité au vignoble.



Une faible pression phytosanitaire mais l'enroulement et mealybug continuent de poser problème

Conséquence de ce climat favorable : la pression phytosanitaire est facilement maîtrisable: de 4 à 6 ou 7 traitements mildiou-oïdium.

Par contre le botrytis peut s'avérer un problème, spécialement dans les vignobles à influence maritime. 2 voire 3 anti-botrytis sont parfois nécessaires.

Le bois noir et l'enroulement «leaf roll» sont des problèmes sérieux. Même si ce n'est pas clairement reconnu le matériel végétal virosé demeure un problème récurrent en Afrique du Sud.

Le «mealybug» (planococcus ficus) ou cochenille

Les mealybugs passent l'hiver dans l'écorce du tronc ou dans les racines. Au printemps et en été, les cochenilles gagnent la végétation et sécrètent un miellat sur les grappes et les parties végétatives. Ce miellat peut servir de substrat pour le «Black sooty mold», la fumagine en français, un champignon noir non pathogène pour la vigne, mais qui se développe sur ses feuilles et diminue l'activité photosynthétique de la plante. Si les fourmis ne sont pas présentes et que les populations de cochenille sont importantes, le feuillage et les raisins peuvent revêtir un aspect de cire à bougie. Les cochenilles peuvent également transmettre des virus.

Les méthodes de lutte sont essentiellement prophylactiques. Des méthodes de lutte biologique ont également été essayées.

Les cochenilles sont présentes dans le vignoble de Bourgogne, mais il s'agit d'autres espèces que *paloccocus ficus,* que l'on retrouve dans les vignobles sud-africain et californien.

Les mealybugs dans le détail et à l'attaque d'un rameau...
(photo : IFVV Midi-Pyrénées

Les vignes palissées progressent mais le «Bush Vine» a toujours ses partisans

La vigne palissée, généralement conduite en cordon, est majoritaire.

La géométrie de plantation fréquemment observée est de 2.4-2.5m d'écartement entre les rangs, et 1.2-1.5 m sur le rang.

Plus d'1,50 m de hauteur de feuillage chez Laborie, domaine appartenant à KWV
(photo : IFVV Midi-Pyrénées)

La hauteur du feuillage peut varier de 1.10 m à 1.60 m, les rendements de 8 à 10 Tonnes/ha pour les rouges, et de 10 à 12 T/ha pour les blancs.

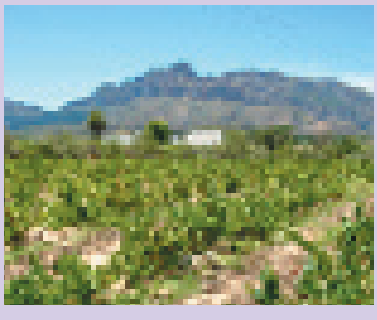
Soit pour les rouges :
1.1 < indice feuilles /fruits ou SECV/PR < 2.0

Et pour les blancs :
0.9 < indice feuilles /fruits ou SECV/PR < 1.3

L'autre système de conduite très répandu est le «Bush Vine» qui, même s'il n'est pas mécanisable, a de nombreux adeptes.

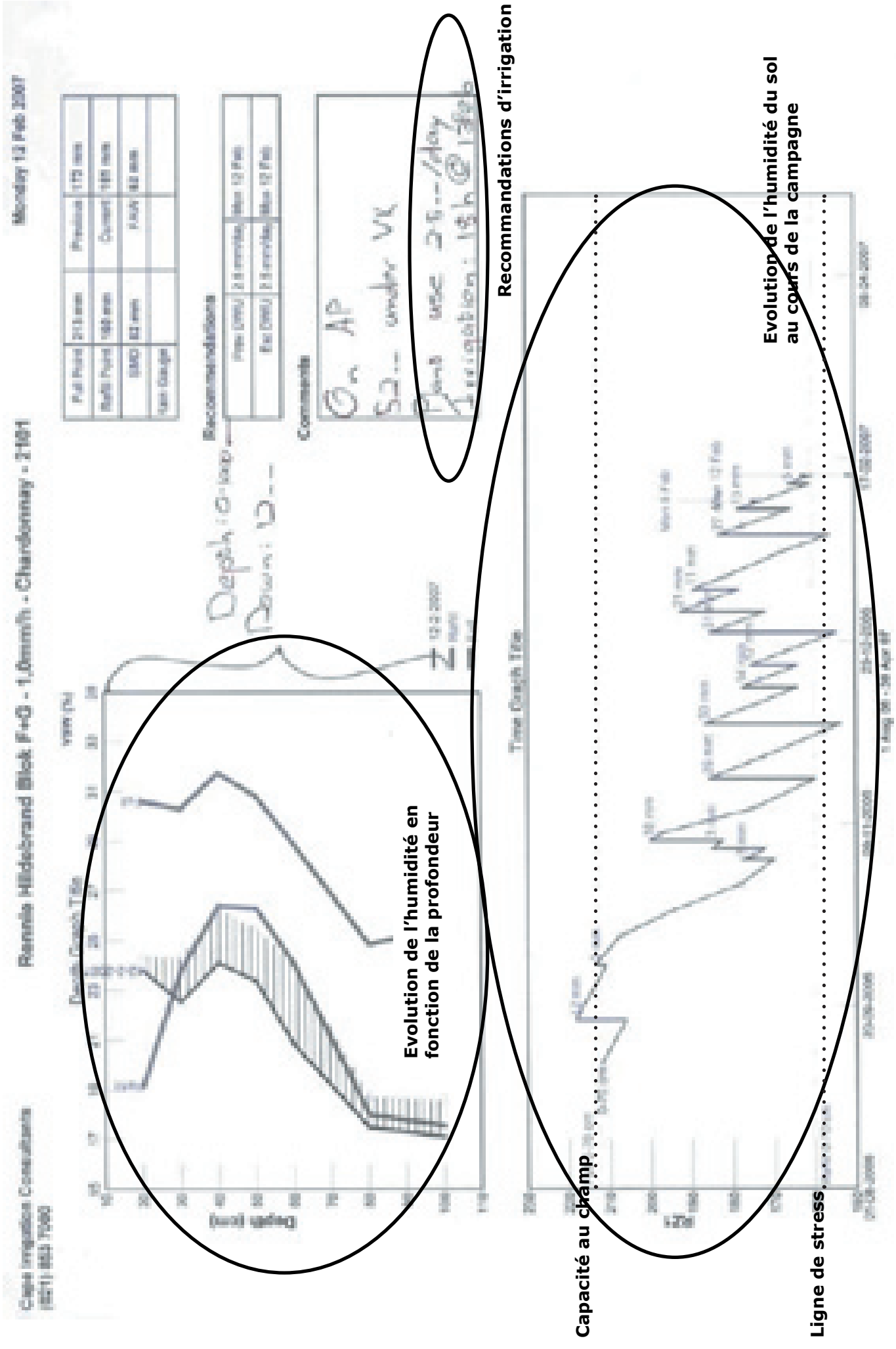
Les systèmes en pergola ou en toits inclinés sont également bien représentés.

Le Bush Vine



Le Bush Vine à la sud-africaine est un mode de conduite traditionnel du pays. Il s'agit d'une forme libre au ras du sol. Il est planté à un espacement de 2.75 m x 1.40 m. Il permet d'obtenir une bonne pénétration du soleil dans la végétation, et d'obtenir un excellent rapport feuilles/fruit, et un rendement naturellement faible 4-6 T/ha. Sous le climat sud-africain, les risques d'échaudage sont importants.

Ce système de conduite est en passe de devenir en Afrique du Sud, un argument marketing de poids, puisqu'il côtoie fréquemment sur l'étiquette des vins premium le nom de cépage : ex « Shiraz, old Bush Vine »


Recommandations d'irrigation
Evolution de l'humidité du sol au cours de la campagne
Evolution de l'humidité en fonction de la profondeur
Capacité au champ
Ligne de stress

Des sondes à neutrons pour gérer l'irrigation

95% du vignoble sud-africain est sous irrigation (18% sprinkler, 25% micro-irrigation, 25% inondation, 27% goutte à goutte).

L'irrigation va permettre d'apporter en moyenne 400 mm d'eau/an au vignoble qui n'ont pas été apportés par les précipitations. En 2005, 94% des vignobles étaient équipés de matériel d'irrigation. 50% des apports sont en général réalisés afin de reconstituer les réserves du sol pendant la période post-récolte–débourrement. Le goutte à goutte progresse sur les vignobles récents mais sur les vignobles plus anciens l'irrigation est réalisée à l'aide de sprinklers.

Parcelle de Sauvignon blanc du vignoble de Constantia équipée d'irrigation (photo : IFVV Midi-Pyrénées)

L'irrigation débute en septembre (débourrement fin juillet début août) à la cadence d'une irrigation tous les 14 jours, puis 1 fois/semaine pour atteindre 3 fois/semaine en cas de fortes chaleurs.

La décision d'arroser ou de ne pas arroser se fait en fonction de plusieurs paramètres :

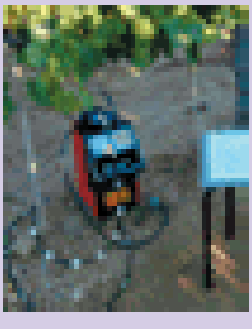
• le cépage : pour le sauvignon pas de stress recherché (c'est pour cela que les vignobles de constantia, célèbres pour les sauvignons sont équipés d'irrigation même si cela ne s'avère pas toujours nécessaire), pour le Chardonnay stress modéré, pour les rouges on recherche un stress afin d'obtenir des baies de petites tailles

• les observations de terrain sur le végétal (port des feuilles, jaunissement du feuillage, défoliation..)

• les prévisions météorologiques

• les relevés d'humidité du sol réalisés par les sondes à neutrons. Chaque parcelle est pourvue de 2 à 3 emplacements de mesure suivant la taille de la parcelle. Les mesures d'humidité sont en général réalisées pour les vignobles de moins de 200 ha par des prestataires de service autorisés à manipuler du matériel radioactif. Les autres domaines de taille supérieure disposent en général de leur propre équipement. Ces mesures sont réalisées toute les semaines. L'humidité est mesurée à 5 ou 6 niveaux de profondeur, jusqu'à 1.5 de profondeur suivant la profondeur du sol et des racines. A partir des mesures réalisées à la parcelle (différentes profondeurs et localisation), l'ordinateur d'acquisition des données déterminera un état hydrique moyen du sol de la parcelle à l'instant de la mesure. Cette mesure sera comparée aux valeurs de la semaine précédente pour obtenir la consommation quotidienne de la parcelle (ex 2 mm/jour). Cette humidité moyenne du sol sera également comparée à la valeur d'humidité du sol, engendrant un stress hydrique au vignoble, valeur déterminée en décembre suite au 1er stress et aux observations de terrain. A partir de ces mesures des recommandations d'irrigation seront formulées (voir exemple document ci-contre). Il s'agit d'un outil d'aide à la décision mais n'est pas très précis en soi pour piloter l'irrigation puisqu'il possède des imperfections : les sondes couvrent-elles toute la zone racinaire, à partir de quel seuil d'humidité doit-on irriguer ??

Les sondes à neutron



La détermination du taux d'humidité par une sonde à neutron utilise le phénomène de la «diffusion élastique» des neutrons. En effet, lorsqu'un neutron est émis dans le sol par une source radioactive (mélange d'Américium et Bérylium) et c'est le cas d'une telle sonde, il se propage en perdant peu à peu son énergie. Le ralentissement est d'autant plus important que la masse des noyaux rencontrés est proche de la leur. C'est le cas des noyaux d'hydrogène dont la présence dans le sol est liée principalement à celle de l'eau. La détection des neutrons de retour vers la sonde permet une estimation del'humidité du sol.

La gestion «nouveau monde» des fermentations

Les vins blancs du nouveau monde sont des vins frais et aromatiques. Les rouges doivent être rapidement prêts à boire. Les vins de l'ancien monde, dont les français moins technologiques, possèdent en général un potentiel de garde supérieur.

Afin de produire leur vin, les vinificateurs du nouveau monde adoptent une méthode de gestion des fermentations différente de la nôtre, et ce surtout pour les vins blancs :

• contrôle de température à 11°C-14°C pour produire des esters, et de l'A3-MH pour limiter la vitesse de fermentation (chute de 1.5-2°Balling ou Brix par jour)

• maîtrise de l'azote dans le moût afin d'éviter la formation de H2S, d'éviter les arrêts de fermentations et d'améliorer les activités enzymatiques (estérases, conversion des précurseurs). Pas de limitation dans les apports d'azote sur moût
• utilisation des levures d'Anchor. Certaines obtenues par hybridation permettent de travailler dans des conditions très difficiles (sucre, alcool, basses températures)

La présence de thiols variétaux a été révélée dans la plupart des cépages : sauvignon, merlot, colombard, sémillon, grenache, négrette, muscat…

Ils sont principalement au nombre de 3 :
• la 4MMP aux arômes de buis, de cassis, libérée lors de la fermentation à partir de son précurseur à la température optimale de 18°C. Seuil de perception de 3ng/l

• la 3MH aux arômes de pamplemousse de fruit de la passion, libérée lors de la fermentation à partir de son précurseur à la température optimale de 18°C. Seuil de perception de 60ng/l

• l'A3MH aux arômes de fruit de la passion, de buis, produite lors de la fermentation à partir de la 3MH pour des températures inférieures à 14°C. Seuil de perception de 4 ng/l ce qui lui confère un pouvoir odorant nettement supérieur

En France, en fermentant à 18°C on favorise la présence de 4MMP et de 3MH dans nos vins, moins odorantes mais plus stables. En Afrique du Sud, en fermentant à 12°C, on favorise l'estérification de la 3MH et donc l'A3MH, 15 fois plus odorante que la 3MH mais moins stable.

Vin7, Vin13 et NT116 : le trio gagnant ?

L'idéal pour une meilleure efficacité serait probablement de commencer la fermentation à 18°C, pour libérer 4MMP et 3MH pendant 1-2 jours, puis de baisser la température afin de convertir la 3MH en A3MH.

Quelques levures d'intérêt pour les vins blancs de chez Anchor :

VIN7 : libération importante de 4MMP et de 3MH, production d'acidité volatile (pas commercialisée en France), doit être utilisée sur un moût très clarifié 50-80 NTU et à 11-13°C. Utilisée en Afrique du Sud sur Colombard et Sauvignon Blanc

VIN 13 : libère des quantités importantes de 4MMP et de 3MH, mais possède un taux de conversion modéré de A3MH. Importante production d'ester et adaptée pour l'élevage sur lies

NT116 : libère des quantités modérées de 4MMP et de 3MH, mais possède un excellent taux de conversion 3MH-A3MH, importante production d'esters, adaptée à la production de vins frais

Le prochain projet de Anchor pour produire plus d'A3MH : associer les capacités de libération de 3MH de la VIN7, avec les capacités de conversion de la NT116. Cela risque de ne pas être simple, car la NT116 possède un phénotype killer positif, alors que la VIN7 est sensible!! Affaire à suivre !!

Moins de technologies mais plus de savoir-faire

Lorsque l'on visite les «winery» sud-africaines,

Une des 5 flash-détente du pays chez Overhex (photo : IFVV Midi-Pyrénées)

certe, et comme partout, l'inox est bien sûr majoritaire mais on n'est pas plus impressionné que ça par les équipements de vinification. Sur les 500 winery que compte le pays, seulement 5 sont équipées de Flash détente et une seule de matériel de thermovinification !!

Chez Fairview, on a quand même pu admirer une chaîne d'embouteillage de dernier cri, inertage de la bouteille avant remplissage (4 litres d'azote), balayage au CO_2 avant bouchage et bouchage sous vide.

L'impression reçue est qu'on compte plus sur le savoir-faire. La preuve que ce soit Brandy, vins effervescents (appellé méthode Cap classique) ou vins fortifiés de type Porto, on est rarement déçu.

Exemple de process d'élaboration : un cas d'école le Sauvignon Blanc

• 4 clones de Sauvignon sont utilisés en Afrique du Sud : 10 et 11 sélection sud-africaine

315 et 316 de la vallée de la Loire. Les clones 10 et 11, appellés Weather Station (station météo) sont réservés en général au vin de réserve

• provenance du Sauvignon Blanc de la West Coast dans les dernières régions de production à la mode, jusqu'à 400 km de son lieu de vinification

• vendange manuelle

• transport de la vendange dans des comportes de 500 kg en camion réfrigéré

• utilisation de poudre de chêne (0.20-0.25 g/l) pour prévenir les oxydations, et d'enzymes pour augmenter le pourcentage de jus de goutte

• inertage complet tout au long des étapes pré-fermentaires

Dégustation de moûts de Sauvignon Blanc 2007, très verts à SteenBerg Cellars (photo : IFVV Midi-Pyrénées)

De la poudre de chêne dès le conquet pour stabiliser la couleur sur cépage rouge, ici chez Nederburg (photo : IFVV Midi-Pyrénées)

Batterie de cuves «Elite» chez Robertson Winery (photo : IFVV Midi-Pyrénées)

• égrappage / foulage puis macération pelliculaire de 6 heures dans une cuve Elite

• seul le jus en sortie de cuve élite servira à élaborer le vin haut de gamme, les presses sont isolées

• débourbage sévère à 80-50 NTU

• levurage à 20g/hl à l'aide de VIN7 fermentation à 12°C

• Elevage de 6 mois sur lies totales

• mise en bouteille sous 4 litres d'azote par bouteille et bouchage sous balayage à l'azote

• bouchage à vis (screw cap)

Hildenbrand Wine and Olive Estate,
un domaine de 18 ha à Wellington datant de 1853
(photo : IFVV Midi-Pyrénées)

Vignoble (coûts par ha) :

Taille : **4500** Rands/ha
(réalisée par un prestataire 1.8 R/ceps)

Produits phytosanitaires : **2500** R/ha

Fertilisants : **800 R**

Enherbement : **850 R**

Irrigation : **850 R** (40 rands par mesure)

Main d'œuvre tractoriste: **1200 R**

Maintenance et frais utilisation tracteur : **2000 R**

Vendangeurs (par prestataire : 190 R/Tonne pour 8T/ha) **1520 R**

Coût/ha de 14 220 R

Rémunération des adhérents par tonne (Bovlei 2007)

Cabernet Sauvignon **250** R/Tonne

Shiraz : **1400** R/Tonne

Chenin-Sémillon-Chardonnay **1400** R/Tonne

On comprend vite le problème !!! pour être rentable en 2007, il fallait produire plus de 10 T/ ha !! Avec le Cabernet aucun moyen d'être rentable d'où l'intérêt de surgreffer.

Le Domaine en question a la chance de pouvoir vinifier les raisins et de commercialiser lui même les vins.

Coût au chai de vinification :

Emploi d'un « winemaker » **7000-10 000** R/mois petit chai

Pour une coopérative de **20 000 à 30 000** rands + logement +voiture

Barrique : chêne américain **4000** rands ; chêne français **7000** rands

Coût packaging :

Prix bouteille : **3** rands (2 verriers en Afrique du Sud pas de concurrence)

Embouteillage à façon : **0.56** rands/bouteille

Etiquettage à facon : **0.25** rands/bouteille

Etiquette : **1.5** R/bouteille

Bouchon liège : **3** rands

Total Packaging **8.31** rands /bouteille

Bovlei, la 2ème plus vieille coopérative du pays,
est en cours de fusion avec les 2 autres
coopératives de Wellington
(photo : IFVV Midi-Pyrénées)

Pour conclure : quel avenir pour la viticulture sud-africaine ?

Comme nous l'a suggéré le WOSA lors de notre visite, la filière viticole sud-africaine vient à peine de se mettre en route. A ce titre nous pouvons et nous devons la craindre.

Les jeunes œnologues ouverts sur le monde ont maintenant acquis de l'expérience et la qualité des vins va encore progresser. La coupe du monde 2010 sera une formidable vitrine pour les vins sud-africains, et à coup sûr les milliers de spectateurs qui se déplaceront pour l'événement ne manqueront pas d'aller visiter les magnifiques domaines de la région du Cap, parfaitement équipés pour recevoir les touristes.

Leur communication sur l'origine des vins, la diversité, se rapproche de la nôtre, de celle que nous avons depuis des décennies adoptée, mais à la différence près qu'elle a l'avantage d'être simplifiée. Le cépage reste la mention la plus visible de l'étiquette sans aucun doute, mais le connaisseur pourra aller plus loin et approfondir la région d'origine s'il le souhaite.

En aucun cas, une étiquette de vin sud-africain ne fait peur et ne déstabilise. Elle est attractive. La culture du vin se réveille en Afrique après avoir été étouffée pendant de longues années par le Brandy. Le croyez-vous !! au restaurant on veille sur vous : sur la carte des vins les Sauvignon blancs sont répertoriés selon leur dominante aromatique : asperge ou fruit exotique !! On vient vous changer vos verres entre chaque bouteille !!

Malgré les 1 500 000 ha potentiels de vigne dans le Pays, l'Afrique du Sud avec ses quelques 110 000 ha actuels semblent avoir atteint son niveau d'équilibre. La demande actuelle en Sauvignon Blanc, en Pinot Noir, fera probablement glisser la viticulture vers de nouvelles régions côtières au climat plus frais, au détriment des régions traditionnelles de l'intérieur des terres.

Les principaux enjeux commerciaux de demain, seront de développer le marché local en éduquant la jeune classe moyenne noire émergeante. A l'export, l'Afrique du Sud souhaite développer l'Europe du Nord dont la Suède, les USA et le Canada.

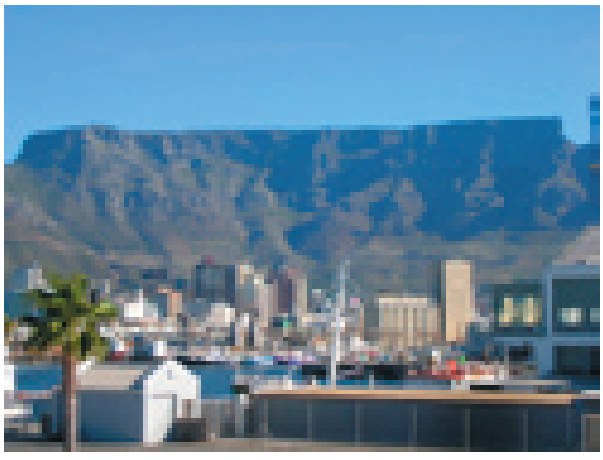
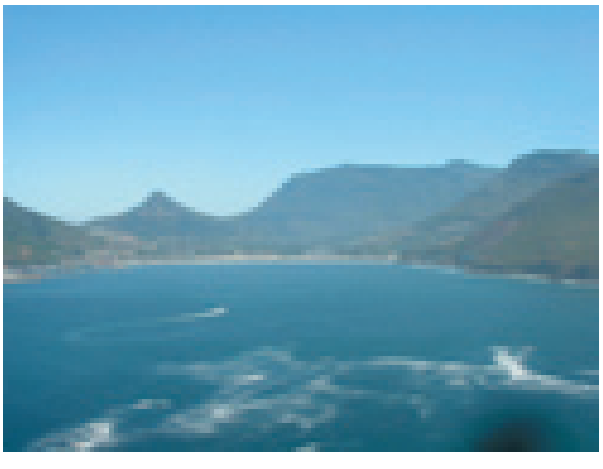
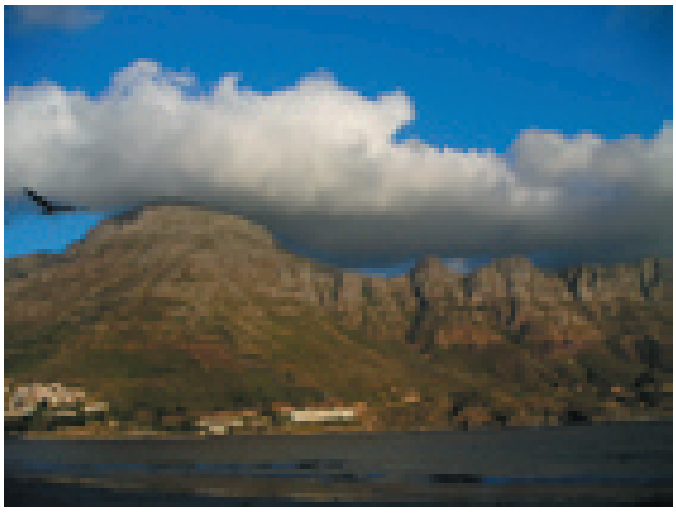
Lorsque l'on pose aux sud-africains la question des marchés asiatiques, la réponse est claire : ils suivront en temps voulu, mais en attendant c'est aux Français et aux Européens d'éduquer la population asiatique au vin.

D'un point de vue technique, la mécanisation du vignoble sera probablement l'enjeu de l'Afrique du Sud de demain, mais elle devra intégrer l'aspect humain et les quelques 250 000 employés que la filière fait vivre aujourd'hui.

une machine à vendanger qui pointe le bout de son nez, tout un symbole ?
(photo : IFVV Midi-Pyrénées)

Autre atout majeur à ne pas négliger et que nous avons peu évoqué : la recherche. Même si les consommateurs ne sont pas encore prêts, l'Afrique du Sud a pris de l'avance en matière de génétique et d'OGM : levures et plants de vigne… elle ne souhaite pas les utiliser pour le moment, mais dès que l'occasion se présentera ils seront prêts.

En une phrase et pour finir, on peut dire que l'Afrique du Sud a su concilier en 10 ans le meilleur du nouveau monde avec celui de l'ancien monde.



Rendez-vous l'année prochaine pour une nouvelle destination !!