

LES VINS CHILIENS

La culture de la vigne au Chili a pris un essor important depuis les années 90. De ce fait, ce pays est devenu le 9^{ème} producteur de vin au monde, et son 5^{ème} exportateur.

Pourtant, faire partie du top 5 des exportateurs de vins n'est pas chose aisée au Chili; ceci notamment en raison de deux phénomènes :

- La consommation de vins y est en moyenne autour de 15 à 17 litres par an et par habitant, d'où une quasi obligation d'exporter leurs vins eu égard à la production. Ainsi, celle-ci a été multipliée par 15 en 20 ans, passant de 40 millions de litres en 1990 pour arriver aux alentours de 600 millions de litres en 2009 ;
- La boisson nationale n'est pas le vin mais un alcool de vin appelé PISCO. Ils ont aussi, ce qu'ils appellent le vin de messe : un simple vin de table à base d'un cépage local appelé « **pais** ».

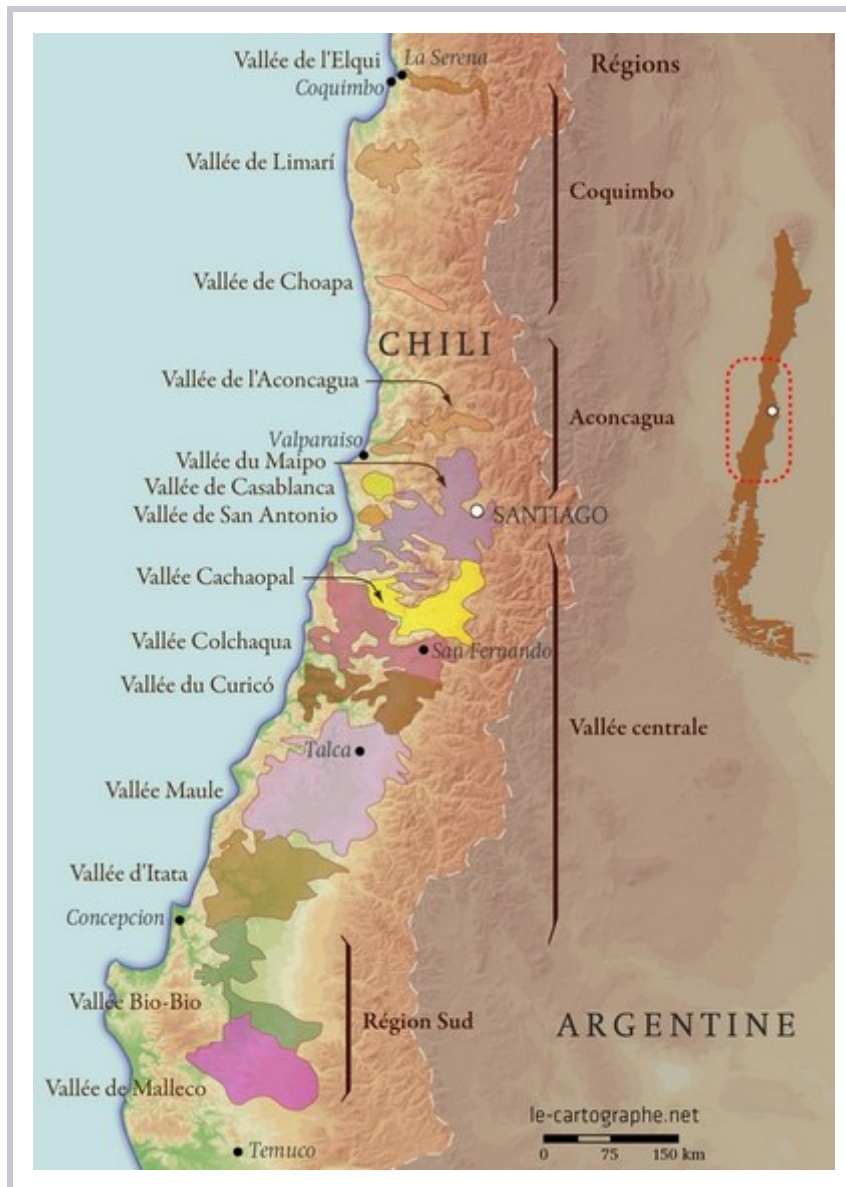
Le Chili est aussi le deuxième producteur de vins d'Amérique du Sud, mais sûrement également le plus qualitatif.

Pourtant, il n'est pas évident de faire du vin dans ces montagnes : le Chili, c'est en effet une bande de terre de 4 300 km de long pour 177 Km de large, et est enclavé au Nord par le désert d'Atacama, à l'Ouest par l'océan Pacifique, à l'Est par la cordillère des Andes avec des sommets pouvant culminer à plus de 6 000 mètres, et enfin au Sud par l'Antarctique.



Situation du Chili sur la carte de l'Amérique du Sud

Encadré : région de production viticole



Détail des régions et sous régions de production de vins au Chili

La vigne n'est plantée que sur 1 000 Km de longueur.

La vigne chilienne est par ailleurs la seule au monde à avoir toutes ses vignes avec la dénomination *franc de pied*, c'est-à-dire **des vignes pré phylloxériques, donc pas de ceps américains en porte greffe.**

Le Chili viticole se compose de quatre régions, elles-mêmes décomposées en plusieurs sous-régions, puis ensuite en zones, et enfin en aires. Toutes ces régions sont des D.O. : des *denominación de Origen*.

Quelles sont ces différentes régions et sous régions ?

1. **La D.O. Coquimbo :**

- Valle del Limari : avec essentiellement, une production de Chardonnay de type Chablis avec beaucoup de minéralité ;
- Valle del Choapa : on y trouve de bons cabernets ;
- Valle del Elqui : c'est principalement là que se situe la production du pisco, alcool à base de cépage muscat.

2. **La D.O. Aconcagua :**

- Valle del Aconcagua : cette zone vient du nom du plus haut sommet du continent américain, à 6 956 m : on y trouve de très grands rouges et actuellement un nouvel engouement pour les blancs ;
- Valle del Maipo : il comprend 3 zones : Alto Maipo, Medio Maipo et Costa Maipo. C'est sur la première zone que sont produits les plus grands cabernets du Chili ;
- Valle de Casablanca : c'est « la » région en devenir ;
- Valle de San Antonio : on y trouve une jolie production de vins blancs fins et de vins rouges.

3. **La D.O. Valle Central**

- Valle de Rapel : elle se compose de 2 zones :
 - . Le Cachapoal : réputé pour ses vins d'assemblage à base de cabernet sauvignon, ainsi que pour ses Carménères.
 - . Le Colchagua : c'est la région la plus connue à ce jour grâce à ses puissants vins rouges de cépages cabernet, syrah, carménère et malbec.
- Valle de Curico : c'est un peu la zone expérimentale de ce pays faisant partie de ce que l'on qualifie « le nouveau

monde », car plus de 30 variétés de cépages différents du monde entier y sont plantés, avec en nuance, plus ou moins de réussites ;

- Valle del Maule : c'est la plus vaste région de production du pays, qui présente la particularité de faire de la complantation (plusieurs cépages sur une même parcelle), comme cela se retrouve en Alsace depuis quelques années sous l'influence de vigneron et viticulteurs plus préoccupés par le terroir que le cépage.
- Valle del Itata : une nouvelle région qui s'ouvre à la viticulture.

4. La D.O. Valle del Sur :

- Valle des Bio-Bio et,
- Valle de Malleco :

Ces 2 zones peuvent être assimilées à notre Bourgogne car on produit principalement, du fait du climat, des vins de Chardonnay et de Pinot noir (la comparaison s'arrêtant d'ailleurs là !).

La réglementation des vins :

Les vins du Chili n'ont pas de réglementation officielle, mais ils suivent des règles communes aux vins dits du Nouveau Monde, à savoir :

- pour avoir droit à une indication géographique déterminée (voire protégée) ou à un millésime officiel, il faut que 75% du vin provienne de ladite région de production, ou du millésime indiqué sur la bouteille.
- S'il y a le nom d'un domaine porté sur cette même étiquette, cela garantit que le vin a bien été produit et embouteillé au domaine.

La mention **Especial** implique en outre un élevage de 2 ans, et celle de Reserva, 4 ans ; enfin celle de **Gran Vino** un élevage de 6 ans.

Les principaux cépages utilisés :

Les cépages sont principalement européens, et là ! Avantage à la France. En effet, les cépages que l'on rencontre sont :

- En blanc : Chardonnay, riesling, sauvignon (donc rien que du solide et du bon).
- En rouge : Cabernet sauvignon, Merlot, Malbec, Syrah, Pinot noir, et Carménère (mêmes commentaires), auxquels on ajoutera souvent un peu de Sangiovese (origine Italienne) et de Zinfandel (essentiellement cultivé aux Etats-Unis, même s'il ne s'agit pas un cépage d'origine de ce pays).

En conclusion :

Les vins chiliens ont réussi à attraper le wagon dans la production mondiale de vins avec un rapport qualité/prix très intéressant, mais commencent également à produire de « grands vins » à des prix, somme toute, modique, par rapport à ce que l'on trouve chez nous.

Les producteurs les plus réputés

Remarque : cette information date de 2001. Non remise à jour depuis.

Almaviva :

Franco-chilienne avec comme partenaire (50-50) : Nadine de Rothschild (de Mouton Rothschild) + Concha y Toro.

Le + gros producteur du Chili.

Vins de style Bordeaux, équivalent à un cru classé, à base de Cabernet Franc et de Cabernet Sauvignon.

Aquatina :

Proche de Santiago, dans la vallée de Maipo.

Appartient à Bruno PRATS : qui a dirigé le Château Cos d'Estournel à Saint Estèphe + Paul PONTALLIER (Château Margaux) ainsi que Felipe de SOLMINIHAC, un des meilleurs sommeliers du Chili.
Surtout élaboré à base de Cabernet Sauvignon étiqueté Paul Bruno.

Caliterra :

Type de vin ultra moderne.

Créé en 1989 et appartient à la famille CHADWICK, propriétaire d'Errazuriz et à Robert MONDAVI.

L'ambition de Robert MONDAVI : produire l'équivalent chilien de son Opus One Californien.

Casa Lapostolle :

Propriétaire à 51% : le groupe français Marnier-Lapostolle, producteur du Grand Marnier (liqueur d'orange + cognac), et propriétaire du Château de Sancerre.

Oenologue : Michel ROLLAND.

Los Vascos :

Créé en 1750 par le basque Miguel Echenique.

Ses descendants ont été expropriés en 1960 lors de la réforme agraire.

Ils ont dès 1970 reconstitué le domaine parcelle par parcelle.

Besoins financiers obligent, ils ont eu besoin d'un associé.

Les Rothschild du Château LAFITE = 50%, en 1988

Les Eyzaguirre-Echenique vendent leurs parts en 1996 à Santa Rita

L'Associé français modernise les installations.

Fait venir de Lafite, des centaines de barriques.

Avec des méthodes de Pauillac.

Les conditions du Cabernet Sauvignon sont plus médocaines que californiennes.

Santa Emma :

Origine piémontaise.

Santa Emiliana :

Créé en 1986 par plusieurs des actionnaires principaux de Concha y Toro en association avec Banfi Winners.

Marché : USA

Santa Rita :

Utilise des barriques de chêne français.

Miguel TORRES :

D'Espagne.

Villard :

Le français Thierry VILLARD achète en 1989, dans la vallée de Casablanca.

Depuis 1997 : en production de Chardonnay, Sauvignon blanc, Cabernet-Sauvignon, Merlot et Pinot Noir.