STATION REGIONALE ITV MIDI-PYRENEES
Association Loi 1901
V'innopôle - BP 22 - 81310 Peyrole
www.itv-midipyrenees.com

# Voyage Technique Argentine - Uruguay

## 23 janvier - 3 février 2006

Document de synthèse

# Introduction

Les voyages techniques organisés par la Station Régionale ITV Midi-Pyrénées, maintenant depuis 9 ans, ont permis aux professionnels de la filière vitivinicole midi-pyrénéenne de visiter l'Aragon, le Piémont Italien, la Hongrie, le Maroc, le Liban, la Grèce et le Portugal.

En 2006, nous souhaitions recentrer le voyage d'étude sur des destinations et des pays qui pèsent dans la balance mondiale, et dont les vins concurrencent les nôtres sur les marchés internationaux et sur notre propre marché. C'est bien entendu le cas des «pays du nouveau monde».

Notre choix s'est porté sur l'Argentine, 5ème producteur mondial de vin et dont la réussite repose sur un cépage régional : le Malbec appellé Côt à Cahors.

Découvrir, rencontrer, échanger, et comprendre la réussite récente d'un vignoble en pleine restructuration, tels étaient les objectifs de ce voyage.

Notre regard curieux et critique s'est aussi penché sur le vignoble, la conduite de la vigne, les raisins de Malbec. En ce mois de janvier austral, la récolte étant proche, la qualité de la matière première était sous nos yeux.

Dans ce pays immense, où la culture de la vigne s'étend sur prêt de 1700 km du Nord au Sud, nous avons choisi de passer l'essentiel du séjour dans la région de Mendoza, qui représente 70% du vignoble argentin.

A travers cette synthèse, nous vous proposons une vision et une analyse de l'Argentine vitivinicole, de sa réussite rapide à travers les visites que nous avons effectuées lors de notre séjour.

Enfin, nous ne pouvions quitter l'Argentine et Buenos Aires, sans faire escale à Montevideo, pour déguster des tannat uruguyens...un autre de nos cépages régionaux, qui a su s'exporter hors de nos frontières.

*Quelques remerciements à....*

*- Juan Carlos Pina, Bodegas de Argentina*

*- Mme Cristina Pandolfi de Fernandez, Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV)*

*- Didier de Bono, Bodega Altavista*

*- Sofia Dalvit, Clos de los Siete*

*- Roberto de la Motta, Terrazas de los Andes*

*- Mauricio Fogliati, Bodega Salentein*

*- Edgardo del Popolo, Doña Paula*

*- Gustavo Martinez, Familia Zuccardi*

*- Rodigo Valdès, de Bodega Bianchi*

*- Alberto Neira, La Riojana*

*- Dr. Jorge Perez Peña, de l'INTA Mendoza*

*- José Lez, Establecimiento Juanico*

*- Marta Mendez et son fils, Plaza Vidiella*

*pour leurs accueils chaleureux*

*à Marcelo Bouillard, Oenodev*

*et surtout à Julio et à Paula Efron sans lesquels ce voyage n'aurait pas été réalisable.*

# L'Argentine :

## Eléments de réflexion sur la réussite de la viticulture argentine

# Un pays de tradition viticole à mi-chemin entre «l'ancien» et le «nouveau monde»...

***«l'Argentine viticole a su conjuguer les traditions de ses ancêtres européens, et l'agressivité, la fraîcheur des pays du Nouveau Monde»***

***Enrique Luis Thomas Directeur National de l'INV***

## La production nationale en bref...

Un regard attentif de l'état des surfaces plantées en 2004 (source INV) est très instructif sur la réalité de la production argentine. Avec 212 000 hectares, l'Argentine se situe au 10ème rang mondial des pays qui cultivent la vigne. La région de Mendoza porte 70% des surfaces totales du pays. L'autre grande région est San Juan avec 22 % des surfaces. La production de raisin est essentiellement destinée à la cuve (*vinificar*) (94%) puis au raisin de table (*fresco*) (4%) et enfin au raisin sec (*pasas*) (2%). Ainsi le pays se situe au 5ème rang mondial pour la production de vins et, chose importante, au 6ème rang mondial pour sa consommation (22 litres par habitant et par an).

On retrouve là-bas la tendance générale que l'on peut observer en Europe : des surfaces en baisse depuis 30 ans mais stabilisées aujourd'hui (-4% depuis 1990), une consommation par habitant en baisse (90 litres par habitant et par an en 1970 !) avec une recherche et une consommation de plus en plus qualitative des produits.

L'Argentine a produit en 2004 environ 15,5 millions d'hectolitres de vins, et 4,7 millions d'hectolitres de moûts concentrés.

## Un vignoble en restructuration...

Depuis 15 ans maintenant, le vignoble s'est restructuré fortement en parallèle aux changements économiques importants du pays, entraînés par la dérégulation économique, la parité de la monnaie argentine (peso) avec le dollar US, la stabilisation de l'inflation. Les cépages internationaux sont arrivés en force dans le vignoble, à la faveur d'implantation de nouvelles *bodegas* financées par des capitaux étrangers (Europe, Etats-Unis, Chili), qui ont vu en l'Argentine un nouvel *El Dorado* pour l'investissement viti-vinicole. Cette évolution est passée par la concentration des exploitations (-30% depuis 1990) et une modification de l'encépagement au profit des cépages rouges (+65% depuis 1990), alors que les surfaces en blancs (-18%) et surtout en rosés (-31%) ont diminué.

Cependant, on peut remarquer que les principaux cépages encore cultivés, le Malbec et la Bonarda en rouge, les Torrontes en blanc et les rosés, sont là depuis l'origine et l'arrivée de la vigne au cours des migrations espagnoles, italiennes et aveyronnaises ( !) du XVIème au XXème siècle.

| SURFACES plantées par cépage (en hectares) | TOTAL PAÍS | région de MENDOZA |
|---|---|---|
| TOTAL GENERAL | 212 659 | 148 619 |
| TOTAL cépages de cuve | 199 719 | 146 802 |
| TINTAS DE VINIFICAR | 88 136 | 69 053 |
| MALBEC | 21 183 | 17 738 |
| BONARDA | 17 224 | 14 438 |
| CABERNET SAUVIGNON | 16 184 | 11 934 |
| SYRAH (SHIRAZ SIRAH) | 10 846 | 6 791 |
| MERLOT | 7 095 | 5 584 |
| TEMPRANILLO | 5 630 | 5 417 |
| SANGIOVESE | 2 467 | 2 396 |
| PINOT NEGRO | 1 176 | 792 |
| BEQUIGNOL | 1 030 | 925 |
| ASPIRANT BOUCHET | 995 | 815 |
| BARBERA | 925 | 582 |
| BLANCAS DE VINIFICAR | 46 919 | 28 070 |
| PEDRO GIMENEZ | 14 245 | 11 037 |
| TORRONTES RIOJANO | 7 957 | 2 869 |
| MOSCATEL DE ALEJANDRIA | 4 964 | 462 |
| CHARDONNAY | 4 771 | 3 811 |
| CHENIN | 3 052 | 2 663 |
| TORRONTES SANJUANINO | 2 878 | 364 |
| UGNI BLANC | 2 639 | 1 967 |
| GIBI | 1 160 | 1 102 |
| SAUVIGNON | 1 152 | 855 |
| SEMILLON | 961 | 818 |
| ROSADAS DE VINIFICAR | 64 665 | 49 679 |
| CEREZA | 29 727 | 16 362 |
| CRIOLLA GRANDE | 23 240 | 22 350 |
| MOSCATEL ROSADO | 9 866 | 9 600 |

*Encépagement du vignoble argentin (2004, source INV)*

## Des revenus d'exportation qui ont quintuplé en 10 ans

Les exportations représentent 1,5 millions d'hectolitres en 2004 : environ la moitié est en vin de table avec pour principaux destinataires, le Paraguay voisin, l'Europe (100 000 hl), la Russie, les Etats Unis, le Japon ; l'autre moitié en vin de cépage avec l'Europe comme principal destinataire (430 000 hl) puis les Etats-Unis, le Brésil, le Canada. Au total, l'Europe (principalement du nord) écoule 35% des exportations argentines. Il faut ajouter également les exportations de moûts concentrés. L'Argentine en est le premier producteur mondial, 780 000 hl dont les destinataires principaux sont les Etats-Unis (60%), puis le Japon, le Canada, la Russie. Tout ceci fait que le pays a vu ces revenus d'exportation quintupler en 10 ans, pour se situer à environ 230 millions de dollars US en 2004. La vision de l'avenir préoccupe aussi les acteurs de la filière et, à l'image de l'Australie, un plan stratégique de développement d'ici à 2020 est en place. Ses objectifs sont de permettre à l'Argentine de peser 10 % des exportations

mondiales, par la progression des parts de marché dans l'hémisphère nord (EU, Canada), par l'adaptation de la production au souhait du consommateur... Il s'agit aussi de développer le marché national et d'orienter les moyens vers la Recherche et Développement de la filière.

*Crédit photos : ITV France MP*

*Familia Zuccardi - Malbec*

*Crédit photos : ITV France MP*

*Bodega Catena Zapata*

*Crédit photos : ITV France MP*

*Terrazas de los Andes - Dégustation*

*Crédit photos : ITV France MP*

*Clos de los Siete - vignoble auprès de la Cordillère des Andes*

# Une apparente stabilité économique au début des années 1990, qui a encouragé les investissements étrangers

L'investiture de Carlos Menem à la présidence de l'Argentine (1989 - 1999), inaugura une période d'apparente stabilité économique.

Le début des années 1990 fut marqué par une libération radicale de l'économie, et à l'instauration d'une parité entre le dollar américain et le peso argentin. Après 20 ans de dictature militaire, le pays semblait avoir retrouvé une stabilité économique, l'inflation était stabilisée.

Menem vendit des entreprises de première importance, comme YPF la compagnie pétrolière nationale, la société nationale de téléphonie, la poste, à des compagnies étrangères. Il encouragea les investisseurs étrangers à se tourner vers l'Argentine.

La filière viticole ne fut pas épargnée, et près de 1500 millions de dollars furent investis en 15 ans !!!

De nombreux groupes étrangers, déjà producteurs dans leur pays d'origine, « débarquèrent « en Argentine : Français (bodegas Lurton, Clos de los Siete, Alta Vista), Chiliens (Doña Paula), Hollandais (Salentein). Nombreuses sont les bodegas appartenant encore aujourd'hui à des investisseurs étrangers.

*Nestor Kirchner*
*actuel président de l'Argentine*

*Carlos Menem*
*Président de l'Argentine 1989 - 1999*

*Crédit photos : ITV France MP*

*La « Casa Rosada » - Palais présidentiel à Buenos Aires*

# Des institutions efficaces, préoccupées par l'avenir, et qui ont su favoriser la restructuration au moment opportun....

D'une consommation de 96 litres de vins / habitant / an en 1979, à 30 litres aujourd'hui, le marché local ne suffisait plus pour écouler la production. L'Argentine a du chercher des débouchés à l'export en haussant la qualité de ses vins.

Les deux principales institutions argentines (l'INV et Bodegas de Argentina), ont su organiser la production et la restructuration du vignoble argentin dans les années 1990.

**Ces deux institutions en bref...**

***Bodega de Argentina***

Il s'agit d'une organisation qui regroupe plus de 200 caves à travers le pays. Elle assure la promotion des vins argentins et défend l'intérêt des producteurs. Elle s'occupe des relations entre l'état et les producteurs. C'est une association entièrement financée par les producteurs. 45% des fonds collectés sont utilisés pour la promotion.

***l'Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV)***

*Crédit photos : ITV France MP*

Il s'agit d'un organisme national qui assure le contrôle de la production (surface des vignobles), de la qualité des vins (analyses) et de son transport (certificat de circulation).

Elle applique les règles de l'OMC, et est responsable des appellations d'origine. Il s'agit de l'équivalent argentin de la DGCCRF française.

**Une restructuration encadrée et un objectif affiché : l'export...**

- les bodegas sont dans l'obligation depuis 1995, de produire des moûts concentrés selon des quotas qui peuvent atteindre 30% de la récolte !! Cette mesure permet de gérer les excédents difficilement valorisables. Ces moûts concentrés sont utilisés à la place du sucre dans les industries agroalimentaires comme édulcorant. L'Argentine en est le premier producteur mondial et ses exportations non négligeables.

- les bodegas sont encouragées à exporter leurs vins. Des réductions de taxes de 5% sont accordées sur les vins à l'export ; celui-ci concerne 15% aujourd'hui de la production argentine.

- la surface totale du vignoble argentin est volontairement limitée à 200 000 ha. Les marchés existants et potentiels sont pris en compte.

- la promotion des vins a été réalisée à grande échelle. Il s'agissait de faire connaître au monde les vins argentins et de vendre de l'exotisme. L'Argentine était connue pour sa viande et le tango, elle est dorénavant reconnue pour ses vins. La terrible crise qui a secoué le pays en 2001 a légèrement terni l'image du pays.

- des subventions et des prêts avantageux ont été accordés aux structures souhaitant se moderniser. Au vignoble, l'irrigation par goutte à goutte, plus économique, a remplacé l'irrigation traditionnelle par inondation. Au chai, le béton a ainsi laissé la place à l'inox, les pressoirs pneumatiques ont fait leur apparition. Le choix était clair à cette époque : s'adapter, accepter d'évoluer où mourrir.

*Crédit photos : ITV France MP*

***Des chais de vinification ultra modernes***

- un encépagement repensé. Les cépages internationaux sont arrivés : Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Tempranillo, Pinot Noir, Cabernet Franc en rouge ; Chardonnay, Chenin, Sauvignon Blanc en blanc. Le Malbec, l'un des atouts indiscutables de la viticulture argentine, a résisté et domine encore l'encépagement en rouge.

- le nouveau positionnement des vins argentins sur les marchés internationaux a été sagement réfléchi. Il ne s'agissait pas de se " brader "par rapport à ses concurrents directs. L'Argentine s'est placée au même niveau que les vins chiliens. Un vin argentin de milieu de gamme se vend environ de 5 à 6 euros.

# Une maîtrise technique de plus en plus pointue...

**Une irrigation systématique**

Mendoza se situe au pied de la cordillère des Andes, dans une région désertique…où l'eau n'est pourtant pas très loin. La pluviométrie annuelle ne dépasse pas les 200 mm. De tout temps, l'indigène ou l'envahisseur n'a eu de cesse de domestiquer l'eau coulant des montagnes voisines, et ainsi de permettre le développement agraire et l'implantation de l'homme dans cette région aride. De nombreuses cultures maraîchères et fruitières furent alors possibles. Ainsi l'exploitation de la vigne, comme c'est le cas dans beaucoup d'endroits dans le nouveau monde viticole, ne s'envisage qu'avec l'irrigation des surfaces cultivées.

*Crédit photos : ITV France MP*

*Irrigation par inondation et par goutte à goutte*

Traditionnellement, les apports d'eau se font par inondation de lots de parcelles délimités par des buttes. Ces apports sont peu précis en volume et en période. L'eau est sous contrôle des collectivités, et le producteur y a accès à période définie mais pas forcément souhaitée. Un réseau extrêmement complexe s'est développé pour acheminer l'eau partout où elle était nécessaire. Cette pratique est très dépensière en volume, on estime qu'il faut transporter environ 5 litres d'eau pour apporter 1 litre au champ. Les nouveaux investissements réalisés depuis les années 90 ont entraîné l'implantation des systèmes goutte à goutte. Plus coûteux à l'installation, ils sont appliqués aux vignes produisant les vins destinés à l'exportation. Une autre conséquence de cette pratique traditionnelle de l'irrigation par inondation, est qu'une grande partie du vignoble est plantée franc de pied.

La pratique permet la maîtrise du Phylloxera même si on peut observer quelques symptômes sur vigne ici ou là.

La présence de nématodes indésirables conduit de plus en plus les producteurs à planter des vignes greffées.

**Une meilleure gestion du stress hydrique de la vigne, à travers le goutte à goutte**

L'irrigation par goutte à goutte a progressé, et permet d'économiser de l'eau, et de mieux maîtriser les apports d'eau au vignoble.

Les ingénieurs agronomes utilisent plusieurs indicateurs afin de gérer le stress hydrique de la vigne : les chambres à pression, des sondes dans le sol, les valeurs d'évapotranspiration. 50 % des apports d'eau sont réalisés avant le débourrement, afin de reconstituer les réserves en eau du sol. Aucun apport n'est ensuite réalisé jusqu'à la floraison.

Les vignes irriguées en goutte à goutte sont dans la plupart des cas greffées, 1103P est souvent cité ; ce qui évidemment limite les risques de maladies cryptogamiques et la présence d'insectes ravageurs. Ici on se définit facilement comme « organico » (« bio »).

**Des filets paragrêle pour limiter les pertes de récolte**

L'influence climatique est continentale : froid à très froid l'hiver, chaud à brûlant l'été. Pour rechercher des variations climatiques, l'altitude est un atout important. Les vignes se cultivent de 700 à 1700 mètres. Avec l'altitude, se posent les risques liés au froid et donc au gel de printemps.

Un facteur climatique indésirable sévit sur le vignoble : la grêle. Les orages se forment lorsque les masses d'air chaudes et humides en provenance du Brésil rencontrent l'air froid descendant des Andes. Les dégâts occasionnés par ce fléau sont de l'ordre de 10% de l'ensemble des récoltes agricoles. C'est un point faible de la région. Seulement 20% des vignes sont protégés. Les équipements coûtent chers, environ le coût de la plantation pour installer des filets anti-grêle au-dessus des cultures. Un système de filet de protection de la zone des grappes sur vignes palissées est en place, il permet la mécanisation de la récolte et des opérations en vert.

*Crédit photos : ITV France MP*

*Filets paragrêle chez Doña Paula*

**Des plantations soigneusement réfléchies suivant le "terroir"**

Les sols de la région de Mendoza sont des sols d'alluvions

profonds, filtrant, naturellement riches en potasse et faibles en matière organique. Ils sont plus ou moins argileux et caillouteux. Ils sont d'un support intéressant pour la vigne étant donné que l'eau n'est pas un facteur limitant (point ici de remontées capillaires dans la roche mère entraînant une contrainte hydrique modérée de la vigne…). La salinité des sols (jusqu'à 4000 µmol/kg pour les spécialistes) est à prendre en compte. Elle est souvent gérée par les pratiques d'inondation.

Le matériel végétal, comme le Malbec (29% des rouges à Mendoza), est multiplié le plus souvent à partir de sélection massale. L'irrigation par goutte à goutte a permis d'amener l'eau dans des zones en coteaux, où la culture de la vigne n'était pas rendue possible par l'irrigation par inondation. Le vignoble argentin a ainsi "pris de l'altitude", et la vigne peut être cultivée jusqu'à 1700 m au-dessus du niveau de la mer, comme dans la zone de Tupungato par exemple.

Chaque cépage trouve sa place à une altitude donnée. Par exemple, chez Terrazas de los Andes, le Chardonnay est planté à 1200 m, le Cabernet Sauvignon à 980 m, le Malbec à 1067 m, et la Syrah à 800 m. Ces bodegas s'en servent comme un puissant outil marketing. L'altitude est le "terroir argentin". Nous vous recommandons d'aller vérifier vous-mêmes sur www.terrazasdelosandes.com

Crédit photos : ITV France MP

*La «parral»*
*mode de conduite traditionnel*

**Deux modes de conduite**

La chaleur de l'été a aussi conduit les producteurs à protéger les raisins du soleil, et les vignes sont traditionnellement conduites en pergola (*parral*) pour plus de 60% des surfaces. Ce système de conduite a l'avantage de protéger les raisins du soleil, de ne pas avoir à se baisser pour vendanger, mais aussi dispose d'une surface foliaire un peu limitée (SECV = 1 m²/m² de sol), qui entraîne un rapport feuilles/fruits faible si la production est importante. Enfin, la mécanisation est difficile mais n'est pas pour l'instant à l'ordre du jour (2 à 4% des surfaces). Les nouveaux vignobles sont conduits en espaliers (*espaldero*) palissés. Des écartements de 2m à 2,5m autorisent des surfaces foliaires exposées importantes (SECV = 1,4 m²/m²). On peut produire une qualité intéressante de raisins dans un rapport feuilles/fruits variant de 1m²/kg à plus de 2m²/kg. Ceci n'est pas sans conséquence, car il permet l'élaboration de différentes gammes de matière première.

**Une vinification plutôt classique**

Lorsque l'on visite les chais, on est d'abord surpris par les investissements réalisés : cuves en inox, pressoirs pneumatiques, thermovinification, flash-détente, filtres tangentiels...

Lorsque l'on s'intéresse à la vinification des raisins de Malbec, on n'observe pas réellement d'extravagances.

Crédit photos : ITV France MP

*Macération des rouges - Familia Zuccardi*

Parmi les faits marquants que nous avons retenus :

- le raisin est vendangé à la main, et un double tri de la vendange est une pratique relativement développée pour les vins haut de gamme : un tri sélectif des grappes puis un tri des baies après éraflage

- l'usage des copeaux est très répandu. La plupart des cuves est chipsée dès l'encuvage à l'aide de bois frais (2 g/L), afin de stabiliser la couleur et d'apporter du fruit et du gras.

- le recours à la micro-oxygénation est monnaie-courante. Toutes les bodegas que nous avons visitées sont équipées de microbulleurs. Les vins haut de gamme, dont l'élevage sera réalisé en barriques, sont en général exempts.

- l'oxygène dissous est traqué. Chaque semaine, des mesures sont réalisées. Le seuil d'intervention est de 1 mg/L. Pour toute teneur supérieure à cette valeur, l'oxygène est éliminé par barbotage à l'azote.

Crédit photos : ITV France MP

*Filtration tangentielle*
*Familia Zuccardi*

Crédit photos : ITV France MP

*Chaîne embouteillage ultra moderne*
*Finca el Portillo - Salentein*

# Des vins qui correspondent aux attentes des consommateurs...

Les visites et les dégustations que nous avons réalisées, nous ont offert un bon aperçu des vins argentins.

*Crédit photos : ITV France MP*

***Michel Rolland est omniprésent en Argentine....***

## Une adaptation de chaque produit à un marché déterminé et ce, dès la matière première et le vignoble

Les bodegas argentines intègrent dans leur fonctionnement la production et la transformation de leur matière première, avec un objectif d'obtenir un vin ciblé sur un marché déterminé. La production est réalisée sous assurance qualité, plan d'hygiène et marche en avant. Le concept « nouveau monde » des produits pour l'exportation prend place dans une gamme triptyque : *basic, roble, reserva.* A chaque gamme, un choix technique est défini du vignoble au prix de la bouteille.

Pour les produits "*entrée de gamme*", les vignes sont menées dans un rapport feuilles/fruits de 1m²/kg (parfois moins), les raisins rouges sont boisés à l'encuvage (chipsés) en cuve inox avec macération préfermentaire et contrôle de température. Les durées de macération sont courtes. Les vins sont couramment micro-oxygénés. La gomme arabique est utilisée pour arrondir les vins. Les bouteilles obturées par capsules métalliques .

*Crédit photos : ITV France MP*

***La gamme de Malbec de chez Altavista***

Les vins *roble,* milieu de gamme sont issus de raisins issus d'un rapport feuilles/fruit de 1,5m²/kg. A la cave, le boisage est plus discret, l'emploi de douelles est observé, le microbullage plus subtil, les macérations plus longues, le fruit plus concentré.

Enfin les vins *reserva* sont élaborés pour être la vitrine de la production, du savoir-faire de la bodega. Ils seront les ambassadeurs de l'entreprise, les vins présentés lors des concours internationaux. Le rapport feuilles/fruit est de 2m²/kg minimum. L'élevage est effectué 100% barriques neuves de chêne français avec double tri manuel de la vendange sur grappes et sur baies après éraflage. En général, les levures indigènes sont privilégiées. Concernant le packaging, la bouteille est lourde, le bouchon haut de gamme, l'étiquette sobre et design.

Le consommateur, initié aux vins argentins, sait alors que le vin "*d'entrée de gamme*" ne sera pas boisé et que l'accent portera sur le fruit. Les vins "*reserva*" sont concentrés et présentent un boisé soutenu. Les vins "*roble*" sont un intermédiaire entre ces deux produits.

**Des rouges très mûrs et fondus...**

Le premier constat concernant les rouges est qu'ils présentent souvent une charge en alcool importante. Le mouillage, pour lutter contre les degrés élevés, est une pratique visiblement régulière et autorisée à hauteur maximale de 5%. L'INV réalise des contrôles réguliers.

Les tanins sont fondus, les vins sont souples avec une faible acidité et prêts à être bus jeunes.

**Même si des exceptions existent...**

Nous avons pu découvrir chez Doña Paula un autre style de vin, des rouges plus réducteurs, vendangés relativement plus tôt (13.5°), et qui conservent un fruit nettement plus frais avec des tannins plus verts.

**Le fruité des vins argentins : mythe ou réalité...**

Pour beaucoup d'entre-nous, le fruité des vins est resté une énigme au cours de ce voyage. Souvent le fruité est annoncé plus par opposition au boisé (« chipsé ») qu'à la perception dominante d'arômes de cassis ou de mûres dans les vins. Les fruités perçus sont des notes confiturées, de pruneaux, de cerise à l'eau de vie qui rappellent la chaleur estivale et la surmaturité.

Cependant, certains «*entrée de gamme*» peuvent présenter du «fruit», comme le Malbec de chez Alta Vista élaboré par thermovinification.

**Des Sauvignon Blanc aux arômes de poivron vert...**

En Argentine, comme dans d'autres pays du «Nouveau Monde», on cherche à reproduire en partie le schéma gagnant des Sauvignon Blanc néo-zélandais, aux arômes de kiwi, de poivrons verts ou d'asperges, dont la principale molécule est une pyrazine : l'IBMP. Le Sauvignon est planté en altitude à la recherche de la fraîcheur, le feuillage épais permet de protéger les raisins du soleil. Le résultat : un subtil mélange de poivron vert et d'agrumes, assemblage de différentes dates de récolte....

**Le Torrontés, agréable surprise muscatée...**

Ce cépage a été apporté par les espagnols. L'équilibre entre les arômes muscatés mais aussi de pêche, le gras de ce vin, en font une agréable surprise du voyage. L'Argentine reste le seul pays producteur de Torrontés au monde. Dans la province de La Rioja, il est utilisé pour élaborer des vins effervescents, des vins blancs secs et des vins doux.

*Crédit photos : ITV France MP*

***Raisins de Torrontès***

*Crédit photos : ITV France MP*

***Dégustation Clos de Los Siete***

*Crédit photos : ITV France MP*

***Dégustation gamme de Malbec - Bodega Bianchi***

*Crédit photos : ITV France MP*

***Dégustation de la gamme complète des vins - Familia Zuccardi***

# Des coûts de production peu élevés pour des vins d'excellent rapport qualité/prix

**Du personnel qualifié et une répartition des tâches définie au sein de la bodega...**

En Argentine, le niveau de qualification des chefs de culture et des vinificateurs ne cesse d'augmenter. Un grand nombre d'oenologues a obtenu le DNO en France. Plusieurs ingénieurs agronomes par bodega se répartissent la gestion des quelques 200 ha de vignoble. A la Riojana, 7 ingénieurs agronomes travaillent sur 4000 ha de vignobles. La plupart des caves possède au moins deux oenologues : un vinificateur en blanc et un vinificateur en rouge, auxquels on peut rajouter parfois des «assistants winemaker» qui épaulent les oenologues.

**Une main-d'oeuvre «bon marché»**

Les ouvriers viticoles en Argentine travaillent en moyenne 45 h, soit 160 h par mois, pour une rémunération mensuelle de l'ordre de 300 pesos (87 €). Ces faibles coûts de production permettent d'offrir au consommateur un excellent rapport qualité/prix.

*Crédit photos : ITV France MP*

*Ouvrière viticole - Pépinières Mercier*

Mais pour combien de temps encore ?

Les syndicats négocient actuellement pour obtenir une augmentation des salaires de 50 %. La mécanisation est à l'ordre du jour en Argentine, et la machine à vendanger est de plus en plus utilisée.

**Mais une rémunération très satisfaisante des coopérateurs...**

Lorsque nous avons posé la question à La Riojana, l'une des plus grosses coopératives du pays, et 3ème exportateur de vin, on nous a répondu que la rémunération par kilogramme de raisin variait de 0.40 peso à 1.20 peso, soit approximativement de 0.12 à 0.35 €/kg. Les rendements sont de l'ordre de 15-20 T/ha pour les vins destinés à l'export, et de 25-40 T pour les vins destinés au marché national.

*Crédit photos : ITV France MP*

*Ouvrière chaîne embouteillage*
*Finca el Portillo - Bodega Salentein*

- Revenu brut/ha/coopérateur produisant 40 T/ha rémunéré à 0.12 €/kg : 4800 €
- Revenu brut/ha/coopérateur produisant 15 T/ha rémunéré à 0.35 € : 5250 €

Des chiffres qui sont difficilement croyables, compte-tenu du niveau de vie en Argentine. Selon les représentants de La Riojana, 2 à 5 ha de vigne sont suffisants pour faire vivre une famille.

*Crédit photos : ITV France MP*

*Conditionnement des vins*
*Bodega Plaza Vidiella - Uruguay*

# L'Oenotourisme
# une source importante de revenu

Lors de notre visite à la Bodega La Rural, on nous a annoncé un nombre de visiteurs annuels de 30.000 personnes !!

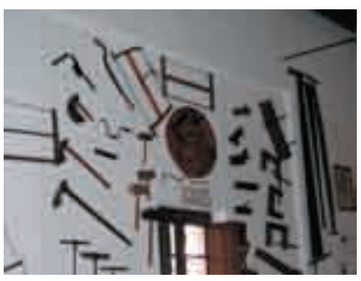
Chez Bodega Bianchi, ce sont 50.000 visiteurs !! Véritable institution en Argentine, Bodega Bianchi est le 5ème site touristique du pays !

En Argentine, et presque partout dans le «nouveau monde», boire du vin est à la mode. Mendoza, grâce à son vignoble, est une destination phare pour tout touriste se rendant en Argentine. Cet oenotourisme est une source de revenus considérable pour ces structures. Les visites et dégustations sont en général payantes, sans ajouter le fait que chaque visiteur repart avec au moins une bouteille de vin.

Chez Bodega La Rural, un musée du vin regroupant plus de 3000 pièces de collection autour du vin, a été aménagé. Chaque bodega possède son caveau de dégustation.

L'architecture des bodegas vaut souvent le détour, comme c'est le cas chez Catena Zapata, à Clos de Los Siete ou à Salentein.

***Pièces de collection du musée de la Bodega La Rural***
*Crédit photos : ITV France MP*



***Collection de cépage - Bodega Bianchi***
*Crédit photos : ITV France MP*

# Une réactivité impressionnante, de l'imagination et de l'audace

**Le surgreffage : une pratique très utilisée**

En Argentine, on observe de manière attentive les tendances mondiales. Le Chardonnay est en perte de vitesse, le Pinot Gris a la côte. Pourquoi ne pas surgreffer les vignobles de Chardonnay par du Pinot Gris ? Le surgreffage est ainsi devenu un moyen d'adapter le vignoble au marché.

**A la recherche de nouveaux produits...**

Innovons et créons de nouveaux produits !! Tel est le leitmotiv des bodegas argentines. Certaines caves n'ont pas hésité à laisser de côté le Chardonnay et le Pinot Noir pour les vins de base servant à l'élaboration des effervescents, et à mettre en avant le Torrontès local. Avec ou sans sucre résiduel ? Toutes les gammes sont déclinées. Comment faire pour créer des vins doux et botrytisés dans un climat sec qui ne laisse aucune chance au développement du champignon. Certaines caves ont opté pour la pulvérisation de *Botrytis* sur les vignes !!! pratique, par ailleurs relativement onéreuse.

On observe là, une approche très industrielle et propre à l'industrie agroalimentaire. Sur les nombreux produits créés, certains remporteront des succès et résisteront ; les autres seront éliminés. Chaque cave offre au consommateur près de 15 produits différents.

L'un des exemples les plus frappant de nouveaux produits réussis, est le Bloody, le rosé pétillant de Bodega Bianchi, à 40 g/L de sucre, qui depuis 10 ans d'existence résiste à la mode.

*Crédit photos : ITV France MP*

***Le fameux Bloody - Bodega Bianchi***

**... et de nouveaux cépages**

Pour palier le manque de moyens de la Recherche/Développement viti-vinicole, certaines structures n'hésitent pas à tester elles-même de nouveaux cépages. Familia Zuccardi possède un vignoble expérimental, regroupant près de 40 cépages : Marselan, Calédoc, des variétés dénichées sur le site internet de l'INRA !! Ces vins sont vinifiés dans un chai expérimental en échelle de production dans des cuves de 40 hL, et les vins d'expérimentation sont commercialisés.

*Crédit photos : ITV France MP*

***Dégustation gamme NewAge***
***Bodega Bianchi***

*Crédit photos : ITV France MP*

***Marselan de la gamme «Innovacion»***
***Bodega Familia Zuccardi***

*Crédit photos : ITV France MP*

***Vignoble expérimental - Bodega Familia Zuccardi***

# Des vins très bien marketés

Crédit photos : ITV France MP

*Campagne de publicité pour les vins Santa Julia*

**Les jeunes, un marché à ne pas sous-estimer**

Les marques ciblent la consommation des jeunes à coup de spots télé et d'affiches. Les effervescents connaissent un vif succès en boite de nuit. Le vin, comme le soda, est parfois conditionné en canette métallique.

**Un soin accordé à la réalisation des étiquettes**

La création d'étiquettes à La Riojana emploie 3 personnes à temps plein, et une aide extérieure. Des comparaisons avec la concurrence sont réalisées. Les étiquettes et leurs couleurs sont parfois adaptées au pays d'expédition.

Chez Bodega Bianci, on n'hésite pas à faire appel à des cabinets d'étude à Londres. Des études de marché sont réalisées.

**La London Wine Fair, la solution pour vendre ses vins ?**

Cette foire se déroule en mai à Londres, et réunit plusieurs milliers d'acheteurs en provenance de plus de 35 pays différents.

Toutes les bodegas argentines que nous avons visitées semblent y être représentées. Cette foire accueille 50 % de producteurs européens, et 50 % de producteurs du « nouveau monde ». Si on compare les volumes de vins, l'Europe produit 150 millions d'hectolitres, et le « nouveau monde » seulement 70 millions.

Crédit photos : ITV France MP

*Stand des vins Argentins à la London Wine*
*Toutes les grandes bodegas du pays y sont représentées*

La London Wine serait-elle la foire en Europe des vins du «nouveau monde» ? Ce qui est sûr, c'est que cette manifestation se déroule quelques mois après les vendanges, et que nos amis argentins peuvent y présenter quelques vins 2006, ceux qui sont destinés, comme les blancs et les rosés, à une consommation rapide.

Crédit photos : ITV France MP

*Du vin en canette !! pourquoi pas ??*

# Conclusion

Nous sommes partis en Argentine avec des questions, nous sommes revenus avec quelques réponses. Nous ne pouvons que respecter l'immensité du travail accompli en 15 années par ce pays.

Nous avons découvert que derrière le packaging des bouteilles, se cachaient des vins d'une grande qualité.

Nous pouvons maintenant réaliser que le succès de ce pays ne se résume pas uniquement, et loin de là, à un marketing efficace. C'est le raccourci que la plupart des gens ont tendance à évoquer, pour qualifier les vins « nouveau monde ».

Voir sur place pour mieux se rendre compte... un des éléments importants de ce séjour en Argentine.

***Puente del Inca***
***Cordillère des Andes***

***Diego Armando Maradona***
***Héros légendaire du club de foot Boca Junior***

***Quartier de la Boca***
***Buenos Aires***

***Cimetière de la Recoletta***
***Buenos Aires***

***Un des points forts d'Argentine***
***LE BOEUF !***

***Avant.....***

***..... Après !***

***Paysage de la Cordillère des Andes***

***Crédit photos : ITV France MP***

# L'Uruguay :

## Le nouveau pays du Tannat ?

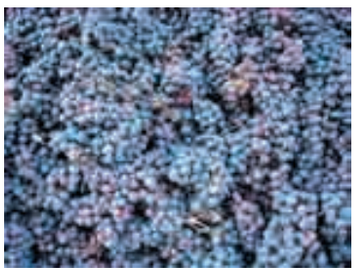
Crédit photos : ITV France MP

# Un petit vignoble pour un marché de niche très loin des investissements consentis en Argentine...

**L'Uruguay et son vignoble en bref...**

L'Uruguay est un petit pays à l'échelle du continent sud-américain, avec 175.000 km². Le pays est presque vide, car la majorité des habitants vit à Montévidéo. La majorité des vignobles est regroupée comme la population autour de la capitale.

Le vignoble uruguayen représente 8.400 ha, pour une production totale d'environ 1 million d'hectolitres.



Crédit photos : ITV France MP

*Premiers raisins de Pinot Noir récolte 2006 - Ets Juanico - Uruguay*

Les cépages rouges occupent 70 % de l'encépagement avec le Tannat, originaire de Madiran en chef de file !! Il représente encore, à l'heure actuelle, près de 25 % de l'encépagement. Les hybrides sont bien présents dans le vignoble.

Pour un vignoble du « nouveau monde », le climat en Uruguay est singulier. Montévidéo se trouve à la même latitude que Mendoza en Argentine. Alors qu'à Mendoza les précipitations atteignent à peine les 200 mm par an, la pluviométrie dépasse souvent les 1200 mm sur les vignobles. Les pluies sont fréquentes au moment des vendanges. Conséquence directe, la pression phytosanitaire, surtout mildiou et oïdium, est forte avec une moyenne de 14 à 15 traitements par an. A l'opposé de l'Argentine, on recherche en Uruguay le soleil. Le mode de conduite, de plus en plus utilisé, est la lyre qui permet d'augmenter la surface foliaire exposée : 10.000 m²/ha pour une vigne classique palissée, contre 16.000 m²/ha pour un vignoble en lyre.

Crédit photos : ITV France MP

*Vignoble en lyre*

Crédit photos : ITV France MP

**Des structures plus modestes, loin des investissements consentis en Argentine...**

Les caves en Uruguay restent familiales. La visite de la Plaza Vidiella nous a tous émus. La poigne avec laquelle Marta Mendez gère la cave familiale, son autorité vis à vis de son fils oenologue, nous ont fait sourire, et nous ont impressionnés. On se sentirait presque chez nous !! Des personnes qui font du vin par plaisir et non pour spéculer, et qui de surcroît en sont fiers !!

En Uruguay, on reste simple et on est conscient du chemin à réaliser avant d'égaler les plus grands. L'inox gagne du terrain, mais les cuves en béton sont encore largement présentes.

Le vin est parfois conditionné en dame-jeanne, les étiquettes par forcément design.

Crédit photos : ITV France MP

*Vin conditionné en dame-jeanne*

**La production et vinification des raisins de Tannat**

Les principaux clônes utilisés et cités sont le 717, 924 et 398 greffés sur du 101-14.

Les dates de vendange sont décidées à partir des contrôles de maturité polyphénolique, de la dégustation des baies et de la maturité des pépins. Les IPT peuvent atteindre 110 et les anthocyanes 3000 mg/L !! Lors d'année à faible potentiel polyphénolique, des tanins oenologiques peuvent être ajoutés.

*Uruguay - Système D.....*

Crédit photos : ITV France MP

Afin de contrôler l'astringence excessive des vins de Tannat, les oenologues disent avoir recours, presque systématiquement, à des macérations préfermentaires à froid. Le pigeage est préféré au remontage à une cadence de 3/4 par jour les premiers jours, puis 1/2 par jour.

**Quel avenir pour l'Uruguay**

L'export concerne à l'heure actuelle 5 % simplement des vins urugayens. La majorité de la production est consommée sur place, à Punta del Este, l'une des stations balnéaires les plus importantes d'Amérique du Sud.
L'objectif de l'Uruguay est de progresser à l'export dans les prochaines années.

L'INAVI (Instituto Nacional de Vitivinicultura) aide financièrement les structures à participer aux foires internationales.

Ce développement à l'export passe notamment par une modification de l'encépagement, et une modernisation des caves.

L'Uruguay a probablement de beaux jours devant lui, à en croire les plantations expérimentales qui fleurissent dans le Nord, le centre et l'Est du pays.

*Crédit photos : ITV France MP*

***Etablissements Juanico - Uruguay***

***Palacio Salvo***
***Montevideo - Uruguay***

*Crédit photos : ITV France MP*

***Parlement de Montevideo***
***Uruguay***

# Merci à tous

*Crédits photos : ITV France MP*

# et rendez-vous l'année prochaine pour une nouvelle destination !!

Vous souhaitez en savoir plus sur l'Argentine et la récente crise économique qui a touché récemment le pays, les rédacteurs vous conseillent vivement de vous procurer le film / documentaire de Pino Solanas «Mémoire d'un Saccage»,
Titre original «Memoria del Saqueo», Ours d'Or d'Honneur au festival de Berlin 2004.