Le Chili viticole

Document de synthèse suite au voyage d'études organisé par l'IFV Midi-Pyrénées du 1er au 9 février 2008

Introduction

Voilà déjà 2 années et 3 voyages d'études que l'Institut Français de la Vigne et du Vin, et un groupe de professionnels de Midi-Pyrénées, se déplacent dans des vignobles du « Nouveau Monde » pour découvrir, rencontrer et échanger. Après l'Argentine en 2006, l'Afrique du Sud en 2007, la destination pour ce 11ème voyage était le Chili.

Alors que la renommée internationale des vins argentins et sud-africains est plutôt récente, on entend parler depuis déjà plus de 15 ans des vins chiliens. Les premiers investisseurs étrangers, comme Miguel Torres, ont cru aux potentialités du Chili très tôt et ce dès les années 1980.

L'envie nous a été alors de comprendre comment un si petit pays viticole avec ses quelques 110 000 ha pouvait être aussi présent sur les marchés et avait réussi à exporter en 2007 près de 70% de sa production !!

La comparaison avec le voisin argentin que nous avions visité 2 années plus tôt étant inévitable, nous avons pu observer au Chili certainement moins d'audace, moins d'originalité mais plus de sobriété dans les pratiques. Le bilan global est contrasté car malgré de nombreux atouts et une apparente sérénité, la filière viticole traverse une crise économique sans précédent.

Ce document de synthèse vous propose de partir à la rencontre du Chili viticole à travers la vision qui nous a été offerte lors de notre voyage d'étude du 1er au 9 février 2008. Nous tenons à préciser que cette vision est sans nul doute erronée, car incomplète. Micro-oxygénation, douelles, copeaux et mouillage : certaines pratiques n'ont par exemple été abordées qu'à de très rares occasions.

Remerciements à

- Alejandro Hernandez et André Beaujanot Quintana, Universidad Catolica de Chile
- Cecilia Guzman, Haras de Pirque
- Michel Friou, Almaviva
- Stefano Rossi, Maria Cecilia Pino et Armando Rodrigez, Santa Rita
- German Lyon, Perez Cruz
- Loreto Larco, Ivan Peeters, Sébastian Rodriguez et Franck Griffoul, Concha y Toro
- Matetic
- Tcherina Castaner et Cristian Aliaga, Veramonte
- Claudia Pfau, Conosur
- Montes
- Robert Desplas, Cooperativa de Curico – Los Robles
- Verónica Steinbrügge, San Pedro
- Brett Jackson, Valdivieso

Aperçu de la viticulture chilienne

Un pays de tradition viticole

Alors qu'Hernan Cortes ordonna dès 1524 la plantation de vigne au Mexique, le premier vin chilien fut élaboré 30 ans plus tard en 1555. Pendant les 3 premiers siècles de la colonisation, on n'a cultivé au Chili que le Païs, un cépage noir sans caractère et très productif !! Au 17ème et au 18ème siècle, le Chili était le premier producteur de vin de l'Hémisphère Sud. Il faudra attendre 1850 pour voir l'introduction de variétés nobles (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménère, Sauvignon Blanc). 20 années plus tard, la vinification moderne apparaît lorsque de riches propriétaires de la région de Santiago demandent à des vignerons français, (dont German Bachelet, aïeul de l'actuelle présidente Chilienne), alors au chômage suite à la destruction des vignobles européens par le phylloxéra, de cultiver des cépages nouvellement importés. Quelques années plus tard, lorsque l'Europe replantera son vignoble, c'est le Chili qui fournira une grande partie du matériel végétal. Le 20ème siècle et les années 80 marquent le début des investissements de modernisation des technologies viticoles, de la réglementation, du développement de nouvelles zones de plantation et de l'adaptation de nouveaux cépages.

Silvestre Ochagavia, l'un des pioniers de l'importation au Chili de cépages français et européens en 1851

Le vignoble Chilien : un vignoble en constante restructuration

Depuis plus de 10 ans, le vignoble Chilien est en pleine mutation. Afin de répondre à la demande mondiale, il a vu sa superficie doubler pour passer de 54 146 ha en 1994 à 116 792 en 2006. La superficie est actuellement à peu près stabilisée. Autrefois concentrée sur une demi douzaine d'entreprises, la production de vins est aujourd'hui entre les mains de 218 producteurs de vins en bouteilles, et de 120 producteurs de vins en vrac. Ceci s'explique par l'immersion dans la filière viticole chilienne, depuis les années 1980 de nombreux investisseurs à la fois étrangers mais aussi chiliens. Les plus grandes propriétés sont également parmi les plus anciennes: Concha y Toro (1863 pour 5076 ha de vigne), San Pedro (1865 pour 2514 ha). L'encépagement a également été profondément remodelé et a été marqué entre 1985 et 1994 par un fort arrachage de Païs et de Sémillon, et entre 1996 et 2006 par des plantations de Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménère, Pinot Noir et Syrah. Aujourd'hui 77% du vignoble est irrigué et conduit en espalier (68%), les modes de conduite plus traditionnels (gobelet, pergola) et non mécanisables perdant progressivement du terrain. La conduite du vignoble est traditionnelle. L'effeuillage et l'éclaircissage manuel sont des pratiques couramment utilisées. Depuis 1995, le Chili dispose d'un système d'appellation d'origine qui profite aujourd'hui à 15 vallées, et représentent ainsi près de 85% de la production totale. Cette orientation vers la production de vins fins a impliqué une forte demande de matériel de vinification, et a entraîné une modernisation des structures de vinification.

La production viticole en bref

Au cours des 5 dernières années la production n'a cessé d'augmenter, ce qui a permis au Chili de devenir le 10ème producteur de vin. Le vignoble s'étend sur 1155 km du Nord au Sud. Voici les principales régions productrices chiliennes du Nord au Sud :

- Valle del Elqui (9400 ha)

Région chaude au climat torride, la Valle del Elqui est essentiellement plantée avec du Muscat d'Alexandrie destiné à la distillation et à la production de Pisco.

Du nord au Sud, le vignoble chilien s'étend sur près de 1200 km

- Valle de Limari (1800 ha)

A peine plus au Sud, la Valle de Limari possède la particularité d'avoir des étés relativement frais,

avec des températures ne dépassant pas les 30°C, grâce au courant marin glacé de Humboldt qui longe le littoral. Le climat y est très sec et depuis peu, la région est en train de se faire un nom pour son Sauvignon blanc planté en altitude.

• Valle de l'Aconcagua (500 ha)
Principal passage vers l'Argentine, compte tenu des fortes chaleurs, la vallée était destinée traditionnellement à la production de raisins de table. La zone de Panquehue où sont plantés les vignobles est nettement plus fraîche, à cause de l'air descendant des Andes et des forts vents côtiers.

• Valle de Casablanca (3600 ha)
Une jeune région viticole « à la mode » et au climat frais, puisque la température ne dépasse pas les 20°C pendant la période végétative de la vigne. Elle incarne à elle toute seule la face moderne du vin chilien. La culture de la vigne y est particulièrement difficile puisque malgré d'importantes précipitations hivernales, l'eau vient à manquer en été car la vallée ne bénéficie pas de la fonte des neiges des Andes. C'est ici que sont produits les meilleurs Sauvignon blanc, certains Chardonnay sans oublier et de plus en plus, certains des meilleurs Pinot Noir.

• Valle del Maipo (9450 ha)
Il s'agit de la plus célèbre vallée viticole du Chili. L'irrigation est assurée par le Maipo qui dévale des Andes en arrosant les vignobles de ses rives. Les contrastes sont immenses entre les zones. Dans la partie nord-est, les vignobles sont presque envahis par le développement des banlieues de Santiago. Ici aussi, plus de la moitié du vignoble est planté en Cabernet Sauvignon. De grands noms de la viticulture chilienne s'y côtoient : Cousino Macul, Concha y Toro, Almaviva, Haras de Pirque, Santa Rita, Perez Cruz, Undurraga….

• Valle de Cachapoal (9 300 ha)
Les caractéristiques topographiques de cette région permettent d'obtenir des secteurs avec des différences climatiques très marquées. Le secteur de « Las Cabras » et de Peumo très chaud, aux vignobles en pente très exposés au soleil de l'après-midi, produit certains des meilleurs Carménère du Pays.

• Valle de Colchaga (19 960 ha)
Au climat chaud et aux sols fertiles, les vins rouges sont le point fort de cette vallée où le Cabernet Sauvignon représente ici plus de 10 000 hectares. Siège d'une véritable révolution au Chili, les producteurs de cette région ont prouvé que malgré les sols fertiles, en rajeunissant leur structure de production et par de nombreux efforts, ils étaient capables de produire autre chose que des vins de masse médiocres.

• Valle de Curico (19 330 ha)
Alors qu'en descendant vers le Sud on pourrait s'attendre à voir les températures diminuer, il n'en est rien. La cordillère côtière plus haute, bloque l'influence des vents froids de l'océan. On y trouve les plus grandes plantations de Sauvignon blanc (3773 ha), mais la qualité des raisins est loin derrière celle de la vallée de Casablanca.

• Valle de Maule (25 446 ha)
La plus grande région viticole chilienne puisqu'elle représente presque ¼ du vignoble national. Le Païs représente encore 1/3 de l'encépagement, et les vignes conduites en gobelet. Le climat y est nettement plus froid que dans les autres régions viticoles et les précipitations peuvent atteindre 1000 mm. Attiré par la bonne réputation de la Syrah, du Mourvèdre et du Cabernet Franc, le géant américain Kendall-Jackson y a planté 700 ha de vigne.

La région «traditionnelle» du Maule où le cépage Païs et les vignes conduites en gobelet sont encore bien présentes

• Valle del Bio-Bio (14 021 ha)
La région viticole la plus australe du pays et aussi la plus fraîche. Avec ses 1300 mm de précipitations certains comparent déjà cette région et ces conditions au bordelais. Les blancs comme le Gewurztraminer, le Chardonnay, le Sauvignon sont très prometteurs, sans oublier bien sûr le Pinot Noir. Une région en tout cas plein de surprises à 500 km de Santiago.

Les principaux cépages blancs (en % de l'encépagement total en 2005) : Chardonnay (7.5%), Sauvignon Blanc (7.5%), Muscat d'Alexandrie (5%), Sémillon (1,5%).

Les rouges (en pourcentage de l'encépagement total en 2005) : Cabernet Sauvignon (35%), Païs (13%), Merlot (11,5%), Carménère (6%).

Le Chili viticole : une véritable machine à exporter

C'est relativement récemment à la chute du régime de Pinochet, en 1990, que le Chili a pu faire connaître ses vins au monde. Le vin chilien est aujourd´hui le troisième vin importé aux Etats-Unis, derrière les productions italiennes et françaises. Et ceci n'est pas un mince exploit lorsque

l'on sait que la production chilienne est inférieure à la production bordelaise ! L'export a beaucoup augmenté ces dernières années, tant en volume qu'en valeur avec l'apparition du système des appellations d'origine et le recentrage vers des vins de qualité. Pour 2007, les prévisions accordent des volumes exportés à hauteur de 4700 milliers d'hl pour une production total de 8270 milliers d'hl. Les exportations représenteront ainsi près de 70% de la production !! L'Europe avec 57% des vins exportés en volume est le principal partenaire commercial.

Voici les 10 principaux pays importateurs de vins chiliens en bouteille (en % par rapport au total exporté en volume):

- Royaume Uni : 23%
- USA : 17%
- Canada : 4%
- Allemagne : 5%
- Danemark : 3%
- Hollande : 4%
- Brésil : 5%
- Irlande : 3%
- Japon 3%
- Mexique : 3%

Stefano Rossi et Maria Cecilia Pino : la très sympathique, accueillante et au combien importante délégation export du groupe Santa Rita

Les atouts de la viticulture chilienne

Une véritable culture des exportations héritée de la dictature de Pinochet

3.197 victimes de violence sont mortes ou ont disparu pendant les 17 années du règne d'Augusto Pinochet. Voilà le terrible bilan humain de sa dictature. Probablement l'unique élément positif de cette triste période pour le Chili aura été le modèle économique libéral qu'elle a instauré, et le rôle central qu'a joué le gouvernement militaire dans la libéralisation du marché, la liberté des échanges, l'ouverture du pays à la concurrence internationale. Le Chili est ainsi devenu plus tôt qu'ailleurs en Amérique du Sud, un pays tourné vers l'export avec une solide culture des exportations. Si le Chili se lance dans une activité, c'est pour la développer intensivement et devenir leader sur les marchés mondiaux. C'est le cas par exemple de la sylviculture : il y a 50 ans, les 80% de surface montagneuse que compte le pays était pelés et non valorisables d'un point de vue économique. Les chiliens ont fait venir l'eucalyptus qui s'est remarquablement bien adapté. Pendant 50 ans, ils en ont planté le long de leur cordillère côtière et aujourd'hui le Chili, « petit pays » et guère plus grand que la France avec ses 750 000 km^2, est le 5ème pays exportateur de cellulose. Et la sylviculture n'est pas un cas isolé : le Chili est le premier exportateur mondial de farine de poisson, 1er de prunes, 2ème de pommes, 2ème de framboises sans compter le cuivre où il dépasse haut la main ses concurrents. Alors au début des années 1990, lorsque les Chiliens ont senti l'aubaine et les possibilités à l'export qu'offrait la viticulture de qualité, ils s'y sont jetés à corps perdus.

Farine de poisson, bois, framboises et pommes...voici les autres produits présents au box office des exportations chiliennes !!

Une situation politique stable attirant les investisseurs

Le Chili se caractérise par une stabilité politique et économique, et une sécurité juridique. Le Chili présente un «risque pays» parmi les plus faibles du monde identique à celui de l'Allemagne. Il est aujourd'hui le premier pays au monde en matière d'ouverture de son marché avec la signature d'accords de libre-échange avec quasiment toutes les régions du monde (USA, UE, Asie, Amérique du Sud, Chine), et dispose d'une législation particulièrement favorable à l'égard des investisseurs étrangers (égalité de traitement entre investisseurs étrangers et investisseurs locaux). De nombreux investisseurs se sont tournés vers le Chili viticole : Miguel Torres (Espagne), Robert Mondavi (USA), Franciscan State Selection (USA), Mildara Blass (Australie), Odfjell Vineyards SA (Norvège) et il existe aujourd'hui 15 vignobles franco-chiliens répartis sur plus de 1500 ha parmi Los Vascos, Villard Estate, Casa Lapostolle, Almaviva, Larose et Laroche…

Michel Friou, oenologue du prestigieux Domaine Chilien Almaviva, résultat gagnant de la collaboration entre le Chilien Concha Y Toro et le bordelais Baron Philippe de Rotschild

L'absence de phylloxéra mais de plus en plus de greffés soudés

Le Chili est le seul pays au monde dont le vignoble n'est pas affecté par le phylloxera. De nombreuses explications ont été avancées mais aucune n'a été validée à 100%. La première met en avant le côté isolé du Chili, encadré entre l'Océan Pacifique à l'Ouest, le Désert d'Atacama au Nord et la Cordillère des Andes à l'Est qui constitueraient des barrières physiques à l'entrée du phylloxéra. La deuxième se réfère à l'irrigation. On pensait, que le phylloxéra ne résistait pas à l'abondance d'eau, l'irrigation traditionnellement pratiquée par inondation aurait pu bloquer. Echanges internationaux, développement de l'irrigation par goutte à goutte, le Chili reste à ce jour épargné. Les vignes ont ainsi l'avantage unique de ne pas être greffées : certaines vignes ont plus de 140 ans d'âge. Cependant, au grès de nos rencontres, nous avons pu nous rendre compte que les nouvelles plantations étaient en général greffées afin de pouvoir anticiper une éventuelle arrivée du phylloxéra au Chili, ne pas perdre soudainement l'intégralité du vignoble, et pour stopper les problèmes de nématodes de plus en plus fréquent. Les principaux porte-greffes

utilisés sont le 101-14 et 3309 C.

Porte-greffe et système racinaire pivotant

Chez Santa Rita, afin de pouvoir irriguer au plus juste et d'apporter l'eau là où se trouvent les racines, 24 fosses racinaires ont été creusés sur les 600 ha du domaine « historique ». Ces fosses sont ouvertes pour une durée de 2 ans, et le développement racinaire y est suivi et reporté sur une plaque de plexiglas. Ces observations réalisées à la fois sur des vignes greffées et sur des vignes franc de pied ont montré que les vignes franc de pieds possédaient un système racinaire plus profond que sur les vignes greffées où celui-ci restait superficiel. Les points verts correspondent aux racines développées avant la fleur au 10 octobre (température du sol de 15°C), et les rouges aux racines développées au 29 décembre (baie à 8 mm et températures du sol de 25°C).

La Carménère

C'est grâce à la longévité des ceps due à l'absence de phylloxéra que certains cépages, aujourd'hui disparus chez nous, ont été retrouvés au Chili. C'est le cas de la Carménère longtemps confondue avec le Merlot qui a été formellement identifiée en tant que tel en 1994 par Jean-Michel Boursiquot, actuellement directeur technique Matériel Végétal de notre institut. Les Chiliens essaient depuis d'en faire leur originalité et leur typicité en matière d'encépagement. Ce cépage originaire du Bordelais n'a pas été replanté en France après la crise du phylloxera à cause d'irrégularités de rendement et parce qu'il mûrissait trop tard : en novembre !! Alors que ceci peut poser des problèmes sanitaires sous le climat océanique bordelais, ce n'est pas du tout le cas sous le climat sec du Chili !! La Carmenère serait plus répandue qu'on ne le pense, car on l'aurait longtemps confondu avec du Merlot. Les bons vins de Merlot chiliens au riche fruité de cerise noire cachent souvent un bon pourcentage de Carménère.

Un climat favorable à la conduite de la vigne et des terroirs marqués

Le Chili est un véritable paradis pour produire du raisin de cuve : sec, il ne pleut pas pendant 8 mois d'octobre à mai !! Les raisins sont sains - l'oïdium est la principale maladie - mais la production viticole chilienne ne peut se passer d'irrigation. Amplitude thermique journalière de l'ordre de 20°C : l'air frais descendant de la cordillère des Andes permet de rafraîchir les nuits à 12°C pour une meilleure conservation de l'acidité et une intense production de polyphénols.

Etrangement, les variations climatiques sont plus marquées entre l'Est et l'Ouest qu'entre le Nord et le Sud, et ce à cause des Andes et de la présence de la cordillère côtière qui exercent sur les températures et les précipitations de chaque région une influence décisive. La hauteur de la cordillère côtière qui détermine l'intensité des entrées maritimes fraîches du courant de Humboldt, influence également beaucoup le climat.

Les différences climatiques sont importantes d'une région à l'autre et chaque zone s'est spécialisée dans la production d'un ou plusieurs cépages : par exemple les régions de Casablanca ou de Leyda pour le Sauvignon Blanc ou le Pinot Noir, et l'Alto Maipo ou Colchagua pour le Cabernet Sauvignon.

Les terroirs sont marqués et les vins premium des grosses compagnies se doivent de venir de la région appropriée à la mode. Les risques de gelée existent à peu près partout au Chili. Les méthodes de lutte incluent des méthodes par aspersion (via un 2ème tuyau connecté au réseau d'irrigation), par brassage de l'air (hélicoptère ou hélice).

La Carménère : avantage ou inconvénient pour la viticulture chilienne ?

Lorsqu'on écoute les œnologues chiliens parler de la Carménère on peut se demander si on aurait pas du placer le cépage dans les points faibles du Chili viticole comme si un doute ambiant flottait dans l'air sur ce cépage atypique. Pourquoi l'identité du Chili viticole devrait reposer sur un cépage si difficile à cultiver et à vinifier ? A en croire la faible quantité que nous avons dégustée, c'est sûr les Chiliens n'en sont pas très fiers. Difficulté à mûrir, vendangée fin mai à bout de souffle après 3 mois de vendanges ! Même si les plantations ont sérieusement progressé depuis 15 ans, elles sont maintenant stabilisées à moins de 7 000 ha et on l'arrache dans les vignobles où elle peine à mûrir. En vinification, il faut se battre pour minimiser les arômes végétaux omniprésents, en évitant surtout les macérations préfermentaires à froid. La macération finale à chaud donne cependant de bons résultats.

Des vins concentrés, boisés, correspondant aux attentes du marché mondial de ces 10 dernières années

Le Chili est un pays très tourné vers les Etats-Unis avec lesquels il entretient d'excellentes relations commerciales. Il est le 3ème consommateur mondial

de Coca-Cola par habitant. Ceci se ressent lorsque l'on goûte les vins chiliens, ou du moins une partie. Ils sont souvent très murs, très concentrés, très boisés. A s'y méprendre on croirait goûter des vins californiens. Ceci n'est pas si étonnant lorsque l'on sait que les échanges œnologiques entre les 2 pays sont importants : voyages d'études, échanges universitaires. Un grand nombre d'apprentis œnologues chiliens va se former chez l'oncle Sam dans la prestigieuse Napa Valley. Une autre génération d'oenologues s'est également formée en France. Les vins produits par le Chili ces 10 dernières années étaient des vins adaptés aux attentes du marché mondial, et qui ont beaucoup plu.

Des géants pour contrôler la production

6000 ha de vignoble propre !! Des raisins achetés à des producteurs sur 25 000 ha supplémentaires, voilà les chiffres impressionnants du Groupe Concha Y Toro. C'est CYT prononcez au Chili « C.I.T. », qui gère, administre la production, fixe les prix et innonde de ses marques le Chili et les marchés internationaux. CYT c'est une production de 2,4 millions d'hectolitres, 2 000 salariés, une présence dans 130 pays et des marques mythiques. Alors qu'il y a encore quelques années 3 bodegas se battaient pour la place de premier producteur chilien (CYT, Santa Rita et Vina San Pedro), la stratégie commerciale de Concha Y Toro articulée autour de marques puissantes et qualitatives comme Casillero del Diablo, semble porter ses fruits et le groupe a aujourd'hui nettement distancé ses concurrents. San Pedro (3000 ha) s'est orienté vers une stratégie «entrée de gamme» à travers sa marque Gato Negro qui représente l'essentiel de sa production. Santa Rita (4 000 ha), de son côté, s'est probablement laissée distancer, car la stratégie qualitative choisie – à l'export le groupe occupe la 3ème place en terme de prix par caisse FOB (Free On Board = prix départ export) - ne lui a pas permis, en achetant des raisins supplémentaires, de conserver la qualité de leurs produits destinés à l'exportation. En revanche, Santa Rita est très présente sur le marché local.

2 stratégies différentes : Gato Negro Vs Casillero del Diablo

Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon: 7-8 € en France. Rendement de 10T/ha. Production totale de 110 000 hl. Récolte manuelle. Vinification traditionnelle. Elevage pendant 8 mois en fut de chêne américain. 14% vol. mais subirait une désalcoolisation…Disponible chez Nicolas.

Gato Negro Cabernet Sauvignon : 4 € en France. Rendement de 25 T/ha. Production totale de 150 000 hl. Récolte mécanique. Macération préfermentaire à froid et décuvage précoce avant fin de fermentation, boisage discret (chips + douelles), micro-oxygénation. Existe en BIB de 3L vendu 13 €. Assez forte présence en France car importé par les Grands Chais de France.

La gestion de l'irrigation

Contrairement à l'Afrique du Sud où l'utilisation des sondes à neutron est très répandue, au Chili les principaux outils utilisés pour déclencher l'irrigation sont les observations au vignoble, les potentiels hydriques de base, les données d'évapotranspiration et les prévisions météo. Quand on interroge les bodegas sur les stratégies d'apport, on se rend vite compte qu'il existe plusieurs écoles : des stratégies classiques où on coupe l'eau après véraison, d'autres partisans d'un stress plus précoce et maîtrise de ce stress après véraison. Concernant le couple fréquence/intensité, c'est la même discorde. Ce qui est sûr c'est que des apports d'eau plus longs sur des périodes plus espacées permettent aux racines de plonger davantage. Comme nous le disait le chef de culture de Conosur à propos des vignes irriguées sur des courtes durées mais à fréquence rapprochée, « leur système racinaire pourrait tenir dans un simple pot tellement il est superficiel !! ». Dans tous les cas, les stratégies d'irrigation divisent au Chili et rien n'est vraiment simple. Comme les viticulteurs chiliens aiment à nous le rappeler : « Chez vous c'est bien plus facile car vous avez moins de questions à vous poser, et surtout pas de décisions à prendre, puisque vous comptez simplement sur les précipitations, c'est aussi pour cela que les effets millésimes sont plus marqués dans vos vignobles ». La fertilisation est en général réalisée via le système d'irrigation par fertirrigation.

Un des meilleur rapport qualité prix des vignobles du nouveau monde et des vins reconnus internationalement pour leur qualité

Les vins chiliens bénéficient d'un rapport qualité/prix particulièrement favorable. Ils se sont ainsi imposés auprès d'une large palette de pays consommateurs et constituent maintenant pour le consommateur moyen une référence. Les coûts de production au Chili sont peu élevés, de 2000 à 4500 US $ / ha soit de 1430 à 3 200 €/ha contre 5 000 à 7000 €/ha dans nos vignobles de Midi-Pyrénées (Estimation Christophe Gaviglio IFV Midi-Pyrénées). Le poste principal de charge est la main d'œuvre qui représente 50% des coûts. Le revenu d'un ouvrier est de 20$ par jour à raison d'un ouvrier permanent pour 10 ha de vignoble. Ceci représente des coûts de production par kg de 0,2 $/kg de raisin en viticulture traditionnelle. La mécanisation est encore peu répandue au Chili, mais la machine à vendanger gagne cependant du terrain. Elle est essentiellement présente dans la vallée centrale et dans les zones à raisins blancs où il est crucial de pouvoir vendanger au bon moment et tôt le matin, l'intégralité de la récolte.

La viticulture «biologique» selon Conosur

Conosur fait partie du groupe Concha Y Toro mais possède une gestion complètement indépendante. La bodega s'est lancée depuis quelques années sur le marché des vins « bios ». A l'heure actuelle, 150 ha sont conduits en « bio » et certifiés par un organisme allemand, mais cette surface augmente d'année en année. Voici brièvement leur façon de fonctionner assez impressionnante et très coûteuse en main d'œuvre :

Fertilisation
Après compostage, les résidus de la vinification (marc, pépins…), les déchets animaux (plumes, fientes…) sont rapportés au vignoble par fertirrigation, et après infusion dans les bassins d'irrigation. Localement, des apports de lombricompost et de guano rouge peuvent être également réalisés sur les sols particulièrement pauvres. L'apport d'azote se fait également par culture de légumineuses dans l'inter-rang. Localement, des pulvérisations foliaires à l'aide d'un mélange lait + maïs fermenté sont parfois réalisées.

Entretien du sol
Interrang enherbé par des légumineuses, sous le rang tonte à l'aide d'un rotofil manuellement.

Lutte intégrée
Araignées rouges : auxilliaires (typhlodrome) ou pulvérisation précoce d'huile minérale qui les asphyxie
Oidium : soufre + prophylaxie
Botrytis : trichoderma + prophylaxie (échardage, éclaircissage, effeuillage…)
Mange bourgeons local ou « burrito » : au printemps peu de temps après le débourrement, les burritos sortent de terre et migrent vers les jeunes pousses. 500 oies sont alors lâchées dans le vignoble ce qui permet de limiter les populations. Une bande enroulée autour des ceps, imbibée d'un extrait ail joue le rôle de répulsif et de barrière physique.

Des vins naturels pour surfer sur la vague des vins écologiques ou « commerce équitable »

Conséquences directes du climat sec et favorable à la culture de la vigne, la pression phytosanitaire est très faible et se prête très volontiers à la production de vins « organico », comprenez biologique : pas de mildiou, un peu d'oïdium et de botrytis dans les régions humides côtières. Du côté des ravageurs, seules des araignées rouges et quelques mange bourgeons (burrito) semblent poser problèmes. Sans trop d'effort et à moindre coût (0,27 $/kg contre 0,20 $), une bodega peut ainsi produire des raisins « bio ». Une autre valorisation intéressante est celle des vins « commerce équitable » que nous avons découverts lors de notre visite à la Coopérative de Curico – Los Robles.

Des gammes bien marquées, autant de repères pour le consommateur

Comme dans beaucoup de vignobles du « nouveau monde », au Chili, les étiquettes sont très facilement lisibles pour le consommateur : le cépage est presque toujours mis en avant (sauf dans le cas des assemblages haut de gamme), à côté du millésime et quelque fois de la région de production. Cette notion est essentielle pour les vins de Sauvignon blanc par exemple : si les raisins proviennent de la vallée de Casablanca, de Leyda ou de Limari, pour rien au monde on se priverait de le signaler et de le mettre en avant sur l'étiquette. La segmentation des gammes est également très marquée :

- « variétal » ou entrée de gamme, pas de boisage en général, si boisage copeaux ou douelles 20-30 $ FOB la caisse de 12 bouteilles
- reserva : milieu de gamme, élevage barrique, 50 à 60 $ FOB la caisse
- premium ou single vineyard : assemblage de plusieurs cépages ou monovariétal, élaboré à partir de raisins provenant d'une parcelle unique 80-90 $ FOB la caisse

à gauche chai à barriques ambiance «chant grégorien» chez Montes, à droite chai en tôle dissimulé derrière une haie de peupliers toujours chez Montes

Des vins bien marketés

En général, les vins sont bien marketés et les étiquettes racontent une histoire autour du produit. Le marketing d'Almaviva, par exemple, fait référence aux civilisations précolombiennes et aux indiens Mapuche, Haras de Pirque à la passion du propriétaire pour les chevaux, à l'équitation, Conosur à l'écologie, mais la palme revient probablement à Montes et à la philosophie qui gravite autour des vins. Aurélio Montes, véritable gourou de la viticulture chilienne, ancien vinificateur chez San Pedro a créé sa propre bodega il y a 20 ans. Son nouvel instrument de vinification qui est sorti de terre il y a 4 ans, s'articule autour du Feng Shui (art chinois millénaire dont le but est d'harmoniser l'énergie). Des fontaines d'eau circulent à l'intérieur de la bodega, les murs peints en rouge attirent le succès et le vin, élevé en barriques, et bercé au son de vénérables chants grégoriens. Le tout pour un marketing excellemment pensé qui séduirait n'importe quel acheteur, mais laisse plus septique les professionnels du vin. Un des participants a par ailleurs fait remarquer que, compte tenu de l'importance de la production, il manquait quelques barriques. La réponse du maître de chai fut que les vins étaient stockés dans un autre chai en tôle, à l'écart du bâtiment principal, caché de l'œil du public par une rangée de peupliers, et élevé sans le chant des moines !! Q'importe !! L'impression globale que laisse cet endroit est extrêmement positive.

Le libre marché et l'absence de système de contrôle

Au Chili, chaque bodega « va faire ses courses » et achète du raisin sur l'ensemble du territoire, dans des zones de production adaptées par cépage. En voici quelques exemples :

- Valdivieso : 150 ha de vignoble propre mais achète du raisin sur 550 ha
- Concha y Toro : 6 000 ha de vignoble mais achète du raisin sur 25 000 ha

Les bodegas s'arrachent les meilleurs producteurs, et la rémunération du raisin peut atteindre 1$/kg. La durée des contrats peut varier d'une seule année à 10 ans. Chez Valdivieso, la cuvée haut de gamme « single vineyard » Cabernet Franc est élaborée à partir de raisins achetés à un producteur. On comprend alors pour cette bodega l'enjeu de conserver ce viticulteur. Une rupture de contrat signifierait l'absence de production de la cuvée. Une personne s'occupe à temps plein du relationnel avec ces « précieux » viticulteurs. Cette façon de travailler par achat de raisin permet d'être réactif à la demande des marchés, de produire des vins de qualité à partir de cépages cultivés dans des conditions optimales, et de s'affranchir de l'aspect vignoble en ne perdant que très légèrement en rentabilité.

Il existe un système de contrôle de la production, le «Servicio Agricola Ganadero» ou (SAG), qui dépend du Ministère de l'Agriculture. Sa présence sur le terrain pour réaliser des contrôles est loin d'être évidente. Au Chili, il n'existe pas de systèmes de droits de plantation, ni de restrictions au niveau des pratiques oenologiques (emploi de copeaux, désalcoolisation...).

Du personnel jeune et qualifié

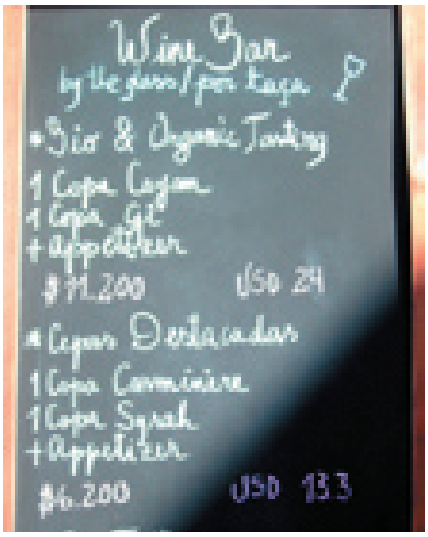
Au Chili, le niveau de qualification des chefs de culture et des vinificateurs ne cessent d'augmenter. Les formations dispensées localement sont d'excellente qualité, mais certains n'hésitent pas à venir se former en France, dans nos écoles d'Agronomie ou d'Oenologie. La responsabilité des bodegas est souvent confiée à des jeunes. Un ingénieur agronome est en charge en général de 200 à 400 ha de vignoble suivant les structures. L'équipe de vinification est toujours composée d'au-moins 2 œnologues. Selon Alejandro Hernandez, le nombre de spécialistes en viticulture reste insuffisant car la grande majorité des ingénieurs agronomes se consacre à l'œnologie, et il n'existe pas de cycle « Viticulture » au Chili.

L'oenotourisme

Pour un très grand nombre de touristes étrangers, un voyage au Chili ne serait pas complet sans une visite du prestigieux producteur chilien Concha Y Toro. Il est conseillé de réserver les visites avec 2 à 3 jours d'anticipation, éventuellement plus pendant la période estivale, tant les demandes sont importantes. Chez Concha y Toro la visite basique comprenant la dégustation de 2 vins, un parcours dans le vignoble avec explications sur le phylloxéra et un rapide tour du chai à barriques revient à 6 000 pesos soit près de 9 €. 80 000 personnes visitent chaque année Concha Y Toro (soit 2,5 fois et demi le nombre de visiteurs de l'île de Pâques !!), représentant un chiffre d'affaire de près de 720 000€ (hors vente au caveau) !! Un business lucratif et une source de revenu à ne pas négliger !! Concha y Toro n'est pas un cas unique, et l'aspect oenotourisme est très répandu et très important au Chili, d'autant plus qu'un grand nombre de bodegas se situe dans la périphérie immédiate de Santiago, et donc facilement accessible pour les touristes. Chaque vignoble possède sa propre route des vins.

Une nouvelle organisation interprofessionnelle et plus de moyens injectés dans la recherche

Avant 2004, le budget alloué à la recherche vitivinicole au Chili représentait 4,3 US $/ha de vignoble, et le Chili était très loin derrière l'Australie (78$/ha) et l'Europe (42$/ha). A partir de 2006, un consortium technologique pour la vigne et le vin (Vinnova) a été mis en place entre les professionnels, les pouvoirs publics et les universités afin de renforcer la qualité et la personnalité des vins chiliens. Le budget alloué est de 10 millions de dollars pour une période de 5 ans, ce qui est 4 fois supérieur au budget de 2004. Parmi les thématiques de recherche, on peut citer les préférences des consommateurs et la gestion de l'alcool dans les vins. Une réorganisation de l'interprofession a été initiée à travers la récente fusion de Vinas de Chile (association des embouteilleurs de vins), et de ChileVid (association des exportateurs de vins fins) pour former l'organisme « Vinos de Chile » qui regroupera davantage de producteurs.



Les tarifs prohibitifs des dégustations chez Concha Y Toro ne semblent pas décourager les quelques 100 000 visiteurs annuels !!

Les problèmes de la viticulture chilienne

Dès notre arrivée au Chili, nous avons eu la chance et l'honneur d'assister à une présentation de la viticulture chilienne par Alejandro Hernandez, professeur à l'Université Catholique du Chili, propriétaire du domaine Portal del Alto et ex-président de l'OIV de 1994 à 1997. Cette synthèse de la viticulture chilienne a permis d'identifier les freins et problèmes rencontrés actuellement dans le pays.

Des variétés plantées dans des zones non adaptées

10% du vignoble chilien serait planté de cépages non adaptés aux conditions écologiques locales. C'est le cas des vignobles du Sud (Bio Bio) plantés en Cabernet ou en Carménère, atteignant rarement les maturités aromatiques et polyphénoliques optimales.

Les petits producteurs de ces régions peuvent difficilement prendre en charge le coût d'un surgreffage estimé à environ 1500 $ par hectare. Il existe également dans la région du Maule, 18 000 ha de vignoble planté majoritairement de Pais et de Muscat d'Alexandrie. Ces vignes appartiennent à de petits producteurs (0,5 à 5 ha) qui n'arrivent pas à rentabiliser leur production et leur vin, souvent de qualité médiocre. Compte tenu de la situation financière catastrophique des ces producteurs, l'état chilien, à travers l'INDAP, a consenti à accorder des aides à compter de juillet 2007. Le but de ses aides est de contribuer au développement technologique, d'améliorer la qualité et la productivité des vignes, à renforcer les liens avec les grands acheteurs de raisins et à rechercher des marchés de niche comme la viticulture biologique.

Une gamme de cépages peu diversifiée et des produits standard

« Si vous avez goûté un Cabernet Chilien, vous avez l'impression de les avoir tous goûté » nous disait Alejandro dans son excellent français. Les vins et surtout les Cabernets chiliens se ressemblent : concentrés, très murs, avec de la sucrosité et du bois, style Michel Rolland ou Robert Parker. Au Chili, on copie le voisin, et on ne va pas trop se différencier et prendre de risques. En matière de cépages, on a vite fait le tour de ce que le Chili viticole peut offrir : en blanc, Chardonnay souvent un peu boisé ou Sauvignon végétal? En rouge, c'est plus varié : Cabernet Sauvignon, Carménère, Merlot ou Pinot Noir. La Syrah a fait son apparition récemment et est en plein essor. Certains recommandent au pays d'étoffer son encépagement avec 4 à 5 cépages supplémentaires comme des Riesling, Gewurztraminer, Sémillon, Grenache, Mourvèdre. Au niveau des produits, l'offre n'est pas très variée : pas ou peu de rosés et de vendanges tardives (malgré l'impression que les conditions climatiques conviendraient volontiers à un passerillage sur souche). Le Chili innove peu, remet peu en question ses pratiques puisqu'elles ont fonctionné et fonctionnent encore. La comparaison avec la France et nos vignobles il y a 10 ans est inévitable.

Le succès de Conosur sonne l'arrivée d'une nouvelle tendance ?

Lorsque l'on regarde de près la progression des exportations de Conosur depuis 10 ans, on est vraiment impressionné. En 2007, Conosur va même dépasser San Pedro. Alors comment expliquer ce succès grandissant ? Certes Conosur surfe sur la vague des vins écologiques et du Pinot Noir : voilà les deux premières raisons !!

Mais ce n'est probablement pas tout !! Lorsqu'on goûte leurs vins, on est agréablement surpris, il sont frais, fruités, le boisé est intégré, l'alcool moins brûlant et ils contrastent avec les autres vins chiliens. De plus ils travaillent des cépages plus anecdotiques, comme le Viognier par exemple. Conosur n'est pas un cas isolé au Chili, il existe d'autres bodegas comme Matetic par exemple. À une plus grande échelle, on pourrait se poser la question si la demande vers les vins concentrés et boisés ne serait pas en train de s'essouffler au niveau mondial, au profit de vins plus réducteurs et plus frais ? Une chose est sûre c'est qu'on ne sent pas la majorité des producteurs chiliens prêts à virer de bord.

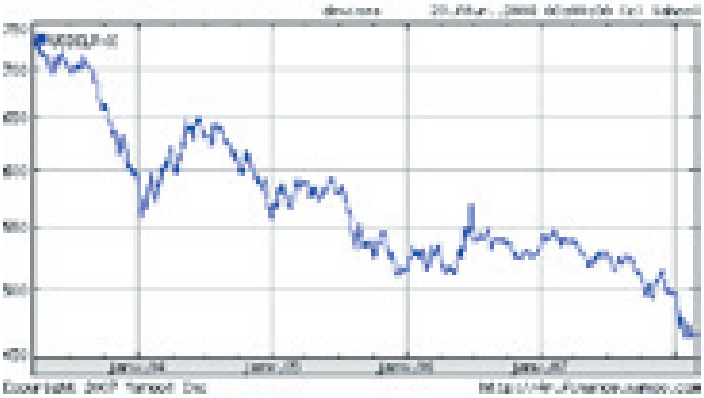
L'absence d'image pays

Les principaux concurrents du Chili sur les marchés export sont clairement les autres vignobles du nouveau monde : Australie, Argentine, Afrique du Sud et Nouvelle Zélande. L'un des gros problèmes du Chili par rapport à ces concurrents directs, est l'absence d'image associée au pays. Une analyse marketing du marché montre que le Chili ne fait pas rêver le consommateur, ne procure pas d'exotisme, au contraire des concurrents. L'Argentine évoque la viande de bœuf, les gauchos, les grands espaces, la Patagonie les belles argentines et le tango. L'Afrique du Sud : la biodiversité, une nation multicolore, les parcs animaliers, l'apartheid. L'Australie : les grands espaces, les kangourous et autres animaux sauvages, les aborigènes, le surf. La Nouvelle-Zélande : terre de montagne et de volcans, le rugby, les moutons et les indiens maoris. Et le Chili dans tout ça ? Pinochet… et quoi d'autres si ce n'est un pays de vin ??

Des vignobles de moins en moins rentables

Le prix du vin se négocie toujours en dollars américains au Chili. Mais l'évolution du cours du peso par rapport au dollar américain, montre que

depuis fin 2003 la valeur du dollar est passée de 750 à 450 pesos, soit une baisse de 40%. Cette baisse du cours du dollar représente une baisse de revenu de 40% pour les viticulteurs chiliens par rapport à 2003 !! C'est le système du libre échange. Cette situation ne se produit pas chez le voisin argentin, où l'état plus interventionniste achète des devises pour maintenir le dollar à des niveaux corrects. Ajoutée à cela une augmentation du coût de l'énergie (gaz et électricité), de la main d'œuvre et des réformes sociales demandées par le gouvernement socialiste de Michèle Bachelet, font qu'un grand nombre de domaine n'est aujourd'hui plus rentable !! Alejandro Hernandez estimait que la taille critique de rentabilité se situe aux environs de 60 000 caisses (5500 hl), soit une bonne centaine d'hectares. Les domaines des gros investisseurs peuvent être renfloués par de l'argent provenant d'une autre activité. C'est le cas de Matetic ou Perez



Evolution du cours du dollar en peso depuis 5 ans

Cruz mais les autres domaines sont en danger et risquent de devoir mettre la clé sous la porte. Le Chili viticole traverse une crise sans précédent qui va bénéficier aux gros producteurs susceptibles d'acheter encore plus de vignobles !!

Des problèmes techniques liés à du matériel végétal médiocre et à des raisins très murs

L'un des gros problèmes au Chili est la qualité du matériel végétal. Les plantations ne sont pas indemnes de virose, et la viabilité des plantes pas toujours assurée. Il existe au Chili 7 pépinières viticoles. Les grands groupes possèdent leur propre unité. C'est le cas de Santa Rita qui nous a très gentiment ouvert les portes de sa pépinière. Ils réalisent leurs sélections massales et la multiplication du matériel végétal. Les tests Elisa sont sous-traités à un laboratoire universitaire.

L'autre problème concerne la maturité excessive des raisins. Les vinificateurs recherchent la maturité phénolique et vendangent très tard et très mûr, avec des teneurs en alcool élevées et des pH très hauts. Les risques d'arrêt de fermentation, développement de levures de contamination de type *Brettanomyces* sont importants. Pour limiter les degrés trop importants dans les vins, le mouillage est une technique fréquemment utilisée. Des dé-

Pépinière privée du groupe Santa Rita

salcoolisations sont également pratiquées et les Chiliens mettent de l'espoir dans les nouvelles techniques de désucrage de type rédux.

Un budget marketing pas suffisamment élevé

Par rapport à ses concurrents directs, le Chili investit peu en campagne promotionnelle sur les principaux marchés européens. L'investissement de l'Australie, de la Nouvelle-Zélande, de l'Afrique du Sud et de l'Espagne est estimé a environ 1$ US par caisse alors que pour le Chili l'investissement marketing est simplement de 0,2 $ par caisse, soit 5 fois moins !!

Zoom sur le vin Fair Trade ou «commerce équitable»

En 1990, 2 compagnies hollandaises et belges ont contacté Los Robles, car elles étaient à la recherche de vins « Commerce Equitable ». Los Robles s'est engagée dans cette démarche dont le principe est assez simple. Sur chaque caisse de vins vendue, un montant payé par le client (1$ / caisse) est alloué à la constitution d'un fond spécial. Ce fond géré par une association sociale bénéficie à 69 familles de travailleurs, 15 familles de petits producteurs, et à 45 familles de paysans, pour un total de 544 personnes. Ce fond est utilisé entre autre pour l'éducation des « enfants » de la coopérative, pour l'amélioration des conditions de logement, pour financer des complémentaires maladies, pour améliorer la qualité de vie par augmentation des salaires, pour réaliser des plantations…

Les coopératives malmenées

Nous avons eu la chance de visiter lors de notre séjour l'une des deux coopératives rescapées du Chili. Les caves coopératives, comparées aux bodegas qui achètent des raisins en fonction des marchés et de leur besoin, ne disposent pas de l'exclusivité des apports. Si le producteur obtient le feu vert des œnologues, il peut aller vendre ses raisins ailleurs.

La rémunération est basée sur les prix fixés par Concha Y Toro. Los Robles, la coopérative de Curico vend 70 000 hl en vrac (exportation vers la Chine et la Russie essentiellement), et simplement 20 000 hl en bouteille sous le label « Fair Trade » ou commerce équitable. C'est d'ailleurs cette valorisation liée à une forte demande pour ce type de produit qui a permis à Los Robles de survivre !!

Le problème du vrac : pas de régulation des volumes et des prix

Le Chili est sous la loi du libre marché, ce qui se traduit par l'absence de régulation des volumes de production et des prix. Il n'existe pas de cours pour le prix du vin en vrac, et beaucoup de petits et moyens producteurs sont sacrifiés. Le problème de ce mode de fonctionnement est bien entendu la surproduction. Chez le voisin argentin, un conseil régulateur des vignobles de Mendoza et de San Juan qui représentent 95% de la production, fixe annuellement les quantités de raisins qui devront être utilisés pour élaborer du moût concentrés. Ceci permet d'éliminer du circuit les raisins de mauvaise qualité. Dans la zone de Curico, nous avons remarqué qu'une compagnie espagnole venait d'installer une immense usine de fabrication de moût concentré. Ce qui est certain, c'est que la crise actuelle risque bien d'accélérer cette valorisation des raisins.

Fiches techniques des «bodegas» visitées

Haras de Pirque

Présentation de la propriété

Situation : Vallée de Maipo dans la zone Pirque, la cave se situe à une altitude de 700 m, soit 200 m de plus que Santiago.
Domaine : 600 ha dont 150 ha de vigne. L'autre activité de la propriété est l'élevage de chevaux (250 têtes).
Personnel : 10 personnes en cave, 14 au vignoble, 20 à l'administration. Pendant les périodes de pointe, l'exploitation peut employer jusqu'à 35 saisonniers.

Conduite du vignoble

Vignes : 95% de cépages rouges : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Carménère. Le vignoble a été planté en 1990, il est non greffé. Ils utilisent des clones et la sélection massale. Toutes les vignes sont conduites avec un palissage vertical.
Irrigation : sous forme de goutte à goutte, le suivi se fait quotidiennement sur les parcelles grâce à une chambre à pression. L'eau provient de la rivière Maipo qui traverse la propriété, l'exploitation possède un droit de pompage qui a été acheté en même temps que les terres, elle a également 3 puits.
Fertilisation : par fertirrigation, et utilisation de marc mélangé à du fumier de cheval.
Vendanges : La date des vendanges est déterminée par : la dégustation de baies, des analyses classiques de maturité : sucres, ph,… ainsi que des suivis de maturité phénoliques. Les vendanges commencent généralement la première semaine de mars. La vendange arrive au chai par cagette de 15 kg, puis elle est passée sur une table de tri.

Vinification

Capacité : 10 000 hl, toutes les cuves sont équipées d'un système de régulation thermique en chaud froid, ou sont reliées à un échangeur.
Construction : La cave est en forme de fer à Cheval, elle a été construite sur différents niveaux. Il existe une différence de dénivellé de 12 m entre le haut de la cave où se trouvent les conquets de réception, et le bas où sont situées les cuves de stockage du vin. Le transfert des vins se réalise donc généralement par gravité. Les cuves ont une capacité moyenne de 200 hl, elles permettent de vinifier des raisins qui proviennent de parcelles ou de parties de parcelles homogènes.
Sauvignon Blanc : Il est ramassé en 3 fois. Les cuves sont vinifiées séparément et assemblées ensuite. Cela permet d'avoir une gamme aromatique variée. La fermentation se déroule à 15°C avec la souche de levure VL3.

Rouge :
Température : de 22 à 35°C
Macération pré-fermentaire à froid sauf pour la Carménère. Travail du chapeau : par des remontages, pas de délestage car dans leur situation, la technique extrait trop de tanins asséchants. La fermentation malolactique se fait soit en cuves soit en barriques. Elevage en barriques françaises uniquement.
Copeaux et micro oxygénation ne sont pas du tout utilisés.

Nous avons remarqué…

Des petites cuves de 10 hl. Elles permettent de réaliser des petites expérimentations sur des problématiques précises adaptées à leur situation comme différentes stratégies d'irrigation sur Carménère, impact de l'effeuillage, différentes maturités.

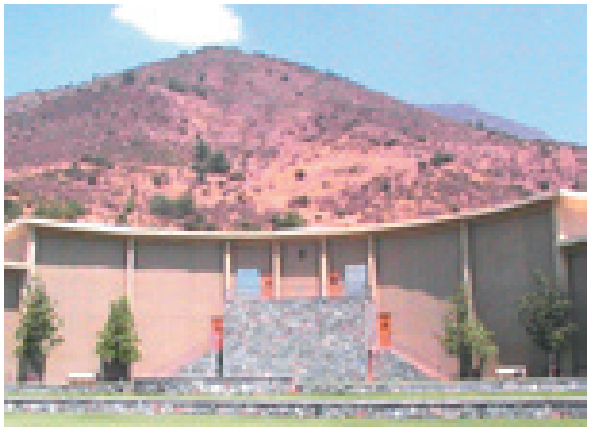
Dégustation

1/ Equus 2007 : Chardonnay passé en barrique moins de 6 mois. Volume de production : 7000 caisses de 12 soit 630 hl.

2/ Haras character 2004 : Cabernet Sauvignon. Volume : 4000 caisses de 12 soit 360 hl

A noter la grande qualité de la Syrah que nous avons eu la chance de déguster après la visite !!

Lundi 4 fevrier 1er visite de l'après-midi.
Nous avons été reçus par Cécilia Guzman œnologue en chef.
Site : http://www.harasdepirque.cl



L'impressionnante architecture en forme de fer à cheval de la bodega Haras de Pirque

Almaviva

Présentation du domaine

Historique : Almaviva est une jointventure entre Concha y Toro et Baron Philippe de Rothschild créée en 1997. Leur objectif était la production d'un grand vin. Le nom Almaviva vient d'une pièce de Beaumarchais « Le mariage de figaro » où Almaviva est le nom du comte, héros de la pièce. L'emblème de la cave, que l'on retrouve sur les tambours des indiens «Les Kultruns », représente la vision qu'avaient les indiens de la terre et du cosmos.
Production : 140 000 bouteilles/an soit 1050 hl/an
Personnel : emploi de 100 personnes pendant les vendanges. Elle rencontre de plus en plus de problème pour trouver de la main d'œuvre, car la cave est proche de Santiago et il existe en ville des travaux mieux payés et moins pénibles que la récolte du raisin. Le vin est vendu par les négociants de la place de bordeaux.
Politique : ici c'est le concept Bordelais : un vin, un terroir. Il n'y a pas d'achat de raisins à l'extérieur. Il n'existe pas, pour le moment de second vin.
Commercialisation : La majorité du vin est vendue par le négoce bordelais sur le marché international. Le plus gros client est le marché américain, et le marché asiatique est en pleine consolidation.

Conduite du vignoble

Sol drainant avec de grosses graves, la nappe d'eau est située à plus de 100 m de profondeur.
Vignes : elles sont greffées pour contrôler le problème croissant de nématodes, pour un meilleur comportement cultural et notamment la résistance à la sécheresse. A sa création la cave comptait 40 ha, qui étaient les meilleurs terroirs de Concha y Toro. Ces vignes avaient été plantées en 1979 à 2200 pieds /ha. Aujourd'hui la cave compte 60 ha et plante depuis 2002 des vignes à une densité de 8000 pieds/ha. Trois cépages sont cultivés : 68% de Cabernet Sauvignon, 28% de Carménère et 4% de Cabernet Franc.
Entretien du sol : système mixte avec désherbage chimique et travail du sol. Almaviva souhaiterait passer à un système sans herbicide.
Irrigation : il existe 2 systèmes : des goutteurs aériens et enterrés. Le goutte à goutte est enterré de 60 à 80 cm, il y a deux avantages : il n'y a pas d'herbe sous le rang (à l'inverse des goutteurs aériens), et la vigne s'enracine plus en profondeur
Echardage : pratiqué sur le Cabernet Sauvignon
Effeuillage : pour la Carménère l'effeuillage intervient à la nouaison afin de limiter les arômes herbacés et favoriser la maturation. Les autres cépages seront effeuillés plus tardivement.
Souches manquantes : leur mort est due à une maladie du bois qui se développe principalement sur les vignes taillées en cordon. Cette maladie est due à un champignon non présent en France.
Vendanges : la récolte se fait du 20 avril au 20 mai, (du 20 octobre au 20 novembre chez nous). Elle est manuelle et le raisin est récolté dans des caissettes de 10 à 12 kg.
Rendements : les vieilles vignes produisent de 2 à 4 T/ha. Pour les vignes plus jeunes, le rendement dépend des cépages (6T/ha pour le cabernet sauvignon et 8T/ha pour le petit verdot).

Vinification

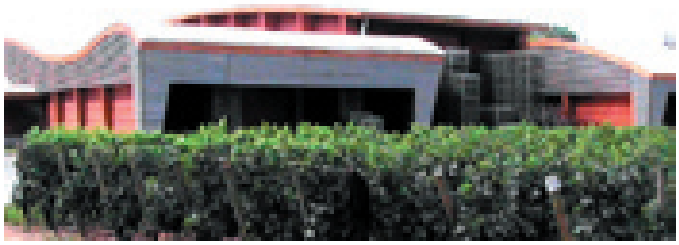
Capacité : la capacité de la cave est de 30 000 caisses, mais aujourd'hui elle n'en produit que 10 à 12 000.
Réception : 20 personnes travaillent à la réception du raisin autour de 2 tables de tri (avant et après éraflage). Le débit de la réception varie de 800 à 4000 kg/heure en fonction des cépages et la qualité du tri lors de la récolte à la parcelle. L'encuvage se fait par gravité.
Circuit de la vendange : récolte➔tri➔encuvage avec enzymage➔macération pré-fermentaire à froid de 12 à 48 h➔ levurage et fermentation avec travail du chapeau par remontage➔macération post fermentaire avant écoulage et pressurage du marc avec un pressoir vertical➔ entonnage pour élevage de 18 mois en barrique neuves de chêne français (3 à 4 soutirages) ➔l'assemblage se fait à mi-élevage.

Dégustation

Almaviva 2003 : 73 % de Cabernet Sauvignon, 24% Carménère, 3% de Cabernet Franc.

Lundi 4 février 2ème visite de l'après midi
Nous avons été reçus par l'œnologue en chef, Michel Friou
Site : http://www.bpdr.com

Le très beau chai beau chai à barriques d'Almaviva



Almaviva, vue de l'extérieur

Santa Rita

Présentation de la propriété

Historique : Santa Rita est le 3ème plus gros producteur de vin Chilien, c'est le premier metteur en marché pour le marché national devant Concha y Toro. Le vignoble fut fondé en 1880 par Domingo Fernandez Concha. Aujourd'hui l'entreprise est une société anonyme dont les actionnaires sont des hommes d'affaires chiliens.
Entreprise : Santa Rita possède 4 lieux de vinification : Buin, Los Lirios, Palmilla, Lontué. La capacité de production totale est de 1 020 000 hl. Le vignoble s'étend sur plus de 2000 ha répartis dans 5 zones (vallée de Maipo, Casablanca, Rapel, Curico et en Argentine). Lorsque Santa Rita achète des raisins, elle supervise toutes les opérations au vignoble. En 2012, ils espèrent avoir 4000 ha en propriété. Le domaine que nous avons visité est Buin, et se compose de 600 ha de vigne (400 ha de Cabernet Sauvignon, 50 ha de Merlot, Petite Syrah, Carménère, Cabernet Franc, et Chardonnay). La gamme de vin la plus qualitative est Casa Real.
Personnel : 50 permanents et 200 saisonniers pour les vendanges rien que pour Buin. La totalité de l'entreprise compte 850 employés en permanence.
Coût de production : Les ouvriers travaillent avec des fiches d'heures donc il est assez facile d'estimer les coûts de production. Pour le haut de gamme ils sont de 3 500 à 4 000 $/ha. La main d'œuvre représente 50 % du coup final. La rémunération d'un ouvrier au vignoble est de 20$ par jour.
Association : avec le fabricant de bouteille St Gobain, Santa Rita a ouvert une usine à 40 km au sud de Santiago.

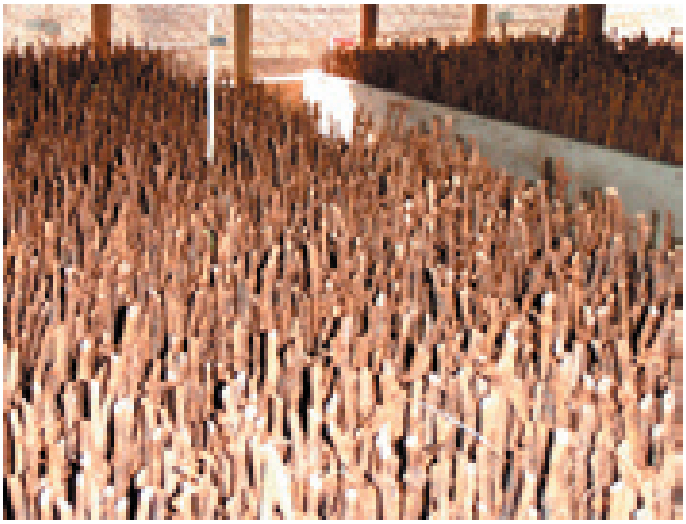
Conduite du vignoble

Sol : dans la partie la plus proche du fleuve, le sol est profond de 60 à 100 cm sur galets. La partie centrale de la propriété possède un sol plus profond (1,50 m). La teneur moyenne en argile est de 30 %, le pH compris entre 6 et 8, et le pourcentage de matière organique varie de 1,2 à 1,6%.
Vigne : franc de pied et greffées.
Pépinière : La cave possède sa propre pépinière. Cela permet de sélectionner des pieds indemnes de virose. Il en existe 7 au chili de ce type.
Fertilisation : 25 unités d'azote, ainsi que du marc composté.
Irrigation : on peut remarquer 2 tuyaux sur le même rang : un pour l'irrigation; et un pour l'aspersion en cas de gel. L'irrigation est contrôlée grâce à des mesures de chambre à pression et des contrôles de températures au niveau du feuillage.
Certification :
Santa Rita est certifiée de la vigne jusqu'à la vente. Ils ont la norme ISO 9000.

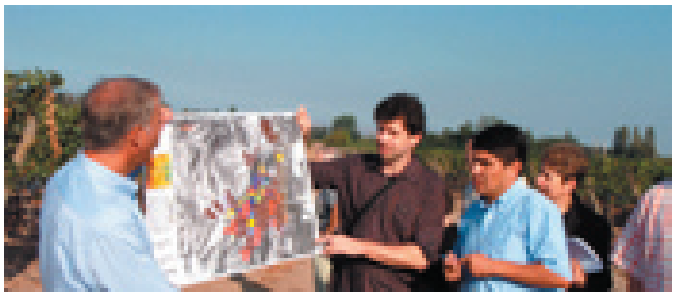
Dégustation

1/ Reserva Sauvignon blanc 2007, vallée de Casablanca :
Pas de sucre résiduel, pas de bois, ph= 3,09 ; acidité totale : 6,9 en acide tartrique ; alcool 13,9% vol ; fermenté en cuve inox. Prix 8 à 9 €.
2/ Chardonnay : 60% fermenté en barrique neuve de chêne français, 14,6% vol ; Sucre résiduel = 2,3 g/L ; pas de fermentation alcoolique ; rendement 4 à 5 t/ha ; vigne de 25 ans. Prix = 13€.
3/ Assemblage : 90 % carménère et 10% cabernet sauvignon. Prix 8 à 9 €.
4/Assemblage 90% Carménère et 10% merlot.
Production 35 000 caisses de 12.
On observe des notes mentholées typiques de la région.

Mardi 5 février 1er visite de la matinée
Nous avons été reçus par Mr Armando Rodriguez chef de culture, Mme Maria Cecilia Pino et Mr Stefano Rossi directeur export.
Site : http://www.santarita.cl



La pépinière de Santa Rita : l'une des 7 privées du Chili



Carte des sols du Domaine de Buin

Perez Cruz

Présentation de la propriété

Architecture : la bodega a été créée en 2002 et s'étend sur 600 ha dont 150 ha de vignoble. Le reste est partagé entre amandiers, luzerne, et autres cultures. Le vignoble se situe dans l'Alto Maipo.
Architecture : La cave est intégralement construite en pin chilien pour s'adapter et se fondre dans le paysage. On pourrait penser qu'un tel bâtiment intégralement en bois pourrait causer des problèmes de TCA ou autres, mais il n'en est rien, car la charpente est traitée uniquement à la cire d'abeille. L'œnologue voyage beaucoup pour rencontrer des clients et parler des vinifications de Perez Cruz, il accorde beaucoup d'importance à la partie commerciale. Perez Cruz n'achète pas de raisins à l'extérieur.

Conduite du vignoble

Sol : de type éboulis avec de nombreux galets, très drainant et un faible taux de matière organique.
Vignes : plantés à 3200 pieds/ha, les cépages sont le Cabernet Sauvignon (70%), la Carménère (10%), le Merlot (5%), la Syrah (5%), le Malbec (5%) et le Petit Verdot (5%).
Taille : cordon ou guyot. Le cordon est plus adapté à la syrah et le guyot à la carménère.
Irrigation : goutte à goutte aérien et inondation pour les vieilles parcelles.
Entretien du sol : l'enherbement est réservé aux vieilles vignes qui sont irriguées par inondation. Le reste des vignes est travaillé mécaniquement.
Traitement : souffre en poudre uniquement contre l'oïdium et l'araignée rouge.
Rendement : de 4 à 8 T/ha avec une moyenne à 6,5T/ha. Un rendement de 8 T/ha permet de combiner qualité du vin et rentabilité économique. Des rendements de 12 T/ha donnent des vins trop dilués.

Vinification

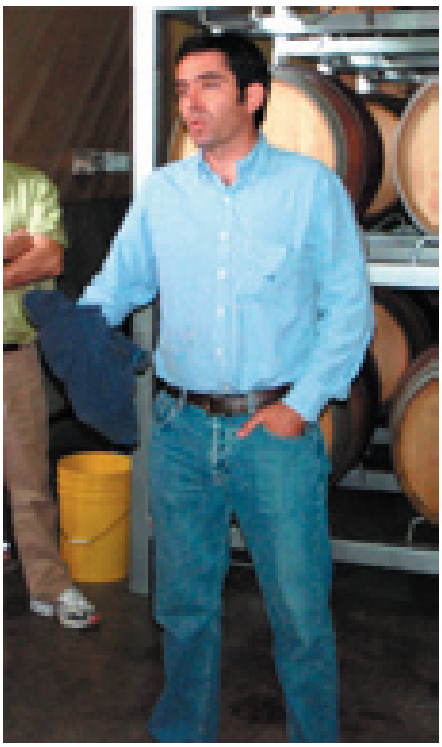
Capacité : 15 000 hl et 2400 barriques. Les cuves ont des capacités variant de 50 à 400 hl.
Circuit de la vendange : cueillette manuelle en cagettes➔ tri➔foulage➔encuvage par gravité➔ vinification classique avec levurage et remontage, la cuvaison dure de 3 à 4 semaines ➔décuvage et pressurage vertical➔fermentation malolactique en cuve ➔ élevage de 12 à 24 mois en barrique avec des soutirages tous les 2 à 4 mois. La macération pré fermentaire à froid est employée sur certains cépages, mais pas sur la Carménère pour éviter l'extraction de goûts végétaux. La macération post fermentaire à chaud est utilisée ponctuellement. L'oenologue ne veut pas la faire systématiquement, sinon tous ses vins auraient les mêmes caractéristiques finales.
Certification : certifiés ISO 9001, ISO 1400

Dégustation

Reserva, cabernet sauvignon 2006.
65% de chêne américain 35% chêne français.

Mardi 05 février 2ème visite de la matinée
Nous avons été reçus par German Lyon, l'oenologue.
Site web : http://www.perezcruz.com

Le site de Perez Cruz, au coeur de l'Alto Maipo



German Lyon, le très sympathique oenologue de Perez Cruz, ici au milieu des 2 400 barriques du domaine, a réalisé ses études d'oenologie à Montpellier

Concha Y Toro

Présentation de la propriété

Concha Y Toro possède 8 chais de vinification et produit 8 lignes de vin distinctes. La capacité de production est de 20 millions de caisses, et le chiffre d'affaire de 330 millions de dollars. L'entreprise est visitée par près de 100 000 personnes à l'année.
Coût de production : pour le haut de gamme ils sont estimés à 2400 $/ha et pour l'entrée de gamme à 1000$/ha.
Personnel : 2000 employés dont 20 œnologues et 14 agronomes.

Conduite du vignoble

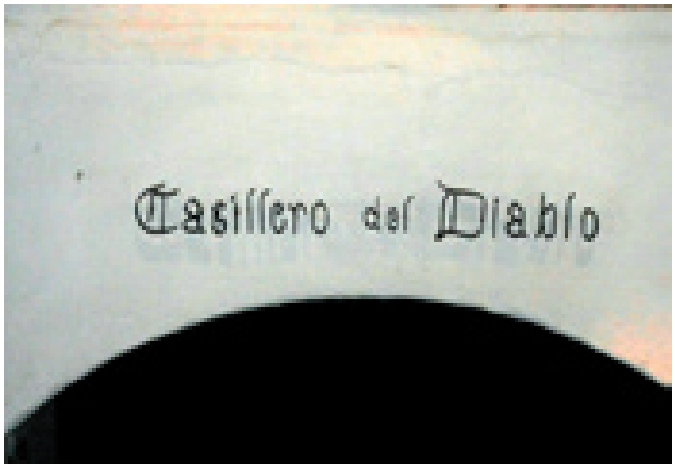
Vigne : franc de pied, excepté le Cabernet Sauvignon qui est greffé. La densité de plantation est maintenant de 5000 pieds/ha, mais avant était légèrement moins élevée. La parcelle de vigne la plus ancienne date de 1973. Concha y Toro possède 6 000 ha de vigne en propriété. Encépagement : 80 % de Cabernet Sauvignon, et au total plus de 20 cépages.
Achat de raisins : Concha y Toro réalise le suivi technique des vignes et impose un cahier des charges.
Taille : cordon et guyot. Prétaillage uniquement sur cordon.
Irrigation : par goutte à goutte aérien avec des buses de 3,5L/heure. En moyenne, ils irriguent 6 h par semaine en 2 apports. La période d'irrigation s'étend de mi-septembre jusqu'à mai. Dans certains vignobles l'inondation est encore utilisée.
Fertilisation : avec l'irrigation.
Effeuillage : seulement côté soleil levant.
Entretien du sol : par désherbage chimique en plein.
Vendanges : contrôle de maturité 2 fois par semaine.

Dégustation

1/Casillero del Diablo : chardonnay 2007.
Ph = 3,3 ; alcool= 13,9% vol ; prix de la bouteille 7 à 8€ en France. Production : 400 000 caisses
2/Cabernet Sauvignon, vallées de Maipo et de Rappel
pH=3,6% ; alcool = 14% vol, 70 % des volumes sont élevés en fût américains.
3/ Trio 2006, 65% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah et 15% Cabernet Franc. Les Cabernets Francs et Sauvignon viennent de la vallée de Maipo, tandis que la Syrah vient de la vallée Rappel, elle est vinifiée dans des cuves à chapeaux ouverts avec pigeage.
Le vin est vieilli 11 mois en fût, production : 40 000 caisses, rendement de 8 à 9T/ha.
Prix 20 €.
4/Teruno, Carménère.
Rendement : 7T/ha ; alcool = 14,6%vol, production : 9 000 caisses.

Mardi 05 février visite de l'après midi
Yvan Peter nous a reçu pour la partie vigne. Il s'occupe de 450 ha de vigne.
Site web: http://www.conchaytoro.com

L'entrée du mythique producteur chilien qu'emprunte chaque année près de 100 000 visiteurs



Le chai d'élevage de la célèbre marque de Concha y toro, Casillero del diablo célèbre dans le monde entier

Matetic

Présentation de la propriété

Le propriétaire est un croate au nom de Matetic, il a fait fortune dans l'industrie métallurgique. Il a acheté 16 000 ha de terre d'un seul tenant comprenant un petit vignoble, une exploitation forestière et un élevage de bétail. Au commencement, le raisin était vendu à des bodegas. Dans les années 90 le Chili a subi un boom viticole et le propriétaire s'est alors intéressé à la production de vin haut de gamme. Il a replanté un vignoble de 30 ha en 1999 et les premiers raisins ont été vendangés en 2001. 30 ha de plus ont été replantés en 2002. Le domaine se situe dans la vallée de Rosario qui est une subdivision de la vallée de San Antonio.
Architecture : la cave a été conçue par un architecte suedo-chilien qui a intégré la cave au paysage. Elle est très bien pensée d'un point de vue énergétique.
Personnel : 3 cavistes, un assistant œnologue, l'œnologue en chef et un responsable logistique. Au vignoble, on compte 2 ouvriers, un chef d'équipe et un agronome.
Biodynamie : le vignoble est certifié en biodynamie. La mention n'apparaît pas sur la bouteille.

Conduite du vignoble

Sol : sableux et granitique, peu profond (60cm). Les sols sont pauvres en matière organique.
Climat : le vignoble se situe à 200 m d'altitude, à une dizaine de kilomètres de l'océan. Le climat est donc frais de type méditerranéen côtier, avec du brouillard matinal. Le cycle de maturation de la vigne y est plus long qu'ailleurs au Chili, et en particulier pour la Syrah. Les décalages de maturité technologique et phénolique sont moins importants que dans d'autres vignobles chiliens.
Vigne : une partie du vignoble est greffée pour mieux s'adapter au sol. Le vignoble se compose de 65% de cépages rouges : Syrah, Pinot Noir et de 35% de Sauvignon Blanc, il y a également un peu de Riesling et de Gewurstraminer. La Syrah se situe dans la zone la plus chaude, et le Sauvignon dans la plus froide. Absence de Carménère car elle ne mûrit pas.
Maladies : plus de botrytis et d'oïdum que dans d'autres régions à cause du brouillard.
Irrigation : goutte à goutte aérien, l'eau provient d'un puit. Gestion par mesure de potentiel de base.
Particularité : 2008 sera marquée par un cycle végétatif très tardif.
Vendange : les vendanges ont lieu de mi-mars à fin mai. Elles sont manuelles en cagette de 12 kg.

Vinification

Circuit de la vendange rouge :
tri➔encuvage➔macération pré-fermentaire à froid (5 à 8°C) durant 5 jours➔ fermentation avec piégeage (3/jour au début de FA) ➔ macération post fermentaire de 3 à 4 jours➔entonnage dans des barriques de chêne français. ont une bonne acidité donc les doses de SO2 libres sont plus faibles.

Dégustation

1/EQ : Sauvignon blanc 2007
Alcool = 14%vol, pH = 3,03, sucre résiduel = 2g/L, prix = 20 $/bouteille/
2/EQ : Pinot Noir

Mercredi 6 février visite du matin
Nous avons été reçus par l'œnologue assistant.
Site web : http://www.mateticvineyards.com

Le chai de vinification en rouge et ses nombreux fermenteurs ouverts

Paysage du vignoble de Matetic, isolé dans une vallée sans concurrence, puisque la vallée entière appartient au propriétaire !!

Veramonte

Présentation de la propriété

Historique : le propriétaire de Veramonte est le groupe américain Constellation. La cave vend 75% de sa production aux USA. La première vendange date de 1996 et s'élevait à 90 000 caisses. Aujourd'hui Veramonte produit 260 000 caisses. La cave est située dans la vallée de Casablanca.
Personnel : en cave, 1 œnologue chef, 1 assistant, 1 mettre de chai, 1 superviseur et 10 ouvriers. Au niveau de la direction il y a 1 directeur général, 1 directeur commercial, 1 directeur logistique et 1 directeur administratif et financier.
Achat de raisin : à hauteur de 40% de la production totale, surtout des rouges (Merlot, Carménère et Cabernet Sauvignon). Les contrats avec les producteurs sont d'une durée de 1 à 5 ans renégociables chaque année.

Conduite du vignoble

Sol : granitique et argileux
Climat : le vignoble se situe à 25 km de l'océan. Durant la maturation du raisin, la température le matin est de 8 à 10 °C, et elle augmente jusqu'à 28 à 29°C durant l'après-midi.
Rendement : Chardonnay 10T/ha, Merlot 8 à 9 t/ha et Pinot 6 à 8t/ha.
Vendange : une partie est vendangée à la main et l'autre à la machine. La machine est utilisée quand il n'est pas possible de récolter tout à la main. Pour l'œnologue, il est plus important de vendanger à maturité qu'à la main. La date des vendanges est décidée par le chef de culture, l'assistant œnologue et l'œnologue après dégustation de baies.

Vinification

Sauvignon : Veramonte est surtout connu pour ses vins de Sauvignon. Ils sont vendangés à 3 moments différents : les moins murs sont typés poivron vert, ceux un peu plus murs ont des arômes de fruits exotiques et enfin les plus tardifs sont plus gras en bouche. Les raisins avec un faible degré alcoolique vont être fermentés avec des levures VL3. Les autres plus alcooleux seront fermentés avec des levures possédant une forte résistance à l'alcool, comme les B 2000 (Australien Maury). Les vins sont conservés à 15°C en attendant l'embouteillage.
Elevage : la cave possède 5000 barriques ; 70 % sont de chênes français. Seul les vins «haut de gamme» sont élevés en barrique, les autres en cuve avec des douelles, par contre la cave n'utilise pas de copeaux. Les barriques sont achetées par Constellation Wine, qui négocie les prix pour l'ensemble du groupe. Les vins blancs sont bouchés à vis pour conserver la fraîcheur aromatique. Veramonte fait appel à deux consultants : Paul Hobbes pour le Chardonnay et Alvaro Espinoza pour le Primus.

Mercredi 6 février visite de l'après midi
Nous avons été reçus par Cristian Aliaga, l'œnologue en chef :
Site web : http://www.veramonte.cl

Vignoble de la vallée de Casablanca, vu du hall de la bodega Veramonte

Entrée de l'une des bodegas chiliennes les plus réputées pour ses Sauvignon blancs

Conosur

Présentation de la propriété

Conosur est né en 1993. Il s'agit d'une filiale de Concha y Toro dont le but est d'élaborer des vins originaux à forte identité. Seulement 20 % de l'encépagement est traditionnel. On trouve 40 % de Pinot Noir et 40 % de différents cépages blancs comme le Gewurstraminer, le Riesling, le Viognier,…
Conosur est le 4ème producteur du Chili avec 2 millions de caisses par an soit 180 000 hl. La cave possède 3 vignobles. Celui que nous avons visité, Casona, se situe dans la vallée de Colchagua. Il s'étend sur 300 ha, dont 150 ha sont conduits en viticulture biologique.

Conduite du vignoble

Sol : le vignoble étant situé à coté d'un fleuve, les sols sont d'origines alluviales avec une forte pierrosité et relativement pauvres en matière organique.
Climat : pour l'appellation de Colchagua, Conosur se situe dans une zone fraiche et humide due à la présence d'une retenue d'eau à proximité de la cave. Il existe un risque de gelée nécessitant l'utilisation de l'hélicoptère pour brasser l'air.
Vendange : le rendement moyen en viticulture biologique est de 8 T/ha, et est inférieur de 2 à 3 T/ha par rapport à une viticulture conventionnelle. Conosur souhaitant préserver les arômes variétaux et fruités dans leur vin, les vendanges commencent assez tôt vers le 15 mars.

Vinification

Conosur possède un chai réservé à la vinification unique du Pinot Noir «haut de gamme». Conosur souhaite produire des Pinots de qualité mondiale. Composé de cuves ouvertes de 60 hl, il s'agit d'un chai pseudo-expérimental permettant d'évaluer la qualité de raisins de différentes provenances : Bio-Bio, Pirque, Colchalgua, Casablanca…L'an prochain un chai plus industriel et automatisé réservé à la vinification du Pinot va être construit.
Circuit de la vendange pour les hauts de gamme : récolte manuelle en cagette ➔ tri ➔ éraflage ➔macération pré-fermentaire à froid durant une semaine➔ foulage des raisins ➔ fermentation après levurage ➔écoulage➔élevage en barrique de chêne français durant 14 mois.
Certification : Conosur est certifiée depuis 2002, ISO 9001 et ISO 14001

Dégustation

1/ Sauvignon blanc « 20 barrels » , vallée de Casablanca: prix 50 $ FOB/caisse.
2/Chardonnay. 40% du vin sont élevés en barrique de chêne français pendant 8 mois. Les 60% restants sont vinifiés en cuves inox. La production est de 80 000 caisses, le prix FOB de 30 à 40 $/caisse.
3/Viognier, vallée Conchagua, gamme variétal.
Maturité assez poussée (tartricage à 2 g/L avant FA). Le vin est élevé en cuve inox avec des douelles. La production est de 140 000 caisses et le prix de 22 à 24 $ FOB /caisse.
4/ Pinot Noir, vallée centrale. Le vin est élevé à 90% en barrique de chêne français de 3ème vin pendant 12 à 14 mois. Les 10 % restants sont élevés en cuve avec des douelles. Le prix FOB par caisse est de 50$.
5/Cabernet Sauvignon de la région de Maipo

Jeudi 7 février visite du matin
Nous avons été reçus par le responsable vignoble, l'assistant œnologue et l'équipe export-relation publique.
Site web: http://www.conosur.com/

Un cheval, une charette et des vélos, quoi de plus «bio» pour aller visiter le vignoble !! Avec les excuses de nos hôtes puisque la bodega non ouverte au public reçoit rarement de groupe. Qu'importe, nous en garderons un souvenir impérissable !!

les sacs de compost qui après infusion, viendront fertiliser les vignes via l'irrigation...

Montes

Présentation de la propriété

Montes wines est né de l'association il y a 20 ans, d'Aurélio Montes, l'un des œnologues les plus reconnus du Chili et de Douglas Murray ancien directeur marketing de San Pedro. Il y a 4 ans, ils ont créé la Bodega Montes.
Situation : dans la vallée de Apalta, DO vallée de Colchagua.
Commerce : 92% du vin est exporté. 40% des raisins sont achetés.
Architecture : haut lieu du Feng Shui.
Commercialisation : dans plus de 83 pays.

Conduite du vignoble

Climat : pluviométrie hivernale. Le cumul annuel est de 750 mm/an.
Sol : terre bien drainée avec une forte proportion de granit en décomposition et un faible taux d'argile
Vignes : autour de la cave, 250 ha, sur 2 propriétés.
Personnel : 80 permanents.
Encépagement : le Merlot est planté dans la plaine, les coteaux sont réservés au Petit Verdot, à la Carménère et à la Syrah. Pratique de la vendange en vert.
Vendange : une partie est vendangée à la machine par un prestataire de service. La cave a de plus en plus recourt à la machine à cause de la pénurie de main d'œuvre.

Vinification

Capacité : 25 000 hl, avec une capacité de réception de la vendange 60T/jour.
Circuit de la vendange en rouge : récolte en caisse de 20kg ➔table de tri avec 22 personnes➔encuvage ➔macération pré-fermentaire à froid pendant 7 jours avec 1 remontage/jour ➔7 à 8 jours de fermentation alcoolique avec soit un délestage soit 2 ou 3 remontages/jour➔ macération post fermentaire de 15 à 20 jours, le travail d'extraction continu en mouillant le chapeau➔ la fermentation malolactique se fait soit en cuve bois soit en cuve inox ➔ vieillissement en barrique pendant 18 à 20 mois avec des soutirages tous les 3 à 4 mois.
30% des fermentations sont faites avec des levures indigènes.
Décuvage : pressurage différencié du marc : dessus du chapeau/ partie centrale / bas.
Barriques : deux chais à barriques : le premier de 570 barriques, en forme d'amphithéâtre, avec chants grégoriens diffusés dans le chai pour accélérer la polymérisation des tannins du vin. Le deuxième chai contient 6000 barriques disposés sur plusieurs étages avec des racks.
A noter la présence d'un cuvon qui se dépace verticalement et qui permet d'opérer tous les transferts de cuve des vins premium par gravité.

Dégustation

1/Montes Cherub : syrah rosé, colchagua valley ;
2/Montes : sauvignon blanc limited editions , Leyda valley ;
3/Montes alpha Chardonnay, Casablanca valley. Vieilli en fût de chêne ;
4/Montes Alpha Pinot, leyda valley ;
5/Montes Alpha Cabernet Sauvignon, Colchagua valley. Vieilli en fût de chêne ;
6/Montes Alpha Syrah, Colchagua valley. Vieilli en fût de chêne ;

7/Montes Folly, Santa Cruz.

Jeudi 7 février, visite de l'après midi.
Site web : http://www.monteswines.com

l'architecture de la bodega Montes n'est pas sans rappeler celle de Manteviejo la bodega de Michel Rolland en Argentine

la fontaine centrale de la bodega, les murs rouges pour attirer la réussite, le tout pour une atmosphère très Feng Shui !!

les tuyaux souples de transport de la vendange pour un encuvage depuis le toit par gravité

Coopérative Los Robles

Présentation de la coopérative

Historique : Los Robles se situe dans la vallée de Curico. Coopérative fondée en 1939, elle compte 68 adhérents sur 976 ha, 15 producteurs ont moins de 10 ha. La production est de 80 000 à 120 000 hl de vin et la capacité de stockage de 160 000 hl.
La cave est composée d'un directoire de 9 personnes plus 3 remplaçants et d'un bureau de 5 personnes.
Les coopérateurs ont la possibilité de vendre des raisins de certains cépages à des tiers uniquement s'il y a eu demande à la cave préalablement. La coopérative a la possibilité de refuser des raisins.
Rémunération premier versement 3 mois après la récolte. Prix fixé provisoirement pour 6 mois, puis modification avec les cours du marché.
Fair-trade : une partie des vins de la coopérative est certifiée issue du commerce équitable depuis 1990. L'argent dégagé du fair-trade est reversé aux petits producteurs. Sur les 67 producteurs de la coopérative, 4 sont certifiés faire-trade.
Commerce : 2 lignes de vin : gamme variétale qui correspond au vin basique, et va alimenter les marchés russes et chinois ; et gamme plus qualitative destinée au marché européen.
20 000 hl de vin sont vendus en bouteille, le reste est vendu en vrac.

Conduite du vignoble

Encépagement : 60% de cépages rouge : Carménère, Syrah et Pinot Noir ; et 40 % de blanc : Sauvignon Blanc et Chardonnay.

Vinification

Le raisin est récolté à la main dans des palox de 500 kg.
Blanc : le chardonnay est fermenté entre 16 et 18°C.
Rouge : macération pré-fermentaire de 3 à 5 jours à 8°C. Pendant la fermentation, le travail du chapeau se fait avec 3 remontages par jour en moyenne.
Utilisation de barriques et de copeaux.
40 % des bouteilles sont bouchées avec des capsules.
Certification : iso 9000, 14000

Vendredi 8 février, visite du matin
Site web : http://www.losrobles.cl

Robert Desplas, membre du conseil d'administration de la coopérative Los Robles est un français expatrié au Chili depuis 30 ans !!

Los Robles, l'une des 2 caves coopératives du Chili, qui vaut sa survie à la valorisation «commerce équitable d'une partie de sa production»

La chaîne de mise en bouteille «capsulage à vis» d'une très grande modernité

San Pedro

Présentation de la propriété

San Pedro a été fondée en 1865 par les frères Correra Albano. Aujourd'hui c'est le 2ème producteur chilien de vin après Concha y Toro. Son chiffre d'affaire annuel était de 76 millions de dollars en 2006. San Pedro possède plusieurs sites de vinification. Site visité : « El Fundo de Molina », dans la vallée de Curico.
Production : marque phare : vendu en bouteilles et en BIB : « gato negro ». Rendement moyen au vignoble pour élaborer ce produit : 25 T/ha.
Personnel : le site empoie 300 permanents et 600 saisonniers pendant les vendanges.
Commercialisation : 2ème position pour l'exportation et 3ème pour le marché national. Les grands chais de France sont les importateurs français de San Pedro.

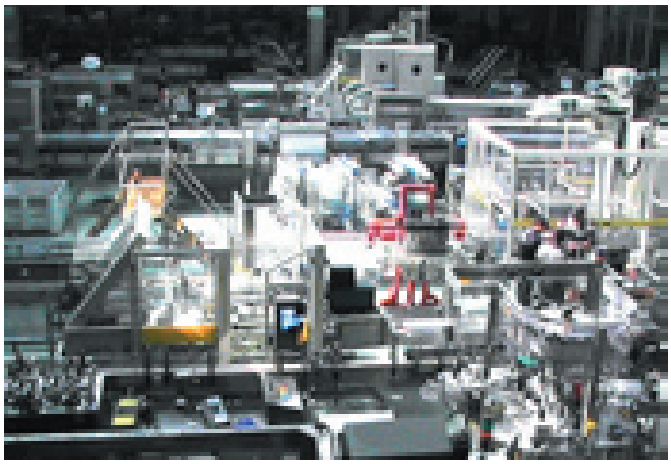
Dyostem chez San Pedro pour suivi de la charge en sucre sur raisin pendant la maturité

Conduite du vignoble

Vigne : la cave possède 2414 ha de vigne : 14 ha dans la vallée de Maipo, 350 ha dans la vallée du Rappel, 1200 ha dans la vallée de Curico et 850 ha dans la vallée del Maule. L'entreprise achète aussi du raisin dans les vallées plus froides : San Antonio Casablanca, Leyda y Elqui.

Vinification

Production : 370 000 hl/an.
Chai réserve : production de 200 à 300 hl de vin par an. Fermentation en cuve bois, de 4 ans. Le vin est ensuite entonné pour être élevé en barriques pendant 18 à 24 mois avec 2 soutirages.
Chai de gros volume :
Cuves de macération rotative (type Vinimatic) utilisées essentiellement pour les fermentations pré-fermentaires à froid et les post-fermentaires à chaud. Le raisin est fermenté en cuve de 800 hl maximum, puis il peut être assemblé dans des cuves allant jusqu'à 5000 hl.
Chai à barriques :
Capacité de 11 000 futs dont 70% de chêne français et 30% de chêne américains.
Embouteillage : 3 lignes d'embouteillage pour une capacité de 36 000 bouteilles / heure au total. La chaîne fonctionne en 3 x 8 heures.
Laboratoire : le laboratoire de San Pedro est l'un des plus moderne d'Amérique du Sud. 6 personnes y travaillent en permanence et 4 de plus pendant les vendanges. Il est ouvert 24h/24h pour la chaîne d'embouteillage. Il est accrédité pour recevoir des échantillons extérieurs. Ils sont équipés entre autre d'un analyseur infra-rouge.



l'une des 3 chaines d'embouteillage ultra-moderne de chez San Pedro

Vendredi 8 février, 1er visite de l'après-midi
Site web : http://www.sanpedro.cl

les 11 000 barriques de San Pedro. 2 ouvriers travaillent à temps plein toute l'année à l'ouillage des futs !!

Valdivieso

Présentation de la propriété

Historique : entreprise familiale depuis 1880. Elle appartient à Mitchens qui produit également du rhum et d'autres spiritueux. Elle est très connue au Chili pour ses vins mousseux consommés.
Production : 350 000 caisses de vins effervescents et autant de vins tranquilles.
3 gammes de vins :
• Variétal : de 27 à 30 $/caisse, 200 à 250 000 caisses soit 85% de la production. Les cépages sont : Sauvignon Blanc, Chardonnay ; Malbec, Merlot, Cabernet.
• Réserva : de 50 à 60 $/caisse, rendement de 8 à 10 T/ha, vieillissement de 12 mois en barrique
• Premium : de 80 à 90 $/caisse, production de 2000 à 3 000 caisses, rendement de 6 à 8 T/ha.

Personnel : 49 employés pour la cave et les vignes.

Conquet de réception chez Valdivieso : ils avaient tout juste commencé, lors de notre visite, à vendanger des raisins pour l'élaboration de vins mousseux

Conduite du vignoble

La cave possède 150 ha de vigne et achète du raisin sur 550 ha. Recherche des meilleurs terroirs et achat des raisins issus de ces parcelles.

Vinification

Production : 60 000 hl/an et 110 000hl de capacité de stockage. La capacité des cuves varie de 30 à 900 hl, ils possèdent de nombreuses cuves de petites capacités qui leur permettent de bien séparer les lots de vendange.
Chai à barriques : thermorégulé : 70 % de chêne français

Dégustation

1/Extra brut, vallée centrale
Alcool : 12,5%vol ; sucre résiduel : 13g/L
2/Sauvignon blanc 2007, vallée centrale
Alccol : 13% vol, pH :3, SR : 4,23g/L
3/Merlot 2007, vallée centrale
Alcool : 13,9, pH : 3,48, SR : 1,66g/L
4/Sauvignon blanc réserve 2007, vallée de Casablanca
Alcool : 13,7% vol, pH : 3,01, SR :4,76 g/L.
5/Cabernet sauvignon réserve 2005, vallée centrale
Alcool : 13,6%vol, pH : 3,41, SR : 2,85 g/L
6/Cabernet franc single vineyard 2005
Alcool :13,80 ; pH:3,49, SR : 2,65

Vendredi 8 février, 2ème visite de l'après midi
Nous avons été reçus par Brett Jackson œnologue en chef.
Site web : http://www.valdiviesovineyards.com

Brett Jackson : le très sympathique oenologue néo-zélandais de la bodega Valdivieso