

Initiation aux vins du Chili à Nogaro

Nouvelle rencontre du Clan « Le vin, la vigne et ses produits »



Initiation aux vins du Chili à Nogaro

On se souvient peut-être que Guy Dutirou, vigneron en retraite, est l'initiateur de cet atelier du Clan (1) « Le vin, la vigne et ses produits ». Le 1er avril, il revenait tout juste d'un séjour au Chili pendant lequel il n'a pas manqué de s'informer sur le vin de ce pays, ni d'en rapporter pour le faire goûter aux membres de l'atelier. Mais avant de déguster, on a écouté l'exposé...

Mais pourquoi donc s'intéresser aux vins du Chili ? Parce que, par exemple, la revue britannique Decanter propose dans son classement des « cinquante meilleurs achats au monde » 16 vins français, 7 italiens, 3 espagnols, mais également 2 vins sud-africains, 3 australiens et 5 chiliens (2)...

Avec une surface de 110 000 ha de vigne, le Chili est en 8e position dans l'échelle des surfaces du monde (3) et le 5e exportateur. 110 000 ha, c'est plus petit que le vignoble bordelais (120 000 ha). Mais, comme les Chiliens ne consomment pas de vin, la vente est tournée en quasi-totalité vers l'exportation (4).

Dans un pays qui s'étend sur 6 000 km du nord au sud, le vignoble s'étire sur 1 550 km du nord au sud. Le long de la cordillère des Andes, tandis qu'une cordillère côtière, moins élevée, protège la vigne des vents froids de l'océan Pacifique. La terre est extrêmement fertile : « Tout y pousse », dit Guy Dutirou. Et des expériences sont en cours pour cultiver la vigne plus au sud, vers la Terre de Feu.

Pas de phylloxéra

Le vignoble chilien a un avantage énorme : il n'est pas du tout infesté par le phylloxéra, si bien que les vignes, n'ayant pas besoin d'être greffées, sont souvent très anciennes. La cause de cette immunité au phylloxéra est discutée. Une des hypothèses les plus intéressantes serait que la teneur en cuivre, réelle quoique faible, des rivières, y serait pour quelque chose. Car les vignes du Chili sont irriguées, de plus en plus par goutte à goutte, vu que le temps est sec d'octobre à mai. Guy Dutirou s'interroge sur l'évolution des racines des cepages irrigués de cette façon.

Le carmenère et les autres cépages bordelais

Ce sont les conquistadores espagnols qui ont introduit la vigne au Chili au XVIe siècle. Mais, à la décolonisation, en 1850, les Chiliens ont importé les cépages bordelais et bourguignons, donc juste avant l'attaque du phylloxéra en Europe. Une particularité : le cépage bordelais carmenère, négligé en France, fait l'objet d'une culture intensive, grâce à laquelle les viticulteurs chiliens cherchent à se distinguer. Le plus grand producteur est la maison Concha y Toro. Des investisseurs français du monde du vin ont acheté des terres et produisent des vins haut de gamme, souvent par des joint ventures avec des producteurs locaux : les Rothschild (ceux de Mouton Rothschild et de Lafite), les Marnier-Lapostolle (Grand-Marnier), Michel Laroche » (Chablis), François et Jacques Lurton (Bordeaux) et les Dassault. De grands œnologues interviennent sur les propriétés.

Jusqu'à une époque récente (les années 1990), le Chili produisait uniquement des vins de cépage. C'est d'ailleurs un vin de cépage carmenère que Guy Dutirou fait d'abord déguster. Il n'y a pas – pas encore ? - de système d'AOC au Chili.

Le dégustateur amateur a apprécié, lors de cette rencontre, des vins rouges charpentés que l'on doit avoir plaisir à boire avec des viandes rouges.

(1) Culture loisirs animation Nogaro. (2) Cité par <http://www.le-cartographe.net/> (3) Le vignoble français s'étend sur 700 000 ha. (4) Ils boivent du pisco, résultat de la distillation de raisin de table (muscat d'Alexandrie), mais l'origine du pisco, c'est la ville péruvienne du même nom...



Jean-Paul Sempé, Guy Dutirou et Francis Manas attendent la dégustation



Heureusement, José Marseillan joue le rôle d'échanson