

Pour connaître l'actualité des  
grands vins et pour une approche  
différente de la culture du vin

**VINIFERA**  
Cette revue est une publication du  
Club des Amateurs de Vins Exquis - 1196 Gland - Suisse



# VINIFERA

N°47 - OCTOBRE 2012

15 CHF - 12 €

## Grèce

Santorin,  
creuset du monde

## Chili

la révolution  
des chercheurs  
de terroirs

Edition trilingue

La révolution au Chili ? Rien à voir, bien sûr, avec le coup d'Etat qui a renversé Salvador Allende et porté au pouvoir une junte militaire de sinistre mémoire ! Non, la révolution dont il s'agit ici s'opère en douceur et ne bouleversera pas de fond en comble la viticulture chilienne. Simplement, elle établit la jonction entre un modèle de viticulture industrielle qui prévaut au Chili, et un modèle artisanal, basé sur de petites unités de production, soit à partir de raisins achetés, soit en cultivant leurs propres vignes, dans des conditions parfois difficiles (vignobles en terrasses, peu ou pas irrigués, culture manuelle, etc.) Le paradoxe est que le second, parfaite antithèse au premier, vient conforter la stratégie mise en place par *Wines of Chile* il y a dix ans : s'imposer progressivement sur le marché international comme producteur de vins de grande qualité. En quelques années, la surface du vignoble chilien a plus que doublé (170'000 ha environ actuellement) et le pays s'est hissé au cinquième rang des exportateurs mondiaux, derrière l'Italie, l'Espagne, la France et l'Australie, avec l'ambition de doubler le volume de ses exportations d'ici dix ans. La réussite des cadors du secteur – avec le géant Vina Concha Y Toro au premier rang – cache une production qualitativement hétérogène de vins à bas prix et, même si un certain nombre de domaines ont déjà été mis en évidence par les prescripteurs, tout (ou presque) reste à faire pour construire l'image du grand vin chilien, notamment dans sa relation à un terroir, sur le modèle européen. Les nouveaux projets qui font florès depuis quelques années arrivent à point nommé pour combler ce vide. Claire Martin, une jeune journaliste française établie au Chili, est allée à leur rencontre.

A Santorin, île des Cyclades, célèbre pour sa beauté, c'est tout le contraire. Le contraste est saisissant avec le Chili. Point de modèle industriel ici, mais une viticulture venue du fond des millénaires, et des vins qui ont le génie de leur lieu, produits d'une façon artisanale sur une terre aride, brûlée par le soleil, battue par les vents. Des vins étonnants, stylés, lumineux et iodés, profondément originaux, ancrés dans une tradition millénaire. Après les vins de l'Etna, c'est une autre grande découverte que j'ai plaisir à partager avec vous.

Jacques Perrin

*Eine Revolution in Chile ? Sie hat natürlich nichts zu tun mit dem Militärputsch, der Salvador Allende stürzte und eine schreckliche Militärjunta an die Macht brachte. Nein, die Revolution, um die es hier geht, vollzieht sich sanft und wird den chilenischen Weinbau nicht auf den Kopf stellen. Sie bewirkt einfach die Verbindung zwischen dem in Chile vorherrschenden Weinbau industriellen Zuschnitts und einem handwerklich geprägten Modell, das auf kleinen Produktionseinheiten basiert, sei es mit zugekauften Trauben, sei es mit Rebbergen, die selbst und oft unter schwierigen Bedingungen kultiviert werden (terrassierte Rebberge, wenig oder nicht bewässert, Handarbeit usw.). Das Paradox ist, dass der zweite Weinbautyp, die perfekte Antithese zum ersten, die vor zehn Jahren festgelegte Strategie von Wines of Chile stärkt: sich auf dem internationalen Markt nach und nach als Produzent von grossen Qualitätsweinen zu etablieren. In wenigen Jahren hat sich die chilenische Reblfläche mehr als verdoppelt (auf rund 170'000 Hektaren) und Chile ist weltweit zum fünf wichtigsten Weinexporteur aufgestiegen, hinter Italien, Spanien, Frankreich und Australien. Das ambitionierte Ziel: in den nächsten zehn Jahren die Menge der Exporte zu verdoppeln. Der Erfolg der Weinriesen, angeführt von Viña Concha y Toro, verbirgt eine qualitativ heterogene Produktion von tiefpreisigen Weinen. Obwohl eine gewisse Zahl von Weingütern von den Meinungsmachern lobend hervorgehoben wurde, bleibt noch (fast) alles zu tun, um ein Image des grossen chilenischen Weins zu kreieren, vor allem des chilenischen Terroirweins nach europäischem Vorbild. Neue Projekte, die seit einigen Jahren da und dort realisiert werden, versuchen diese Leerstelle zu füllen. Claire Martin, eine junge französische Journalistin, die in Chile lebt, hat diese Güter besucht. Auf Santorin, der für ihre Schönheit berühmten Kykladeninsel, ist genau das Gegenteil der Fall. Der Gegensatz zu Chile ist verführerisch: Hier ist und bleibt der Export bloss eine Anekdote. Es gibt keine Weinindustrie, nur einen Jahrtausende alten Weinbau und Weine, die vom Geist ihres Ortes geprägt sind, auf handwerkliche Art und Weise produziert, gewachsen auf karger, trockener Erde, unter sengender Sonne und stürmischem Wind. Verblüffende, stilvolle Weine, zutiefst originell und verankert in einer uralten Tradition. Nach den Weinen vom Ätna eine weitere grosse Entdeckung, die ich gerne mit Ihnen teile!*



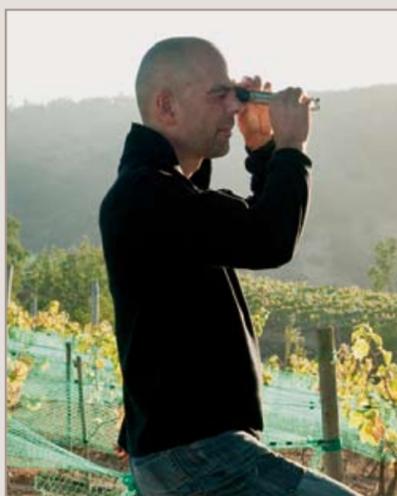
## Santorin, creuset du monde 3 Santorini Crucible Of The World 10 Jacques Perrin



## Chili, la révolution des chasseurs de terroirs 13 Die Revolution der Terroirjäger 26

Claire Martin

avec la collaboration de Jacques Perrin  
pour la partie technique



# Santorin

## Creuset du monde



L'heure sacrée à Oia

Tout d'abord, il y a cette présence, juste en face de l'île. On l'appelle la *caldera*. Tous les regards convergent vers elle. Elle fascine, comme savent le faire les trous noirs de l'espace. Ici, après une éruption gigantesque, la mer s'est ouverte il y a 3'600 ans, engloutissant le supervolcan de Santorin.

Dans les ruelles étroites de Fira, la capitale de l'île, les vacanciers déambulent d'une échoppe à l'autre. Des parures, des bijoux, des montres, de la pacotille, des restaurants typiques et des hôtels de rêve : tout un monde de luxe et de paraître enchâssé dans le damier de la ville suspendue, entre ciel et mer, sur la falaise noire. Les fashion victimes, les badauds et les autres jettent de temps en temps un coup d'œil distrait en direction de l'île de *Néa Kaméni* (« la nouvelle brûlée »), juste en face, pour la beauté sombre et lumineuse de cet amphithéâtre naturel.

Ils ignorent – nous ignorons tous – que sous l'indigo de la mer Egée, à 4 km de profondeur, la chambre secrète du vieux

volcan imposé se remplit à nouveau. Des millions de mètres cubes de magma depuis quelques mois. Une menace invisible. A Oia, chaque jour, de 19h00 à 20h00, c'est l'heure sacrée. Des milliers de pèlerins improvisés traversent le lacis des venelles et convergent vers l'extrémité du village. Ils se figent dans une attente extatique. Face à eux, la mer Egée, les lettres de feu qui forment le mot soleil, la ligne d'horizon.

Plus rien n'a d'épaisseur, ni d'importance. Oubliés la dette abyssale, les plans de sauvetage, l'affolement des bourses. Ce monde peut bien imploser. Un autre naîtra.

La lumière grecque vient de loin, de beaucoup plus loin que nous. Nous sommes tous à la poursuite d'un rêve différent. Chacun est pourtant venu ici, dans cette clarté, chercher sa part de vérité. Odysseas Elytis, grand poète grec (Prix Nobel de littérature) décrit à la perfection cette dimension originale :

« Un après-midi dans la mer Egée contient

la joie et la tristesse en parts si égales, qu'à la fin il ne reste que la vérité. »

Cette île de l'archipel grec des Cyclades ne ressemble à aucune autre. Ses rebords en arc de cercle donnent une idée de la dimension du supervolcan qui, la détruisant, lui a donné naissance, ainsi qu'aux îles voisines de Thera, Therasia et Aspronis. Une éruption s'était déjà produite 18'000 ans auparavant ; celle de 1650 avant J.C. a tout dévasté, provoquant un tsunami avec plusieurs vagues successives d'une vingtaine de mètres de hauteur. L'onde de choc de ce gigantesque raz-de-marée a atteint la Crète, 150 km plus au sud. Ce type d'éruption, qualifiée de plinienne, se produit sur des volcans gris, tel le Vésuve dont Pline le Jeune a décrit la grandeur dramatique. Ce type de volcan émet une lave très compacte, visqueuse, qui a de la peine à sortir de la cheminée volcanique. La pression augmente et très souvent le volcan explose et s'effondre sur lui-même. On a longtemps pensé, suivant la thèse de l'archéologue grec Marinatos,

# Santorin

## Creuset du monde



que cette éruption caldérique avait détruit la culture minoenne dont Santorin était un des fleurons, ainsi qu'en témoigne le site d'Akrotiri au sud de l'île. Extraordinairement raffinée, cette civilisation s'est développée en Crète peu après le début du troisième millénaire avant J.C. Son rapide déclin s'amorce dix siècles plus tard et coïncide avec l'éruption du volcan. Comment ne pas relier les deux événements ? Platon lui-même l'aurait fait à travers le mythe de l'Atlantide. Dans le *Timée* et surtout dans le *Critias*, il évoque la fabuleuse civilisation atlante et sa disparition.

Si Santorin est unique, son nom est multiple. D'abord nommée *Strongylé* (« la ronde »), elle porta ensuite le nom de *Kallisté* (« la très belle »), puis de *Théra*, du nom du vice-roi de Sparte qui s'y installa. Le nom de Santorin (contraction de Santa Irini) arrive beaucoup plus tard, au moment où l'île est sous la domination des seigneurs vénitiens après le morcellement de l'empire byzantin. A la pointe extrême de Thirassia se trouve une petite église dédiée à Sainte-Irène de Thessalonique, brûlée vive après avoir été exposée nue au lupanar.

Cette terre de feu, de silence et de lumière, raconte les origines du monde. Chaos et beauté. Permanence et changement. Héraclite est à un millénaire et des poussières... Au moment de l'éruption de 1650 avant J.C., l'île avait sans doute été désertée par ses habitants, attentifs aux signes avant-coureurs de la catastrophe. Durant trois siècles, aucune présence humaine n'est attestée sur l'île. Les nouveaux habitants, des Phéniciens selon Hérodote, rencontrent un environnement hostile: une bande de terre d'environ 80 km<sup>2</sup>, battue par les vents, large de 2 à 6 km, qui à l'est descend en pente douce vers la mer, alors que sur le versant ouest, tourné vers la caldera, présente un profil abrupt de falaise. Dans ce carrefour du monde et des civilisations se croiseront et se succéderont Doriens de Sparte, Francs, Vénitiens, Byzantins, Ottomans, sans oublier les forbans des mers.

Dans la caldera, le monstre englouti continuera son œuvre au noir. Plusieurs cônes volcaniques se formeront au fil des siècles et se souderont entre 1867 et 1928 pour constituer Néa Kaméni (« la nouvelle brûlée »). En 1950, le volcan se réveillera

pour un (ultime ?) soubresaut destructeur. Six ans plus tard, rebélote, la terre tremble. Un séisme d'une magnitude de 7.5 sur l'échelle de Richter. De nombreuses maisons sont détruites et une cinquantaine de personnes perdent la vie.

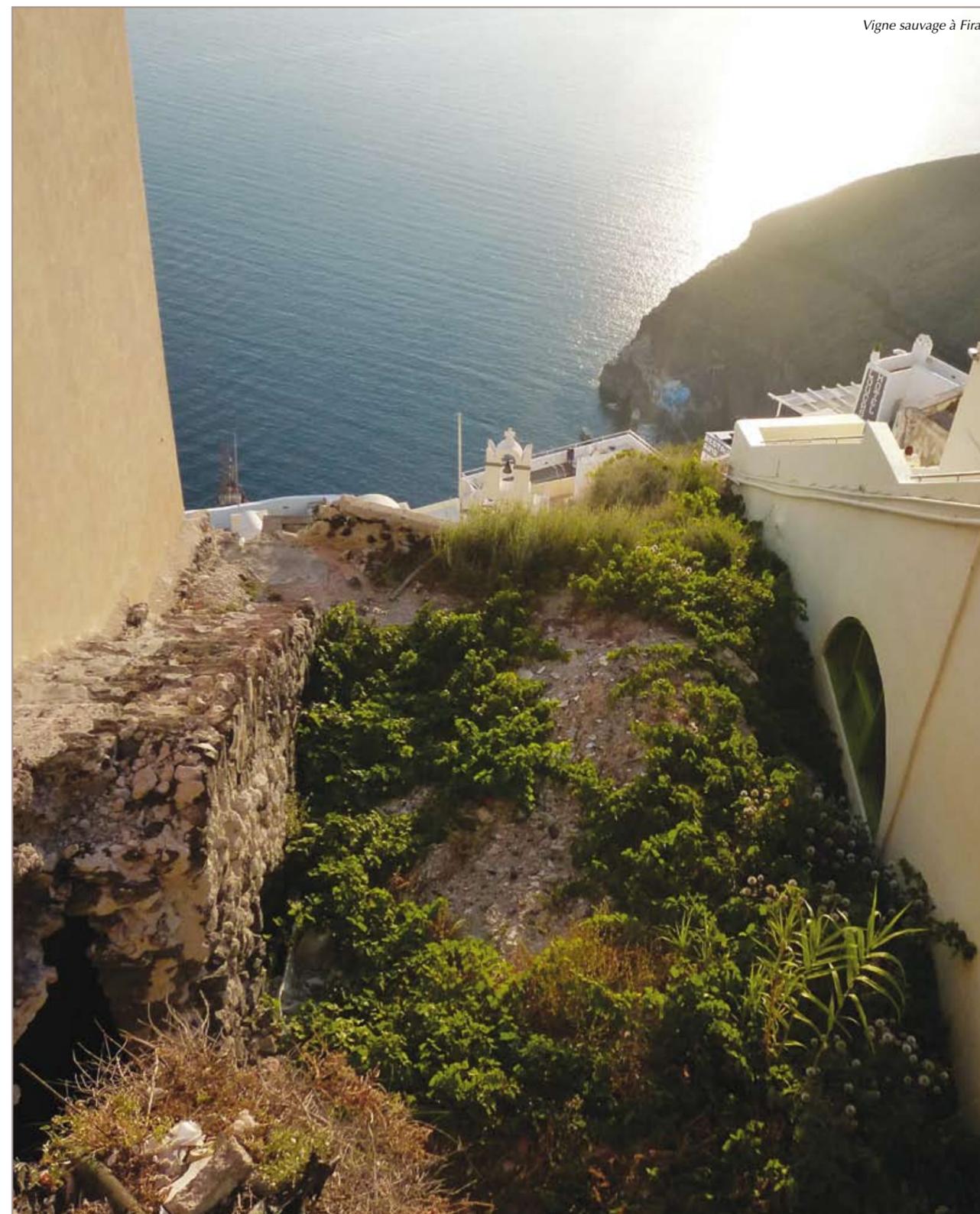
Aujourd'hui, Santorin apparaît comme une des îles les plus prospères des Cyclades, notamment grâce au tourisme. La beauté de son paysage, de ses perspectives, son caractère mythique, attirent chaque année un demi-million de touristes. Cet afflux touristique est une manne pour cette île semi aride de 7'000 habitants, mais le développement immobilier lié à cet essor constitue une menace importante pour ce qui, outre la beauté des paysages, représente le patrimoine de l'île : la viticulture. Cette nouvelle menace qui plane sur l'île porte ici le nom de *traphos*, l'abandon des terres. La vigne est en effet implantée à Santorin depuis des millénaires. Elle date sans doute de l'époque des Phéniciens. Aujourd'hui encore, elle est cultivée d'une manière totalement originale que l'on retrouve à Pantelleria : chaque pied de vigne est conduit selon l'antique façon du *kouloura* (corbeille) ou *stefanis* (couronne).

Oia



« Un après-midi dans la mer Egée contient la joie et la tristesse en parts si égales, qu'à la fin il ne reste que la vérité. »

Odysséas Elytis



Vigne sauvage à Fira

# Santorin

## Creuset du monde



Lave andésique et pierre ponce

Cette méthode de conduite basse de la vigne – la vigne se développe de façon circulaire au ras du sol à partir du sarment lové sur les bois des années précédentes qui forment un écran ligneux – protège la plante et les raisins à la fois des assauts du vent (*meltemi*), des morsures du sable et de la sécheresse. Avec moins de 250 mm d'eau par an inégalement répartie, la vigne survit ici dans des conditions très difficiles. L'été est très chaud et très sec : ce mode de conduite en corbeille piège l'humidité marine nocturne. Autre donnée importante pour le maintien de l'homéostasie de la plante : le sol de tuf andésique, très sciliceux, mélange de cendres et de pierre ponce qui conserve remarquablement l'humidité grâce à sa porosité et la restitue à la vigne en fonction de ses besoins. Il faut noter que ce type de sol, de nature sablonneuse et très pauvre en argile, est hostile au phylloxera. Toutes les vignes de Santorin sont donc franches de pied et le goût des vins que nous savourons aujourd'hui est, nonobstant l'évolution des techniques de vinification, très proche de

celui que l'on prisait à l'époque d'Homère ou d'Alexandre 1<sup>er</sup>. Paradoxalement, c'est pourtant le phylloxera qui a failli sonner le glas des vins de Santorin. En effet, dès le Moyen Age, les vins de Santorin ont connu un essor spectaculaire. La production était exportée bien au-delà des frontières de l'empire ottoman. Les Vénitiens sont sans doute à l'origine de son nom et d'une partie de son succès. Riche en sucre, en acidité et en extrait sec, ce vin est produit à partir de raisins blancs passerillés au soleil. Il se bonifie avec le temps et les voyages et son nom – Santo ou Vino Santo –, tout en lui attirant la bienveillance des clergés de toutes obédiences, sonne comme une promesse de rédemption. Au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, on compte ainsi plus de 2'000 ha de vignes sur Santori. Comme la plupart des vignobles européens, le vignoble de Santorin qui constituait son économie principale connaît une période difficile après le phylloxéra – même si ce dernier ne l'a pas affecté – et la surface viticole décroît d'une manière importante suite à la mévente des vins et à la concurrence

de nouveaux marchés. Beaucoup de Santoriniotes, surtout ceux de la partie septentrionale, s'engagent comme marins et abandonnent la viticulture. C'est la raison pour laquelle on trouve aujourd'hui davantage de vignobles dans la partie méridionale et sud de l'île. Il est clair que le développement du tourisme, au début des années soixante, a contribué à un début de reconnaissance internationale des vins produits. En même temps, le boom lié au tourisme de masse, l'absence de plan directeur et un développement immobilier anarchique grèvent l'avenir de ce joyau millénaire. La demande de classement de Santorin au Patrimoine de l'Unesco, si elle est acceptée, viendra sans doute mettre fin à ces dérives et permettra de protéger ce patrimoine viticole unique.

A part son site, son terroir, la beauté fulgurante de ses paysages et l'âge de son vignoble (80 % du vignoble est âgé de 100 ans et plus), Santorin peut également s'enorgueillir d'un patrimoine ampélographique exceptionnel avec plus d'une cinquantaine de cépages différents présents sur le vignoble. Il faut rendre hommage pourtant ici à l'assyrτικο, le cépage blanc emblématique de l'île, qui couvre les deux-tiers du vignoble et qui est probablement originaire de Santorin. Celui-ci est aux vins blancs secs de Santorin ce que le riesling est aux grands vins blancs rhénans ou mosellans. Ce cépage, peu connu en dehors de la Grèce, s'exprime à merveille ici et donne naissance à des vins qui, dans leurs meilleures expressions, allient richesse de constitution, tension et profondeur de goût. Même dans ses expressions les plus mûres, il conserve une acidité impressionnante, stylée et jamais acerbée (ph de 3 en moyenne), d'une digestibilité supérieure. Il faut y ajouter une dimension minérale et iodée absolument unique, due à la nature du sol et à la brumisation marine opérée par l'humidité marine nocturne. La salinité subtile et la minéralité des grands assyrτικο apparaissent comme une constante dans les vins de Santorin. Plutôt discret dans ses arômes variétaux, l'assyrτικο s'exprime sur des notes fruitées rappelant le cédrat, les zestes d'agrumes, les fleurs blanches avec une touche fumée, mais sans doute cette dernière est-elle une empreinte du terroir volcanique dont ce cépage est le capteur privilégié. Sa force d'expression et sa dynamique en font un cépage capable sans doute, dans ses plus nobles expressions, de vieillir avec grâce. Un certain nombre

Le vin de Santorin se conserve longtemps; il résiste aux plus longues traversées. Il flatte les yeux par une belle couleur topaze et satisfait le goût par une saveur franche. Il porte l'eau à merveille; je n'ai pas bu d'autre vin à mes repas pendant deux ans. Il rappelle un peu le vin de Marsala; il a aussi un arrière-goût de soufre. Il se sent de son origine. Né sur un volcan mal éteint, il est le lacryma-christi de la Grèce.

Edmond About, *La Grèce contemporaine* - 1854



Pâris Sigalas

de producteurs rassemblent l'assyrτικο avec d'autres cépages indigènes, tels l'aïdani ou l'athiri. Il y gagne en souplesse et en accessibilité mais l'assemblage atténue un peu sa personnalité. Sur le plan de la viticulture, l'assyrτικο est un cépage plutôt vigoureux qui offre une bonne résistance au botrytis (fréquent sur l'île compte tenu des brumes marines et de la conduite basse de la vigne).

**Juillet 2012** : nous avons rendez-vous avec Pâris Sigalas, l'un des grands artisans du renouveau des vins de Santorin. Sa cave se trouve près du hameau de Finikia, au nord de l'île. Si je suis venu ici, au cœur des Cyclades, c'est peut-être pour la magie noire du volcan, pour les bleus Klein de la mer Egée, pour l'amour de Phébus, mais, surtout, c'était pour rencontrer cet homme dont les vins m'avaient enthousiasmé les rares fois où j'avais pu les déguster. Un ami navigateur s'était montré encore plus fou que moi : après s'être épris d'un Vinsanto de Sigalas dans un restaurant d'Athènes, il a dès le lendemain mis le

cap sur Santorin pour rencontrer l'homme capable de produire un tel chef-d'œuvre. Par deux fois, son bateau a été repoussé par le redoutable *meltemi*, ce vent du nord qui souffle par périodes avec une rare violence, provoquant des creux de plusieurs mètres. Il n'a jamais pu aborder à Santorin ! Aujourd'hui, Pâris Sigalas est au rendez-vous, discret, attentif. On s'embarque à bord d'un 4 X 4 pour une visite des vignes. Premier arrêt pour observer le mode de conduite typique de la vigne, le *kouloura*, en forme de berceau ou de couronne. Le sarment perpétuellement enroulé et tressé sur lui-même forme une corbeille que les anciens appellent ici *nian bello* (« neuf vignes »). Le renouvellement de la vigne s'effectue toujours ici selon l'antique méthode du marcottage (ou provignage), dû à l'absence de phylloxera. Pour son mavrotregano (« noir croquant »), cépage à partir duquel il produit un grand vin rouge, Pâris Sigalas a pourtant décidé de conduire ce cépage en Guyot double, notamment pour contrer les effets du botrytis. Il est vrai que Santorin n'avait pas jusqu'ici de tradition de grands vins rouges et que Sigalas fait œuvre de pionnier dans ce domaine. Il a replanté 8.5 ha de mavrotregano et, autre nouveauté, une partie des vignes est irriguée pour lutter contre le stress hydrique. Sur les collines alentour, on distingue encore les murets



Vigne de 80 ans (Photo Gaia wines)

# Santorin

## Creuset du monde



Vue aérienne de Santorin

des anciennes vignes en terrasses. Qu'en est-il de la notion de terroir et d'isolation parcellaire sur Santorin ? Le terroir de Santorin, très homogène selon Sigalas, ne permet pas pour l'instant de mettre en évidence une hiérarchie qualitative d'une zone au détriment d'une autre. Pâris Sigalas n'a pas toujours été vigneron. Son père et son grand-père possédaient quelques vignes. Dans une autre vie, il a été professeur de mathématiques, avec une spécialisation dans la logique mathématique et l'épistémologie. En 1991, ce *parménié* hanté par la *physis* est passé aux travaux pratiques et a fondé le domaine Sigalas, mais il n'a quitté définitivement l'enseignement qu'il y a 7 ou 8 ans. Le domaine Sigalas comprend aujourd'hui 25 ha et propose une gamme de vins de grand caractère, parmi lesquels un magnifique Santorini blanc Kavalieros, issu d'une sélection parcellaire sur Immerovigli, un Mavrotrogano rouge de caractère et un Vin Santo d'une grande complexité.

### ENTRETIEN AVEC PÂRIS SIGALAS

*Quelles sont les caractéristiques principales de l'Assyrtiko ?*

Le cépage Assyrtiko donne au vin beaucoup d'acidité; il produit un vin au corps plein et à la structure bien définie. L'Assyrtiko de Santorin peut être décrit comme un vin «austère», avec un bon potentiel de garde et de la minéralité à cause du sol volcanique.

*Outre l'Assyrtiko, il existe plusieurs autres cépages blancs sur Santorini. Quels sont ceux qui vous paraissent les plus intéressants ?*

Comme vous le savez déjà, le vignoble de Santorin, très ancien, est complanté avec de nombreuses variétés indigènes. Celles-ci sont toutes mélangées dans chaque pan de terre de l'île et couvrent un petit pourcentage de la surface viticole. L'Assyrtiko est la variété dominante et couvre environ 65 à 70% du vignoble, alors que le reste des variétés représente 15 à 18%. Les variétés qui sont les plus populaires sont le Platanos, l'Aidani, l'Athiri, le Gaidouria, le Katsano, le Gylcada, le Agrioglycada, le Potamisi, l'Asprouda et le White Mandilaria. Selon moi, les plus intéressantes sont l'Aidani, l'Athiri et le Platanos.

*Comment voyez-vous l'avenir des vins de Santorini ?*

Je pense sincèrement que Santorin pourrait être décrit comme un vignoble unique en Europe, d'une qualité exceptionnelle et qui produit des vins au fort caractère et provenant de variétés européennes rares. Les vins de Santorin pourraient se vendre à un prix plus élevé et l'ancien vignoble traditionnel pourrait renaître.

*Qu'en est-il de la demande de Classement de Santorini au Patrimoine de l'Unesco ? Est-ce que celui-ci serait susceptible de préserver le vignoble en protégeant certaines régions ?*

En effet, le vignoble de Santorin peut être qualifié d'héritage mondial et, sous le couvert de cette notion, nous pourrions ouvrir le débat sur le fait de le classer au patrimoine de l'UNESCO. Pour que cela ait lieu, une protection légale de la part du gouvernement grec est essentielle – elle sera difficile à obtenir, mais pas impossible.

*Pouvez-vous nous dire quelques mots de votre projet d'association "Vins des volcans" ?*

J'aimerais mettre sur pied une association des vins issus des terroirs volcaniques et des petites îles dans le monde. Cette association pourrait se réunir en alternance avec Vinoble, la foire internationale de Jérez, afin de ne froisser personne.



Restaurant à Oïa

### Quelques autres producteurs réputés

Le vignoble est extrêmement morcelé, environ 1'300 hectares inégalement répartis sur l'île, et compte plus de 2'000 petits viticulteurs et seulement dix producteurs et une coopérative.

### Domaine Argyros à Episkopi Goania Thiras

Un des plus anciens et des plus réputés domaines viticoles de l'île qui doit beaucoup à la personnalité de Yiannis Argyros ! Les vins sont mémorables et les blancs d'Assyrtiko de très haute tenue, ciselés et cristallins.

### Boutari

Ce groupe possède six caves dans toute la Grèce et affirme sa présence sur Santorin depuis 1986 où il est devenu, sous le nom de domaine Selladia, un des plus importants producteurs. Le vaisseau-amiral de la marque est le Kallisti réserve en blanc et en rouge. Le Naoussa Grande Reserve mérite également l'attention.

### Domaine Gaia (la cave est située entre Kamari and Monolithos)

Gaia Wines a été fondée en 1994 par Yiannis Paraskevopoulos et Leon Karatsalos. Le duo a été rejoint en 1996 par l'économiste Christina Legaki. Gaia Wines possède deux caves, l'une à Nemea dans le Péloponnèse, l'autre sur la côte est de Santorin. Les deux caves produisent au total 350'000 bouteilles. L'Assyrtiko

« levures sauvages » produit à Santorin est un des fleurons du domaine, dont toute la gamme se distingue par sa pureté et son équilibre.

### Domaine Hatzidakis à Pyrgos Kallistis

Haridimos Hatzidakis a travaillé pour Boutari, puis a repris les vignes familiales qu'il travaille en culture biologique. Cet intransigeant produit parmi les vins blancs les plus originaux et les plus profonds de l'île.

### Les produits

L'aridité de l'île et le manque d'eau endémique ne favorisent guère l'agriculture. La viticulture est la culture principale de Santorin mais, à l'instar des terres volcaniques, les fruits et légumes qui y poussent se caractérisent par une intensité gustative surprenante. La tomate-cerise de Santorin (héritage des Egyptiens) est réputée à juste titre, tout comme les pistaches et les favas (fèves). On trouve à l'état sauvage de nombreux câpriers.

### Comment y aller ?

Il existe des vols directs depuis la Suisse avec les compagnies Swiss et Edelweiss.

### Adresses de restaurants

*A Oïa :*

- Ambrosia : pour sa vue, cuisine classique.
- Ambrosia & Nectar : service de classe et cuisine évolutive.

• Feredini : comme son nom l'indique, la cuisine est ici d'inspiration italienne et diablement bonne. Avec une jolie carte des vins en prime.

• Scala : traditionnel et rustique. Belle terrasse sur la caldeira.

• 1800 : dans une ancienne maison de marin, sans doute un des meilleurs restaurants de l'île. Belle carte des vins et cuisine créative, un peu maniérée.

*A Finikia près d'Oïa :*

• Domaine Sigalas : le domaine possède une formule table d'hôtes qui met en valeur les produits locaux et les vins de la propriété. Un exemple d'œnotourisme !

*A Fira :*

• Koukoumavlos : la cuisine évolutive d'une des stars locales, Nikos Pouliasis.

• Sphinx : belle terrasse, très animée le soir, cuisine classique.

*A Immerovigli :*

• La Maison : cuisine classique et créative.

*A Pyrgos :*

• Selene : la cuisine créative de Giorgios Hatzigiannakis en coopération avec Nikos Boukis. Carte des vins passionnante et plateau de fromages en provenance des Cyclades.

Une balade à faire pour apprécier la beauté de l'île : suivre la ligne de crête qui relie Fira à Oïa, en empruntant le chemin pédestre aménagé à cet effet.



Cave de Gaia à Santorin (Photo Gaia wines)

# Santorini

## Crucible Of The World

### A Trip To Santorini

First of all there is that presence across from the island, the *caldera*, towards which all eyes are drawn. It fascinates like a black hole in space. Here, after a gigantic eruption, the sea opened upon itself 3'600 years ago swallowing the super-volcano Santorini.

In the narrow streets of the island's capital, Fira, holiday travellers stroll from shop to shop. Fashion victims, curious onlookers and others glance occasionally at *Nea Kameni* (the newly burnt), the island just across the water, for the sombre and luminous beauty of this natural amphitheatre. They are ignorant, as we all are, of the fact that beneath the indigo of the Aegean, four kilometres deep, the secret chamber of the old imploded volcano is filling up again. Millions of cubic metres of magma in the past few months – an invisible menace.

At Oia 7 to 8 PM is the sacred hour. Thousands of improvised pilgrims cross the latticework of tiny lanes and converge at the extremity of the village where they wait, frozen in ecstatic anticipation. Before them, the Aegean and the fiery letters that spell "sun", the line of horizon. This world could implode; another would take its place. The Greek light comes from afar, much farther than we.

This island in the Greek archipelago Cyclades is like no other. Its arched contour gives an idea of the dimensions of the super-volcano that, in destroying it, gave birth to Santorini as well as the neighbouring islands of Thera, Therasia, and Aspronis. An eruption having already occurred 18'000 years before, that of 1650 BC destroyed everything provoking a tsunami 20 metres high.

Santorini is unique but with multiple names. After *Strongyl* (the circular one), it took the name *Kallist* (the most beautiful one), then Thera, after the viceroy of Sparta who settled there. The name Santorini (a contraction of Santa Irini) comes much later when the island was under the rule of Venetian lords following the dismemberment of the Byzantine Empire. This fiery land of silence and light evokes the world's origins – chaos and beauty, permanence and change.

To this crossroads of civilisations came Dorians of Sparta, Franks, Venetians, Byzantines and Ottomans, not to mention various pirates, where they co-mingled and ruled at various times. In the caldera the undersea monster continued its work in the dark. Several volcanic cones formed over the centuries and fused together between 1867 and 1928 to form *Nea Kameni* (the newly burnt). In 1950 the volcano awakened for an (ultimate?) destructive spasm. Six years later, once again, the earth trembled – this earthquake measuring 7.5 on the Richter scale.

Today Santorini appears to be one of the most prosperous islands of the Cyclades, due, notably, to tourism. The beauty of its landscapes, its perspectives and mythic character attract half a million tourists per year. This flood of tourists is manna for this semi-arid island of 7'000 inhabitants but the construction boom following in its wake represents a real threat for that which, aside from its natural beauty, constitutes the island's patrimony: its vineyards.



The vine is trained as a basket

The vine has been growing on Santorini for thousands of years, probably since the Phoenicians, and today is cultivated in an age-old and totally original manner. Each vine is trained according to the ancient fashion in *kouloura* (basket) or *stefanis* (crown). This low-growing method, in which the vine grows in a coil at ground level, the new shoot resting upon the branch from the previous year forming a wooden screen, protects the vine and grapes from the wind's assaults as well as from attacks of sand and drought. With less than 250 mm of unequally dispersed rainfall per year the vine survives here under very difficult conditions. Summers being extremely hot and dry the basket form traps nocturnal humidity from the sea. Another important ingredient for the maintenance of the plant's homeostasis is the sub-soil of andesitic tuff, very siliceous, a mix of ash and pumice that remarkably conserves humidity because of its porosity and returns it to the vine according to its needs. It's worth noting that this type of soil, by nature sandy and poor in clay, is hostile to phylloxera.



Harvesting in Santorini



Santorini can be proud of an exceptional ampelographic patrimony with over 50 grape varieties present. Special honours are due to Assyrtiko, the emblematic white grape of the island that covers two thirds of the growing area and is probably the original grape of Santorini. Assyrtiko is to the dry whites of Santorini what Riesling is to the great whites of the Rhine or Mosel. This variety, relatively unknown outside of Greece, is marvellously expressive here and gives birth to wines that, at their best, combine richness of constitution, tension and depth of taste. Even at their ripest they conserve an impressive acidity, stylish and never severe (with an average pH of 3), easily digested. Add to that a dimension of minerality and iodisation absolutely unique due to the nature of the soil as much as to the marine mist resulting from the sea's nocturnal humidity. The subtle saltiness and minerality of the great Assyrtikos appears as a constant in the wines of Santorini. Rather discreet in its varietal aromas, Assyrtiko expresses itself with notes of fruit calling to mind citron, citrus peel, white flowers and a touch of smoke that, no doubt,

comes from the volcanic terroir of which this variety is a privileged captor. Its force of expression and its dynamic make this variety capable, in its noblest expressions, of ageing gracefully.

**July 2012:** we have a rendezvous with Pâris Sigalas, one of the main artisans of the Santorini wine renaissance. His cellar is found near the hamlet of Finikia in the north of the island. I must admit, if I've come to the heart of the Cyclades it's perhaps for the dark magic of the volcano, for the diaphanous blues of the Aegean, for the cult of Phoebus, but it's especially to get to know this man whose wines have floored me on the rare occasions when I could taste them. A 4x4 takes us to visit the vineyards. Our first stop is to observe the *koulouras*, the typical way of training the vine in the shape of a cradle or crown. The cane, which perpetually coils upon itself, forms a basket, which the Ancients call "nian bello" (nine vines). The renewal of vines here is done according to the old method of layering (proviagnage), possible because of the absence of phylloxera. For

Thus all vines on Santorini are ungrafted and the taste of the wines we enjoy today is, despite the evolution of winemaking technique, very close to that of the wines prized at the time of Homer or Alexander I<sup>er</sup>. Paradoxically it was phylloxera that sounded the death knell for Santorini wines. Ever since the Middle Ages the increasing popularity of the wines of Santorini was spectacular. The production was exported well beyond the borders of the Ottoman Empire. The Venetians were surely responsible for the origins of its name and part of its success. Rich in sugar, acidity and dry extract, this wine was produced from white grapes shrivelled by the sun. It improved with age and travel and its name – Santo or *Vino Santo* – in attracting to itself the good wishes of the various clergies sounds like a promise of redemption. By the middle of the 19th century there were over 2'000 hectares of vines on Santorini. Like most of the European wine-growing areas the vineyards of Santorini, which had up to then accounted for the principal economic activity of the island, fell upon hard times as a result of the phylloxera epidemic – even if they weren't affected by the parasite – and the surface planted to vines decreased as the wines sold poorly and struggled against competition from new markets.





Santorini, sea of fog

his Mavrotragano (literally “crisp black”), a variety from which he makes an impressive red, Pâris Sigalas has decided, however, to train this variety in Double Guyot, notably to oppose the effects of botrytis. It's true that Santorini hasn't had, up until now, a tradition of great red wines and that Sigalas is a pioneer in this domain. He has replanted 8.5 hectares of Mavrotragano and, another innovation: some of his vines are irrigated to resist the stress of drought. On the surrounding hillsides one can still make out the low walls of the old vineyard terraces. What notion is there of “terroir” and isolation of parcels on Santorini? The terroir of Santorini, very homogenous according to Sigalas, does not show, for the moment, evidence of a qualitative hierarchy of one zone over another. Pâris Sigalas hasn't always been a winegrower, although his father and grandfather owned some vineyards. In another life he was a mathematics professor specialising in mathematical logic and in the links between philosophy and mathematics. In 1991 he changed over from the theoretical side to the practical and founded Domaine Sigalas but he only stopped teaching definitively seven or eight years ago. Today his wines enjoy an international reputation.

The wine growing area is extremely parcelled and spread unequally over the island with over 2000 wine-growers and only around 15 producers, most of which buy grapes to supplement their own production.

**Some producers :**  
**Estate Argyros at Episkopi Goania Thiras**

One of the oldest and most celebrated wineries of the island which owes much to the personality of Yiannis Argyros! The Vinsantos are memorable and the whites made from Assyrtiko are on a high level, finely chiselled and crystalline.

**Boutari**

This group owns six wineries in all of Greece and affirms its presence on Santorini since 1986 when it became, under the name of Selladia, one of the most important producers. The brands flagship wine is the Kalisti Reserve, white and red. The Naoussa Grande Reserve is also worth mentioning.

**INTERVIEW WITH PÂRIS SIGALAS**

**What are the main characteristics of Assyrtiko ?**

The Assyrtiko grape variety gives wines of high level of acidity, full-bodied and well-structured. Moreover, the Assyrtiko wines from Santorini are characterized as “austere” wines, with long ageing potential and minerality owing to the volcanic soil.

**There are a lot of white grape varieties on Santorini. Which are the most interesting ?**

As you already know, Santorini's vineyard is an ancient vineyard with many indigenous varieties. All of them are mixed in each plot of land of the island, and cover just a small percentage of the total vineyard. Assyrtiko is the dominant variety and covers approximately 65-70% of the vineyard, while the rest white varieties cover just a 15-18%. I shall name some of these varieties, according to their popularity in the vineyard : Platanos, Aidani, Athiri, Gaidouria, Katsano, Glycada, Agrioglycada, Potamisi, Asprouda, White Mandilaria, etc. In my opinion, the most interesting are Aidani, Athiri and Platanos.

**What does the future hold for Santorini wines ?**

I strongly believe that Santorini could be characterized as Europe's unique vineyard, of exceptional quality, which produces wines with strong character, originated by a rare European variety. According to the above, wines from Santorini could gain better prices and the old traditional vineyard could be reborn.

**Do you know anything about the demand to classify Santorini as a UNESCO world heritage site?**

Indeed, Santorini's vineyard could be characterized as a World's heritage and under this notion we could discuss it to be classified as Unesco's Patrimoine. In order for this to happen, it is essential to get legal protection from the Greek State, which, I believe, is difficult but not impossible.

**What is your project with the Volcanic wines' association ?**

I believe that it would be realistic that every 2 years would take place in Santorini a Road-Show of wines with the below characteristics : in the Road-Show should participate wines from volcanic regions and wines from small islands of the world. This Road-Show could take place during the years in which the Xerez Exhibition (exhibition of dessert wines in Southern Spain) does not take place, out of decent public relations.

**Gaia (the winery is situated between Kamari and Monolithos)**

Yiannis Paraskevopolous and Leon Karatsalos founded Gaia Wines in 1994. The economist Christina Legaki joined the duo in 1996. Gaia Wines owns two wineries, one in Nemea in the Peloponnese, the other on the East coast of Santorini. The two produce together 350,000 bottles. The Assyrtiko “wild yeasts” produced in Santorini is one of the jewels in this estates assortment, which is distinguished by its purity and balance.

**Hatzidakis at Pyrgos Kallistis**

Haridimos Hatzidakis worked for Boutari before taking over his family's vineyards and cultivating them organically. This intransigent winemaker produces some of the most original and profound whites of the island.



# Chili

## La révolution des chasseurs de terroirs



Marcottage au Clos des Fous

Qui dit Chili, dit vin. Une association d'idées répandue depuis déjà quelques années sur le globe. Les gens ont souvent en tête les marques les plus importantes, telles Casillero del Diablo ou Santa Carolina, qui ont inondé les marchés internationaux avec un vin qualifié de *bueno, barato, bonito* (bon, beau et bon marché). Mais comme le remarque le Français Louis-Antoine Luyt, qui a fondé en 2006 une petite cave : « Au Chili, on fait du vin comme on fait du Coca-Cola, c'est industriel et très monotone ! » D'autres le comparent à une Volvo, ennuyeux, sans surprise mais solide et sûr d'année en année, à un prix très abordable. Un plus en temps de crise qui permet au vin chilien de continuer d'accroître ses exportations, atteignant le cinquième rang mondial.

Mais à côté des colosses industriels, les surprises existent, et de plus en plus. Depuis une dizaine d'années, des viticulteurs de taille petite et moyenne (1) ont tiré le vin chilien vers le haut, visant l'exception et l'exceptionnel : des vins haut de gamme, à la personnalité unique. « Des vins chiliens qui n'ont pas le goût du vin chilien ! », comme l'ont ironisé certains experts. « Il y a encore cinq ans, précise l'œnologue Marcelo Retamal, toutes les vignes produisaient le même type de vins. Aujourd'hui, il y a chaque fois plus de vins intéressants, différents de ce qui se fait ailleurs dans le monde. » Et ce, grâce à l'insatiable curiosité d'audacieux qui font la chasse aux vieux cépages, aux terroirs d'exception, aux techniques viticoles naturelles.

Si les consécration ne manquent pas pour cette nouvelle génération, la plus connue a été attribuée en 2008 par la revue *Wine Spectator*. Le Clos Apalta 2005 de la vigne Lapostolle, dont la propriétaire n'est autre que la Française Alexandra Marnier – héritière de la famille du Grand Marnier – a remporté la première place du *ranking* des cent meilleurs vins du monde, que la revue établit chaque année.

(1) Au Chili, un gros producteur produit entre 1 million et 10 millions de caisses par an, un producteur moyen entre 100'000 et 1 million, un petit producteur produit moins de 100'000 caisses par an, les tout petits atteignant moins de 10'000.

# Chili

## La révolution des chasseurs de terroirs



Cernicalo

### L'histoire

Le vin chilien dans la cour des grands, ce n'est pourtant pas si récent ! La tradition vinicole du pays remonte à 460 ans. Avec la colonisation espagnole, le « Sang du Christ » fait défaut à l'Eglise dans ce pays si lointain. Au milieu du 16<sup>e</sup> siècle, les premiers cépages importés du Vieux Continent sont plantés dans la Vallée del Elqui, à 400 km au nord de Santiago, dans la Vallée d'Aconcagua (à 100 km au nord), puis dans les vallées du Maule (à 260 km au sud de Santiago) et d'Itata (à 400 km au sud de Santiago). Certains cépages font particulièrement mouche : le blanc « Moscatel » et le rouge « País », appelé « Mission » en Californie.

Aux 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècles, le pays est le plus grand producteur de vin du Nouveau Monde, malgré des décrets venus d'Espagne tentant de réduire l'influence de cette concurrence inattendue. Car selon les chroniqueurs de l'époque, le vin chilien est particulièrement bon. « Il n'a rien à envier aux meilleurs vins d'Europe ! », s'exclame ainsi le jésuite Juan Ignacio Molina au 18<sup>e</sup> siècle.

Au milieu du siècle suivant, Silvestre Ochagavia, considéré comme le père de la vigne chilienne moderne, fait venir les premiers cépages français pour les planter dans sa vigne de la vallée de Maipo : Cabernet Sauvignon, Cot, Merlot, Pinot Noir, Riesling, Sauvignon Blanc, Sémillon, ... Il fait aussi appel à l'œnologue français Joseph Bertrand, qui lui permet de faire un saut technologique.

Une bonne idée suivie par d'autres riches entrepreneurs chiliens, dont les vignes sont aujourd'hui encore les plus importantes du secteur, tels Santa Rita ou San Pedro. La première étant de loin Concha y Toro, la deuxième compagnie au monde en terme de pieds plantés, sponsor du Manchester United, qui représente 30 % des exportations chiliennes. Pour la petite histoire, un de ces œnologues français issus des écoles de Bordeaux et de Montpellier, un certain Germain Bachelet, n'est autre que l'ancêtre de la présidente Michelle Bachelet (2006-2010) !

Quelques années après l'introduction de ces nouveaux cépages au Chili, la crise du phylloxéra – nom du puceron qui

s'attaque à la vigne – décime les vignobles européens. C'est avec fierté que les Chiliens rappellent que c'est de leur pays, épargné par le fléau, que les vignerons du Vieux Monde ont alors importé leurs cépages.

Sous la dictature d'Augusto Pinochet (1973-1990), le secteur vinicole connaît une crise profonde. La consommation intérieure chute, une tendance étonnante et mystérieuse qui continue d'ailleurs, les Chiliens préférant au vin la bière et les alcools distillés. De même qu'ils préfèrent la viande au poisson, alors que le pays est un des poids lourds mondiaux de la pêche.

Les gros industriels qui survivent à la crise se tournent donc vers l'exportation, qui connaît un boom au retour de la démocratie, facilitée par une modernisation des techniques. En effet, des investisseurs étrangers se sont installés au Chili : l'Espagnol Miguel Torres d'abord, puis les Français Domaines de Rothschild, François Lurton, Michel Laroche. Dans leurs bagages, ils ont ramené des techniques modernes, comme par exemple les cuves en inox introduites par Miguel Torres.

La tête dans le désert le plus aride au monde, les pieds dans les glaces de Patagonie, enserré entre l'Océan Pacifique et la Cordillère des Andes, le pays connaît une grande diversité géographique et climatique. Cette longue bande de terre étroite, d'une largeur moyenne de 200 km et d'une longueur dépassant 4'000 km, abrite différents terroirs, même si la plupart sont d'origine volcanique.

### La législation

« Outre son excellent rapport qualité-prix, ce qui a propulsé le vin chilien depuis une vingtaine d'années sur les tables du monde, ajoute Alejandro Jimenez, fondateur de *Wain*, mensuel spécialisé sur le vin et la bonne chair, c'est la capacité de l'industrie à s'adapter avec rapidité aux exigences des consommateurs. Cette versatilité a été rendue possible en grande partie grâce à la législation chilienne, sûrement la plus souple du Nouveau Monde. »

Pas de chaptalisation (ajout de sucre au moût pour augmenter la fermentation alcoolique), pas de vin au-dessous de 11,5 degrés. Ce sont pratiquement les seuls interdits. Si 85 % au moins du raisin appartient à un seul cépage, le cépage apparaît sur l'étiquette, de même que si 75 % au moins du raisin vient d'une même vallée, celle-ci peut être mentionnée. Le gros des vins chiliens est donc classé selon ces deux critères. Si du côté des blancs, le Sauvignon blanc et le Chardonnay s'imposent, poussant particulièrement bien dans la Vallée de Casablanca, du côté des rouges, c'est le Cabernet Sauvignon de la vallée de Colchagua qui règne en maître, le Syrah et le Pinot Noir commençant toutefois à s'imposer. De même que le Carménère. Ce cépage du Médoc avait disparu avec le phylloxéra. C'est du moins ce qu'on croyait jusqu'en 1994. L'ampélographe français, Jean-Michel Boursiquot, s'est aperçu dans la vigne *Carmen* que les fruits de certains

pieds de Merlot murissaient plus tard que les autres. Après des études, il a découvert qu'il s'agissait du Carménère disparu. Si les vendanges commencent en février avec les blancs, elles durent jusqu'à mai, voire juin pour le Carménère.

### Un climat propice

Mais ce qui permet au Chili de faire de si bons vins, ce sont ses conditions naturelles exceptionnelles, qui en font pour beaucoup un paradis du vin. La tête dans le désert le plus aride au monde, les pieds dans les glaces de Patagonie, enserré entre l'Océan Pacifique et la Cordillère des Andes, le pays connaît une grande diversité géographique et climatique. Cette longue bande de terre étroite, d'une largeur moyenne de 200 km et d'une longueur dépassant 4'000 km, abrite différents terroirs, même si la plupart sont d'origine volcanique.

Dans la partie centrale du pays, sur une bande de plus de 1'000 km autour de Santiago (de Limari à Traiguén), son climat méditerranéen assure au raisin chaleur et sécheresse en été et des pluies concentrées en hiver. Les mauvaises surprises, comme la grêle ou le gel, sont rares. « Du nord au sud, les niveaux de précipitations en hiver changent énormément, de même que d'est en ouest, les températures, l'altitude, les niveaux d'humidité », précise Felipe Garcia, œnologue et président du Mouvement des vignerons indépendants (*Movi*), dont les 17 petites caves représentent seulement

0,1 % de la production nationale mais font parler d'elles dans le monde entier. « L'éventail de vins qu'on peut ici obtenir est donc gigantesque ! »

Qui plus est, l'ensoleillement des journées estivales s'accompagne d'une chute des températures au coucher du soleil. L'air froid des sommets enneigés de la Cordillère des Andes descend durant la nuit, créant des écarts de températures allant jusqu'à 20 degrés. Enfin, les conditions phytosanitaires sont enviables. La sécheresse de l'été évite le développement de champignons et de maladies, tandis que les barrières naturelles géographiques, renforcées par une stricte protection sanitaire aux frontières, en font une des rares régions du monde exemptes de... phylloxéra ! La plupart des vignes sont donc franches de pied, une particularité qui n'existe que dans peu d'endroits au monde (vallée de la Moselle, Santorin). Leur longévité est 3 à 4 fois supérieure à celle de pieds de vigne greffés ! Ceci explique également le pourcentage important de vieilles, voire de très vieilles vignes, que l'on trouve encore au Chili et qui font le bonheur de certains viticulteurs, soucieux de produire de grands vins d'expression, tel Louis-Antoine Luyt du Clos Ouvert (voir ci-après).

Colbun, Laberinto



# Chili

## La révolution des chasseurs de terroirs

### QUELQUES DOMAINES PHARES

#### Amayna, Viña Garcés Silva

Propriété de la famille Garcés Silva, Amayna a été fondée en 1998. Ce domaine viticole est situé dans la vallée de Leyda-San Antonio, à une centaine de km à l'ouest de Santiago, dans une région plutôt fraîche, soumise à l'influence du courant de Humboldt. Le domaine comprend 170 ha dont un tiers environ servent à produire la gamme de vins du domaine. L'encépagement est réparti entre le sauvignon, le chardonnay, le pinot noir et la syrah. Le vignoble bénéficie de brumes matinales et de températures modérées. Le sol est granitique et alluvionnaire selon les endroits. Le vignoble est entièrement irrigué. Tout ici a été optimisé, de la vigne à la cave où le travail se fait entièrement par gravité, pour produire de grands vins blancs et rouges dont les vertus principales sont la finesse et la fraîcheur, deux clés sans lesquelles il n'est pas de grand vin aux yeux de Jean-Michel Novelle, consultant du domaine et vigneron à Satigny en Suisse. Ici, pourtant, contrairement à un certain nombre de propriétés présentées dans ce dossier, la viticulture n'est pas bio ou bio-dynamique mais en production intégrée. Les vins d'Amayna sont reconnus parmi les meilleurs du Chili, à l'image du Pinot Noir dont le 2007, par exemple, a enthousiasmé Robert Parker.

#### Clos Ouvert, Louis-Antoine Luyt

Arrivé en 1998 au Chili, Louis-Antoine se rend compte de dégustation en dégustation que tous les vins sont « bodybuildés, sans profondeur et n'ont aucune expression de terroir ». Sa décision est prise. Après un crochet en Bourgogne pour suivre une formation de Viticulture-Oenologie au CFPPA de Beaune où il se lie d'amitié à l'un des mentors du vin naturel dans le Beaujolais, Marcel Lapiere, il lance son projet envers et contre tous, à contre-courant de tout ce qui se fait jusqu'ici dans le pays : un « vin nature », dans la région où on lui a déconseillé de s'installer, avec un cépage qu'on lui a déconseillé de choisir : le País, planté par les premiers Conquistadores espagnols, considéré comme un raisin sans intérêt.

A Cauquenes, dans la vallée du Maule, il trouve des vignes qui sortent de l'ordinaire chilien, à l'image des Côtes du Rhône ou du Beaujolais : basses, sur des collines, en gobelet et vieilles de plus de... 400 ans ! Parmi les plus vieilles du Chili, plus

anciennes que les plus vieilles vignes françaises. « Il faudrait que l'Unesco les classe Patrimoine de l'Humanité », s'inquiète Louis-Antoine. Beaucoup sont hélas arrachées.

Il découvre aussi un monde agricole aux traditions vigneronnes ancestrales. « Les paysans auxquels nous achetons le raisin travaillent leurs vignes au cheval ou à la bêche, ils n'arrosent pas, leurs rendements sont très faibles, entre 2'500 et 4'000 litres à l'hectare, et ce savoir-faire, nous voulons l'aider à perdurer », insiste Louis-Antoine. Alors que le cépage País ne valait plus rien, il l'achète trois à cinq fois le prix du marché.



« Quand les industriels adaptent le raisin à leurs besoins, nous, nous laissons le raisin nous mener là où il est le mieux », explique celui que le principal quotidien chilien, *El Mercurio*, a surnommé « le vigneron le plus radical du Chili ». Pas d'irrigation sur ces sols très variés principalement à base d'argiles ferreuses, de granit en décomposition, de sables dans les plaines. Pas de fertilisants, ni de produits agrochimiques, les vendanges se font à la main. Dans la cave, il n'y a pas d'ajout de produits chimiques, et la macération est carbonique, rafle incluse, pour une cuvaison longue, sans filtrage ni collage. Le vin qui en est issu est « un voyage nouveau », selon Louis-Antoine.

Alors que d'aucuns ne pariaient sur sa réussite, deux ans après la première mise en bouteille, Tim Atkin, spécialiste londonien du vin, s'enthousiasme dans le *Times* : « Il m'arrive au plus une à deux

fois par an de goûter un vin qui me fait exploser la tête. Il est soyeux et fin, d'une incroyable complexité. » Il vient de goûter Clos Ouvert Huasa 2008 !

On retrouve les lignes Clos Ouvert (Primavera et Otono en assemblage et Carménère en monocépage), Cuvée Louis-Antoine Luyt (Carignan, Cinsault et Pinot Noir en monocépage) et la gamme de monocépage País (El País de Quenehuao, de Trequilemu, de Coronel del Maule, de Pilen Alto) sur les tables des plus grands restaurants du monde.

#### Vigno

Née il y a tout juste deux ans, cette association de viticulteurs réunit 12 caves, de petite taille et de taille moyenne, autour du Carignan. Ce cépage a été planté au Chili suite au tremblement de terre de Chillan en 1939, afin de redynamiser la région dévastée.

Dans une partie de la vallée du Maule (située à 250 km au Sud de Santiago), très ensoleillée et chaude en été, dit Secano Maulino, membre de l'association Vigno. Ceux-ci veulent créer une dénomination d'origine sur le modèle de l'AOC, ce qui n'existe pratiquement pas au Chili, afin de promouvoir ce terroir, ce cépage oublié, mais aussi de valoriser la culture vigneronne ancestrale des paysans, qui travaillent à la main et sans irrigation. Seules conditions, outre le terroir et le Carignan qui doit être présent à 65 % au moins dans l'assemblage : cultiver des vignes de plus de 30 ans, et mettre en garde le vin pendant deux ans minimum.

Montsecano



#### Los Perales

Située près de Santiago, dans la vallée du Marga Marga, cette cave vient de partir de zéro. Car après 140 ans de tradition vinicole, le nouveau propriétaire et chef d'entreprise Juan Batalla a remis les clés de la vigne et de la cave au consultant-vitivinicole Emeric Genevière-Montignac. Objectif ? Le haut de gamme dans la continuité. Travailler le plus naturellement, avec des raisins bio, et le plus en détail possible, c'est sa philosophie. La première vendange de Syrah, déjà prometteuse, aura lieu l'année prochaine. Dans cette vallée au climat méditerranéen tempéré, il compte aussi planter du Mourvèdre, du Grenache noir, et pour les blancs, de la Roussanne et de la Marsanne. Un projet de rachat de vieilles vignes de Muscat de Frontignan se profile aussi à l'horizon. Il s'agit de rendre à Los Perales son renom. Au 19<sup>e</sup> siècle, la réputation du vin de ce couvent franciscain de la Congrégation du Sacré Cœur dépassait les frontières. Sa cave, construite en 1875 et joliment restaurée, fonctionne toujours. Creusée dans la colline pour permettre de déverser le raisin dans les cuves par gravité, la cave de garde est faite de briques et de calicanto (mélange de chaux et de blanc d'œuf) et celle de fermentation en torchis, assurant une température stable toute l'année, entre 14 et 16 degrés.

#### LES CHASSEURS DE TERROIRS

Parmi ces domaines avant-gardistes, un certain nombre ont poussé le bouchon encore plus loin et se sont mis en quête des meilleurs terroirs.

Si la mode a poussé certaines caves à utiliser le mot « terroir » comme un argument marketing vide de réalité, une nouvelle génération de vigneron révolutionne le train-train de la viticulture chilienne. En cherchant le petit lot d'où peuvent naître de grands vins, impossibles à copier, fidèles reflets de leur origine, ils repoussent toujours plus loin les limites géographiques vinicoles et démontrent que le Chili reste encore une terre à explorer. Le fait est qu'il n'existe pas même de carte géologique détaillée du pays.

#### Aristos

Cette toute petite cave née récemment, qui n'exporte pas plus de 300 caisses à l'année par vin, collectionne déjà les superlatifs. Car Aristos n'a qu'un objectif : faire des vins de terroir qui soient extraordinaires. Formés en Bourgogne,



#### LE PROJET ARISTOS : ENTRETIEN AVEC LOUIS-MICHEL LIGER-BELAIR

##### Comment est né votre projet ? Sur quelle idée ou pour donner corps à quel rêve ?

Ce projet est vraiment un projet « terroiriste » complètement novateur au Chili. L'idée principale est que trois amis se lancent dans un projet ensemble, pour transmettre cela à leurs enfants. Nous savons que nous ne gagnerons pas d'argent notre vie durant là-dessus, tant c'est lourd à porter, mais nos enfants en recueilleront les fruits.

##### Pouvez-vous décrire le projet Aristos ?

L'idée est de trouver pour chaque grand cépage le terroir le plus adapté au Chili. Pedro a la chance d'être consultant de tous les grands domaines chiliens et peut donc à longueur d'année voir des sols et essayer de les comprendre. C'est le seul pèdo/géologue que je connaisse qui ait une vraie vision dynamique du sol et qui cherche à mettre en lien ce qu'il voit dans les sols et ce qu'il goûte dans les vins.

##### Quelles difficultés avez-vous rencontrées ?

Les difficultés ont été innombrables, d'où l'importance d'être à trois sur ce projet. Mais la plus grande est de devoir combattre l'idée préconçue des clients du monde entier que les vins chiliens sont des petits vins forts en alcool et en couleur et peu chers.

##### Il semble y avoir actuellement un mouvement articulé autour de projets viticoles originaux et novateurs. Assistez-vous à une nouvelle révolution chilienne ?

Je ne sais pas s'il y a une révolution au Chili mais au moins une évolution. Quand j'y suis allé pour la première fois il y a dix ans, quasiment seules les vallées étaient plantées. Maintenant, les coteaux le sont ; on a donc une viticulture plus qualitative que quantitative. Beaucoup de producteurs sont encore des producteurs de raisin qui livrent à des maisons – on ne parle pas de négoce ici, même si toutes les grandes firmes sont principalement des négoce propriétaires – qui cherchent plus à répondre aux demandes de leurs commerciaux et donc de leur clients que de faire des vins liés à leur sol. C'est en cela que notre projet est novateur : on a d'abord cherché à faire le meilleur vin possible et on a essayé de le vendre après. En faisant cela, on sait que notre projet ne sera pas mené à grande échelle, mais on s'amuse bien. En cherchant le goût du client, on fait des projets de plus grande envergure, on gagne plus d'argent mais on s'ennuie.

##### Vous venez d'un horizon viticole marqué par l'assise des siècles, et une idée de hiérarchie qualitative indiscutable. Que représente pour vous d'un point de vue personnel ce projet au Chili ?

Ce projet est très important pour moi. D'abord, c'est une bouffée d'oxygène, qui me permet d'aller voir ce qui se passe ailleurs, ce qui fait du bien. En plus, cela m'a ouvert au conseil sur deux grandes caves là-bas et sur leurs pinots. Cela me permet de vinifier deux fois par an et d'expérimenter à fond car ils sont très ouverts sur l'expérimentation et se donnent les moyens de leur ambitions. En même temps, cela me permet de voir comment se comporte le pinot en climat chaud, voire très chaud quand on parle de *global warming*. Si je peux glaner là-bas deux ou trois infos pour les années à venir, cela me permettra de pérenniser mon domaine en Bourgogne. Tout est autorisé là-bas, quand tout est interdit ici. Je ne dis pas que c'est mieux au Chili, il faut un juste milieu, mais je peux sortir des contraintes de production locales, et de la fameuse – fumeuse ? – typicité pour voir le pinot sous d'autres cieux ! Le Chili aujourd'hui, c'est la Bourgogne il y a 150 ans, avant Laval. On sait qu'il y a des terroirs supérieurs, ils ne sont pas tous définis, mais on commence à les classer. Il est intéressant de voir à quel point l'homme et l'histoire sont parties prenantes de l'idée de terroir.

# Chili

## La révolution des chasseurs de terroirs



Francisco Leyton, Clos des Fous

les vignerons chiliens François Massoc et Pedro Parra, qui ruminent leur projet depuis 1999, ont réussi à faire venir leur ami, le vicomte Louis-Michel Liger-Belair du Château Vosne-Romanée, le domaine de Côte d'Or qui vend les deuxièmes vins les plus chers du monde ! Grâce au flair de Pedro, les trois associés ont sélectionné dans des zones extrêmes, l'Alto Maipo et l'Alto Cachapoal, des terroirs incroyables de seulement un demi-hectare, dans la plus pure tradition bourguignonne. C'est d'ailleurs tout ce qu'il est possible d'en dire, car leur localisation est secrète ! Il existe pour l'instant trois étiquettes : le Chardonnay Duquesa d'A, considéré par le critique anglais Peter Richard comme le meilleur blanc du Chili, unique vin chilien à obtenir 20/20 sur *Decanter*; le Cabernet Duque d'A, nommé l'an dernier comme le potentiel meilleur rouge du Nouveau monde par Tim Atkin (95+) et le Baron d'A.

« Mais ce qui nous tient à cœur, s'enthousiasme François Massoc, c'est de faire un très grand Pinot noir ! » Aristos a donc planté l'année dernière sur de jolis schistes, à 6 km de la mer, près de Concepcion (500 km au Sud de Santiago), dans une région très pluvieuse. Un nouveau défi !

### Clos des Fous

François Massoc et Pedro Parra sont également à l'origine de cette nouvelle petite cave, avec leur associé Francisco Leyton. Pourquoi *Fous* ? D'abord parce

qu'ils le sont. En tout cas aux yeux de ceux qui ne se seraient jamais aventurés autant au sud qu'eux !

Car voilà, Clos des Fous se veut « moderne, surprenant et amusant, destiné à un public jeune, non averti, à des prix plus accessibles », précise François. Ce qui veut dire, pour les trois associés, chercher des petites parcelles expérimentales dans tout le Chili, afin de découvrir des terroirs uniques, qu'ils travaillent de plus en plus en bio.

Cette année, ils ont notamment fait leurs premières vendanges de Riesling et de Pinot Noir à Traiguén (à 650 km au Sud de Santiago), à cheval, dans des vignes non irriguées, plantées à l'ancienne sur 8 hectares, avec une densité de 10'000 pieds à l'hectare. Ils ont aussi découvert deux petites parcelles de Malbec, plantées en 1914 à San Rosendo, près de Concepcion, que personne avant eux n'avait remarquées. Pour Pedro Parra, il n'y a pas de doute : « C'est un des projets les plus *cutting edge* (avant-gardiste) du Chili aujourd'hui », qui vend ses 6 cuvées aussi bien aux Etats-Unis, au Canada, qu'en Hollande ou en Angleterre.



José Zarhi et François Massoc, Calyptra

«Le Chili aujourd'hui, c'est la Bourgogne il y a 150 ans, avant Laval. On sait qu'il y a des terroirs supérieurs, ils ne sont pas tous définis, mais on commence à classifier.»

Louis-Michel Liger-Belair

### La Biodynamie

De par ses conditions naturelles exceptionnelles, le Chili peut beaucoup plus facilement qu'ailleurs faire du bio. Certains vont plus loin, avec la biodynamie. Inventée par l'autrichien Rudolf Steiner, cette philosophie respecte le cycles des planètes et des marées, elle pousse à l'autarcie de la vigne, grâce au composte et à la préparation de composés à base de plantes pour vivifier les sols, les protéger des gels et des parasites. Elle cherche aussi à recréer un équilibre entre la faune et la flore. Le pays compte ainsi Emiliana, la plus grande vigne certifiée biodynamique du monde, avec 600 hectares plantés ! Derrière elle, Lapostolle d'Alexandra Marnier fonctionne aussi entièrement en biodynamie, avec une cave très particulière, puisqu'elle a été creusée dans la roche, atteignant 25 mètres de profondeur, pour une vinification toute en gravité. S'il existe des géants, il existe aussi des petits particulièrement novateurs.

### Calyptra

Le chirurgien plastique José Zarhi a acheté en 1989 ce qui est encore le vignoble le plus à l'est du Chili, situé à Coya, à 900 mètres d'altitude dans la précordillère, non loin de Santiago. C'est aussi là que vit son œnologue François Massoc, qui fourmille de projets, avec son épouse et ses trois filles qui gambadent dans les vignes, au pied des sommets enneigés. Ce domaine bio de 40 hectares, en terrasses, aux sols d'origines alluviales et colluviales, ne finit par de surprendre François. « Sur deux hectares, on a trouvé quatre terroirs différents ! », s'exclame-t-il. Pour des Cabernet, Chardonnay et Sauvignon, parmi les meilleurs du pays, selon Patricio Tapia, le critique de vin qui fait référence au Chili.

### De Martino

Fondée en 1934 par l'italien Pietro De Martino Pascualone, ce domaine familiale de 300 hectares est le deuxième plus gros producteur de vin bio du Chili. Au-delà de ses efforts pour l'environnement, De Martino pousse toujours plus loin les limites de la créativité, grâce à son œnologue en poste depuis 1997, Marcelo Retamal. Cet



### LE CHILI, UNE FASCINANTE MOSAÏQUE DE TERROIRS : ENTRETIEN AVEC PEDRO PARRA

#### Quelles sont les caractéristiques géologiques du Chili ?

Le Chili possède une des géologies les plus complexes du monde, du fait d'un système tectonique très actif. Avec une longueur viticole de 1.400 km, et une largeur entre l'océan et les Andes de 250 km en moyenne, cela donne un pays bizarre et unique pour ses terroirs.

On peut diviser le système géologique des Andes de la façon suivante :

- **Cordillère de la Côte**, en face de l'océan, tout au long du Chili. Le macro système géologique est constitué de granites (entre 120 et 240 millions d'années) et de schistes (entre 150 et 300 MA). Le climat est frais, océanique, plus froid à partir de la zone de Cauquenes, à 380 km au sud de Santiago, jusqu'à Malleco à 700 km au sud de Santiago. A l'intérieur de ce système, il y a énormément de différences : pour l'instant, on dénombre plus de 32 différents types de granites. C'est ici que sont produits une grande partie des meilleurs vins du Chili, et le développement de cette zone, depuis 2000, est d'environ 450% ! A l'avenir, une grande partie des vins de haut niveau proviendront de ces terroirs frais et rocheux.

- **Cordillère des Andes** : cette vaste zone traverse le Chili. Les montagnes sont parallèles à celles de la Cordillère de la Côte, mais sur la limite est du pays avec l'Argentine. C'est un terroir complexe, d'altitude, avec des roches volcaniques, des basaltes comme ceux de l'Etna, des tuffs comme à Sonoma, des andésites ; à certains endroits, on trouve également des granites et de calcaires. Le climat est idéal, car la fraîcheur et l'amplitude thermique sont uniques et énormes quand on monte en hauteur sur les Andes. C'est dans le style du Piémont en Italie, sauf que l'on peut arriver à planter de la vigne jusqu'à 1'200 ou 1'400 m. d'altitude dans le centre de Chili, et jusqu'à 3'000 m d'altitude au nord, où je viens de planter des vignes au désert d'Atacama : on fait déjà un vin là-bas qui est unique avec des communautés indiennes locales. Les Andes, c'est un terroir rocheux et frais, méconnu, car les gens ont une peur historique de développer de la vigne à cet endroit, je dirais un respect pour la montagne et le gel, sauf que maintenant on a compris que le gel descend dans la vallée. Donc, il y a pour l'instant très peu de vignes sur les Andes et pourtant, à mon avis, c'est le meilleur terroir au Chili. Il y a donc tout à faire ! Aristos produit un Chardonnay à 950 mètres d'altitude qui est considéré comme le meilleur Chardonnay d'Amérique du Sud, avec des acidités naturelles comme en Bourgogne. Aristos développe aussi son Cabernet Sauvignon sur un terroir de la Cordillère, des graves des Andes : un vin magnifique, élégant et frais.

- **Les Terrasses alluviales** : du fait de l'existence des Andes, d'énormes rivières descendent vers le pays, et forment un système de terrasses alluviales avec des graves. Celui-ci se développe partout, dans le style des graves du Médoc et des graves de Pomerol. Ce sont des terroirs historiques qui donnent de la bonne à très bonne qualité. C'est ici qu'on trouve des vins très connus comme Almaviva et Don Melchor.

#### Pourquoi la « chasse aux terroirs » se développe-t-elle seulement aujourd'hui au Chili ?

La recherche des terroirs dans le passé a eu un aspect historique liée aux moines et au savoir empirique. Le Nouveau Monde n'a pas eu accès à cette expérience, et donc celle-ci se développe depuis peu. D'une autre part, il y a peu de personnes avec une vision holistique à long terme capables de développer ce genre de travail dans le monde. On citera notamment Pierre Becheler, Jean-Marie Viaud et Kees Van Leuween à Bordeaux, Claude Bourguignon, Isabelle Letessier, et quelques autres, tous Français et très familiarisés avec leur terroir local.

Donc c'est un aspect nouveau, et pourtant vital pour les pays nouveaux – et même pour les pays anciens. Il y a par exemple très peu de travaux à ce sujet en Espagne et en Italie, où le développement a été plus récent. De même, il y a beaucoup à faire en Napa Valley, par exemple.

# Chili

## La révolution des chasseurs de terroirs



Julio Donoso - Montsecano

Alvaro Yanez, Julio Donoso,  
André Ostertag, Javier de la Fuente

amoureux de l'expérimentation a lancé des caves en altitude dans la Cordillère des Andes, comme Choapa et Elqui. Mais dernièrement, c'est son saut dans le passé, du temps des conquistadores espagnols, qui a surpris tout le monde : il a fait un vin non seulement avec du Cinsault, cépage méprisé par les viticulteurs chiliens pour son manque de goût et ses trop gros volumes de raisin, dans une région oubliée – les buttes de Guarilhue, dans la vallée de l'Itata – mais avec une fermentation sans aucun type d'intervention dans des... jarres d'argile ! Son vin « Viejas Tinajas Cinsault » a remporté l'année dernière le prix de l'innovation, décerné par le critique Patricio Tapia.

### Laberinto

En 1993, dans la région du Maule, au pied de la Cordillère des Andes et sur les rives du lac Colbun, le rêve de l'œnologue Rafael Tirado ne mesurait qu'un demi hectare. Aujourd'hui, ses 14 hectares de Cabernet, de Sauvignon blanc, de Merlot et de Syrah sont sûrement les plus beaux du Chili. Plantés en demi-cercles sur les pentes des buttes, les pieds de vigne forment un labyrinthe, imitant celui qui couvre le sol de la Cathédrale de Chartres, pour ensuite se transformer en triangles de cépages différents. Des formes géométriques qui prennent corps en automne, grâce aux couleurs de feuilles propres à chaque variété. Et pour trouver la cave de garde, il suffit de chercher sous terre. Creusée à même la colline, elle a été recouverte pour se fondre dans le décor. Du *Nature Art* ? Pas seulement. Laberinto est aussi un grand vin. Le Sauvignon blanc est selon le critique anglais Tim Atkin « le meilleur qu'il ait goûté au Chili ! »

### Montsecano

Depuis une trentaine d'années, la famille du photographe Julio Donoso cultive la vigne dans la vallée de Casablanca. C'est donc naturellement là que ce franco-chilien décide de former son propre vignoble en 2005, avec un associé de renom en Alsace et dans le monde, le vigneron André Ostertag, un ami de vingt ans, rencontré lors d'une session photo pour le *Figaro Magazine*. Ils choisissent un endroit retiré, que personne n'avait considéré, à Las Dichas, sur les flancs de la Cordillère de la Côte, plus ancienne que celle des Andes, tout en granit et en quartz, pour un vignoble de pinot noir en monocépage de 7 hectares, en pied franc et en totale



### LE PROJET MONTSECANO : ENTRETIEN AVEC ANDRE OSTERTAG

#### Comment est né votre projet ?

Il est né d'une soif d'aventure et de dépaysement. A 45 ans, j'ai éprouvé le besoin d'agrandir mon espace vital et onirique. Depuis l'enfance, j'ai toujours été fasciné par le Nouveau Monde, territoire de tous les possibles ! Alors pourquoi le Chili ? C'est une pure coïncidence ou plutôt une rencontre, d'abord avec le photographe Julio Donoso, puis avec Alvaro Yanez et Javier De la Fuente, rencontre qui s'est transformée en solide amitié. Et comme, pour nous quatre, il n'y a pas de grand vin sans cœur vibrant, l'amitié est, à Montsecano, au cœur de notre vin !

#### Pouvez-vous faire une description de Montsecano ?

C'est une colline magique que nous avons baptisée notre « colline sacrée ». Elle est située sur les hauteurs de la vallée de Casablanca, près du port mythique de Valparaíso, à 10 km à vol de goéland de l'océan Pacifique. Elle est invisible aux yeux des passants, difficile d'accès et de ce fait, parfaitement préservée des vicissitudes du monde moderne. Elle est encore entourée d'arbres et d'arbustes natifs où nichent des centaines d'oiseaux et la biodiversité n'y est pas un vain mot. La vigne y a été plantée sur de petites terrasses taillées dans la colline, elle y est cultivée en biodynamie et le travail s'y fait à la main ou au cheval. La vigne y pousse *franche de pied*, libérée de son porte-greffe. Pour moi, c'est un véritable retour aux sources de la viticulture d'avant le phylloxera.

#### Pourquoi avoir choisi un modèle purement artisanal et sur un petit domaine alors que la mode là-bas est aux grands domaines ?

Parce que pour nous, être vigneron, c'est être un artiste à l'écoute de sa terre. Seul un modèle de taille humaine permet cette relation privilégiée indispensable à tout vin authentique et de caractère.

#### Quelles sont les difficultés principales que vous avez rencontrées ?

Des difficultés financières avant tout car démarrer un vignoble à partir de rien nécessite un investissement très lourd. Au Chili, les petites entreprises n'existent quasiment pas et le système bancaire n'a rien prévu pour leur financement. Toujours pour les mêmes raisons, d'immenses difficultés à trouver des approvisionnements de proximité car contrairement à l'Europe, il n'existe pas de petites structures de services à l'activité viticole, les grandes propriétés ayant intégré tous ces métiers annexes. Il faut aussi évoquer les rendements très bas à cause de la sécheresse et de la volonté de privilégier l'enracinement profond au rendement immédiat, ce qui ne facilite évidemment pas la gestion financière d'un tel projet. Mais établir un vignoble d'excellence échappe totalement aux impératifs modernes de la finance, n'est-ce pas ?

#### Quelles différences significatives entre l'Europe et le Chili avez-vous constatées ?

Je soulignerai des différences entre l'Alsace et la Vallée de Casablanca car ce sont là mes points de repère. Je pense surtout au climat : Montsecano est soumis à un climat méditerranéen avec des pluies en hiver seulement et sec le reste de l'année. En conséquence, il faut irriguer, du moins le temps d'installer le système racinaire en profondeur, mais, en contrepartie, il n'y a pas de mildiou ou de botrytis et la vendange se fait sans stress au niveau de la météo.

#### On parle beaucoup de « terroir » dans les vignobles du Vieux Monde. Qu'en est-il au Chili ?

Le Terroir est bien là mais il n'est quasiment jamais révélé à cause des pratiques culturales basées sur une irrigation intensive, qui aboutit en fait à une viticulture « hors sol » coupée de son terroir. D'où le profil gustatif caricatural des vins chiliens, véritables « bombes fruitées » qui finissent très vite par lasser le palais. Pour moi, la plupart des vins chiliens sont inachevés. Ce sont des vins solaires coupés de leurs racines terrestres ; ils n'ont pour ainsi dire pas de fondation. A Montsecano, tout notre travail consiste justement à rééquilibrer les forces ascensionnelles de la lumière et les forces fondatrices de la gravité, de sorte à goûter la salinité profonde autant que le feu céleste. Au Chili, le ciel est presque trop puissant, trou d'ozone oblige. Il faut donc arriver à contre-balancer cette lumière irradiante et quasi aveuglante par une extraction racinaire équivalente. Là-bas, c'est la clef du *coffre-fort* Terroir.

# Chili

## La révolution des chasseurs de terroirs



Antiyal - l'œnologue Alvaro Espinoza

biodynamie. A la façon bourguignonne, les vignes plantées en terrasses respectent les courbes de niveau, avec une forte densité pour le Chili : 8'000 pieds à l'hectare. Un petit extraterrestre dans une vallée où se côtoient les gros industriels.

Situé à 10 km seulement de l'océan Pacifique et de son courant froid de Humboldt venu de l'Antarctique, ce terroir minéral aux fraîcheurs marines bénéficie de brumes le matin, d'ensoleillement l'après-midi, ce qui lui donne une très grande amplitude thermique particulièrement appréciée par le pinot. «Le vent nous évite aussi des maladies comme l'oïdium», précise Julio. Mais la biodynamie est un combat de chaque jour : les oiseaux dans les magnifiques arbres laissés dans la vigne, par souci d'équilibre de la flore, sont gourmands, tandis que le pire ennemi actuel des vignerons chiliens, les nématodes, vers microscopiques vecteurs de la maladie du court-noué, ne font pas de cadeaux. C'est à la technologie de

pointe que Montsecano a donc recours dans le respect de son cahier des charges: si la vigne est franche de pied, quelques plantations ont été réalisées avec une sélection clonale de Gevey Chambertin relativement résistante aux nématodes et à la sécheresse. Julio travaille également avec le néozélandais BdMax, spécialiste des préparations biodynamiques. Son produit naturel destiné à éloigner les oiseaux a déjà fait des miracles !

Une modernité alliée aux traditions paysannes artisanales. Pour oxygéner les sols durs et peu perméables, éviter les mauvaises herbes et incorporer le peu d'eau de pluie qui tombe; c'est le labour à cheval que Montsecano emploie deux à trois fois entre l'hiver et le printemps. Pour le compost, ce sont les vaches des voisins; pour la tonte de l'herbe, des alpacas; pour les parasites, des canards.

Quant à la vinification, elle se fait au pied des vignes, dans la très belle cave ovoïde en terre, au toit de paille, creusée à même

la colline et imaginée par Julio Donoso. Le vin est élevé dans de petites cuves en béton réalisées par Marc Nombrot. Et le résultat est là : Montsecano a été élu meilleur pinot du Chili en 2008 et 2010 ! Certains disent même qu'il y a un avant et un après Montsecano. Avant, il n'existait que des pinot noir d'œnologue; avec Montsecano est né un vin de viticulteur. Tandis que *Refugio*, son petit frère en monocépage pinot noir, cultivé et vinifié en biodynamie également, monte en puissance. Ce dernier provient d'un lot de 3 hectares au milieu des vignes de la famille de Julio, où il a passé toute son enfance.

### Antiyal

Ce petit vignoble de 7 hectares dans la vallée de Maipo, près de Santiago, est né en 1996 : il est le premier à avoir appliqué la biodynamie. Son propriétaire, l'œnologue Alvaro Espinoza, a tout simplement été pris pour un cinglé ! «Au début, c'est toujours difficile d'arriver

«Au Chili, le ciel est presque trop puissant, trou d'ozone oblige. Il faut donc arriver à contre-balancer cette lumière irradiante et quasi aveuglante par une extraction racinaire équivalente. Là-bas, c'est la clef du coffre-fort Terroir».

André Ostertag

avec de nouvelles idées, reconnaît Alvaro, surtout quand elles vont à contre-courant du marché». Le rendement en biodynamie est plus faible de 15 à 20 %. « Nous ne sommes pas non plus consommateurs de produits chimiques industriels, ajoute Alvaro. La biodynamie, c'est d'abord un système agricole dans lequel tout ce dont nous avons besoin pour produire le raisin vient de la propriété elle-même.» Depuis, Alvaro a convaincu les vignes Emiliana, pour lequel il est consultant, de choisir cette méthode vitivinicole. Il faut dire que les «fils du soleil», traduction d'*Antiyal*, issu de la langue indienne *mapuche*, a donné la preuve des vertus de la culture en biodynamie : son vin est régulièrement cité parmi les meilleurs.

### Des anecdotes auxquelles vous pensez ?

De toutes les innombrables anecdotes qui émaillent forcément une telle aventure, je retiens l'incroyable histoire du millésime 2009 qui a d'abord fait le délice des oiseaux. Là-bas, il y en a des centaines et comme ils sont fins connaisseurs, ils apprécient particulièrement le goût des raisins de Montsecano ! Mais là n'est pas l'histoire. Comme, en 2009, notre chai n'était pas encore construit - il ne l'a été qu'aux vendanges 2010 -, nous avons alors vinifié à 600 kms au sud chez notre ami Louis-Antoine Luyt à Cauquenes. Nous avons cette année-là produit 7 barriques de vin et l'élevage se déroulait sans encombre dans la cave de Louis-Antoine, jusqu'au terrible tremblement de terre du 27 février 2010, d'une intensité de 8,8 sur l'échelle de Richter, qui fit d'immenses dégâts à Cauquenes et détruisit totalement la cave de Louis-Antoine. Toit et charpente de la cuverie effondrés, cuves éventrées, vin écoulé, c'était une vision d'apocalypse ! Il fallut plusieurs semaines pour déblayer et sauver ce qui pouvait encore l'être. Et là, miracle, dessous les gravats dans un capharnaüm indescriptible, nos 7 barriques, dont la pile s'était effondrée, apparurent pleines et sauvées ! Nous les rapatriâmes à Casablanca où Pablo Morande nous offrit généreusement l'hospitalité... Et c'est à Casablanca qu'elles finirent tranquillement leur élevage et furent embouteillées en juin 2010. En Europe, on parle parfois de millésime sauvé des eaux. Montsecano 2009 est quant à lui un millésime sauvé de la terre, d'un des plus terribles tremblements de terre de l'histoire du Chili!



André Ostertag

## Ode au Vin

Vin couleur de jour,  
Vin couleur de nuit,  
Vin aux pieds de pourpre ou sang de topaze,  
Vin, étoilé fils de la terre,  
Vin, lisse comme une épée d'or,  
Doux comme un velours froissé,  
Vin enroulé comme une conque et suspendu,  
Amoureux, marin,  
Tu n'as jamais tenu dans un verre,  
Dans un chant, dans un homme,  
Corail, tu es partout,  
Et dans l'intime aussi.

Tu te nourris parfois de mortels souvenirs,  
Nous allons, sur ta vague, de tombe en tombe,  
Tailleur de pierre, de sépulcre glacé,  
Et pleurons des larmes provisoires,  
Mais ton bel habit de printemps est différent,  
Le cœur grimpe aux branches,  
Le vent agite le jour,  
Rien ne reste dans ton âme immobile.

Le vin excite le printemps,  
Fait croître la joie comme une plante,  
Les murs s'écroulent, et les rochers,  
Les abîmes se comblent, le chant naît.  
Oh toi, jarre de vin,  
Dans le désert avec ma délicieuse aimée,  
Disait le vieux poète.  
Que la cruche de vin  
Au baiser d'amour ajoute le sien.  
Mon amour, ta hanche tout à coup  
Est la courbe pleine du verre,  
Ta gorge la grappe,  
La lueur de l'alcool ta chevelure,  
Les raisins le bout de tes seins,  
Ton nombril le sceau pur imprimé  
Sur ton ventre d'argile,  
Et ton amour la cascade d'inextinguibles vins,  
La clarté qui illumine mes sens,  
La splendeur terrestre de la vie.

Tu n'es pas seulement l'amour,  
Baiser brûlant ou cœur brûlé  
Tu es, vin de vie,  
L'amitié, la transparence,  
Le cœur bigarré, l'abondance de fleurs.

J'aime sur une table, quand on parle,  
La lueur d'une bouteille de vin intelligent.  
Buvez-le, et souvenez-vous qu'en chaque  
goutte d'or  
Ou coupe de topaze, ou cuillère de pourpre,  
L'automne a travaillé pour remplir de vin ces  
flacons  
Et apprend, homme obscur,  
Dans le cérémonial de ton commerce, à te  
souvenir de la terre  
Et de ce qui lui est dû, et à célébrer le cantique  
du fruit.

Pablo Neruda



### LE CHILI : UN NOUVEL ELDORADO ? ENTRETIEN AVEC JEAN-PIERRE GIRAUD, DIRECTEUR COMMERCIAL GROUPE CHÊNE ET TARANSAUD.

#### Quelle est votre approche ou idée globale du marché chilien ?

Il y a plus de 20 ans, je découvrais le marché chilien et ses vins chargés de fruit et d'alcool. A l'époque, aucun ne dépassait les 60 dollars la caisse de 12 bouteilles. Puis est arrivé Mouton Rothschild avec Pascal Marty et Patrick Léon, qui ont créé Almaviva, et qui ont libéré les prix des vins chiliens. Enfin, les *bodegas* pouvaient faire des vins à plus de 5 dollars la bouteille et concurrencer les autres vins du monde sur le terrain de la très grande qualité. 20 ans après, Almaviva a fait des émules et de nombreux vins chiliens sont aujourd'hui connus et reconnus pour leur grande qualité par les prescripteurs et, mieux, par les grands amateurs.

#### Y a-t-il des différences significatives avec le marché européen ?

Le problème principal du Chili est de ne pas avoir de marché intérieur et donc d'être condamné à exporter. Cela est valable pour le vin, mais aussi pour les légumes et les fruits par exemple. Les plus beaux produits arrivent en Europe et aux USA.

#### Quels types de producteurs font appel à vous ? Y a-t-il une tradition de la vinification et de l'élevage là-bas ?

Comme dans tous les pays, notre approche est en premier lieu de travailler avec les plus grands vins et les meilleurs producteurs. Nous voulons leur apporter ce qui se fait de mieux en terme de fournitures de tonnellerie (fûts et cuves) pour vinifier et élever les meilleurs vins.

#### Quels sont les modèles de vinification qui priment ?

Il n'y a pas à ma connaissance de spécificité ou modèle chilien. Il y a une forte influence des techniques bordelaises que de très grands œnologues comme Jacques Boisseneau ou Patrick Léon entre autres ont contribué à développer et à faire connaître en tant qu'investisseur ou consultant.

#### Le terroir est exempt de vignes sur porte-greffes. En conséquence, les politiques d'élevage diffèrent-elles ? Quelles sont les politiques d'élevage ?

Chaque millésime est différent et doit être chaque année optimisé pour garder sa fraîcheur, son fruit, et pour lui apporter de la complexité tout en renforçant son identité. Cela se fait avec des fûts parfaitement choisis au niveau de l'origine des bois, de leur vieillissement, de la capacité des grains, du niveau de toast, etc. Il y a plus de 100 paramètres et le choix d'un bon partenaire, d'un bon tonnelier est très important car dans ce monde-là, celui de l'élevage, il n'y a pas de retour en arrière possible.

#### Y a-t-il des anecdotes auxquelles vous pensez ?

Si le Chili est un pays viticole, connu et, aujourd'hui, reconnu, il est peut-être moins connu pour ses fruits de mer qui sont pourtant exceptionnels de qualité et de fraîcheur. Je vous conseille d'aller chez *Aqui Esta Coco* à Santiago qui est un restaurant de poissons et de fruits de mer et de déguster un centolla avec un beau sauvignon blanc de la région de Casablanca. Vous vous en rappellerez toute votre vie ! Bien entendu, au Chili, il faut commencer le repas en buvant un *pisco sour* (*pisco et jus de citron*) qui est au Chili ce que le pastis est à Marseille ! Voyager au Chili était une aventure il y a quelques années et dans certains endroits encore aujourd'hui. Je me rappelle d'une journée où j'ai crevé trois fois, ce qui était et demeure fréquent. Pendant que je visitais la Bodega et parlais et dégustais les vins avec le winemaker, on réparait ma roue de façon très sympathique. Sans parler de rencontres inédites que l'on peut faire sur la mythique Pan-American Highway, qui traverse du nord au sud le Chili sur 3'500 km. Par exemple un convoi militaire avec des chevaux ou des chariots élévateurs qui roulent à contre-sens la nuit sans éclairage. Le Chili reste une très belle aventure. Je me suis fait de très bon amis chiliens et il y a des amis français parfaitement intégrés.

# Chile

## Die Revolution der Terroirjäger



Chile – Originalität im Aufwind

Colbun, Laberinto

Wer Chile sagt, meint Wein. Das ist schon seit einigen Jahren weltweit so. Die Leute kennen oft die wichtigsten Markennamen wie Casillero del Diabolo oder Santa Carolina, welche die internationalen Märkte mit Weinen überschwemmt haben, die man als «bueno, barato, bonito» bezeichnen kann (gut, schön und billig). Doch wie der Franzose Louis-Antoine Luyt bemerkt, der 2006 ein kleines Weingut gründete: «In Chile produziert man Wein wie Coca-Cola, industriell und sehr monoton!» Andere vergleichen chilenischen Wein mit einem Volvo, langweilig, ohne Überraschungen, aber solid, stets ein sicherer Wert und das erst noch zu einem erschwinglichen Preis. Ein Plus in Krisenzeiten, das es den

chilenischen Weinen erlaubt, ihre Exporte zu steigern und weltweit den fünften Rang als Weinexportland einzunehmen. Doch neben den industriellen Kolossen findet man mehr und mehr Überraschungen. Seit rund zehn Jahren verhelfen kleine und mittlere (1) Winzer dem chilenischen Wein zu Auftrieb, Ausnahmen und Aussergewöhnliches anvisierend: Spitzenweine mit einzigartiger Persönlichkeit. «Chilenische Weine, die nicht nach chilenischem Wein schmecken», wie einige Experten ironisch anmerken. «Noch vor fünf Jahren produzierten alle dasselbe», präzisiert der Önologe Marcelo Retamal. «Heute findet man immer mehr interessante Weine,

die sich von dem unterscheiden, was anderswo in der Welt produziert wird.» Dies dank der unerschöpflichen Neugier von Mutigen, die Jagd machen auf alte Rebsorten, Ausnahmeterminen, natürliche Weinbaumethoden...

#### Geschichte

Chilenischer Wein im Kreis der Grossen – das ist allerdings nichts völlig Neues! Die Weinbautradition des Landes reicht 460 Jahre zurück. Mit der spanischen Kolonisierung wuchs die Nachfrage nach «Christi Blut» in den Kirchen des weit von der Heimat entfernten Landes. Mitte des 16. Jahrhunderts wurden die ersten aus Europa importierten Rebstocke im Elquital angepflanzt.

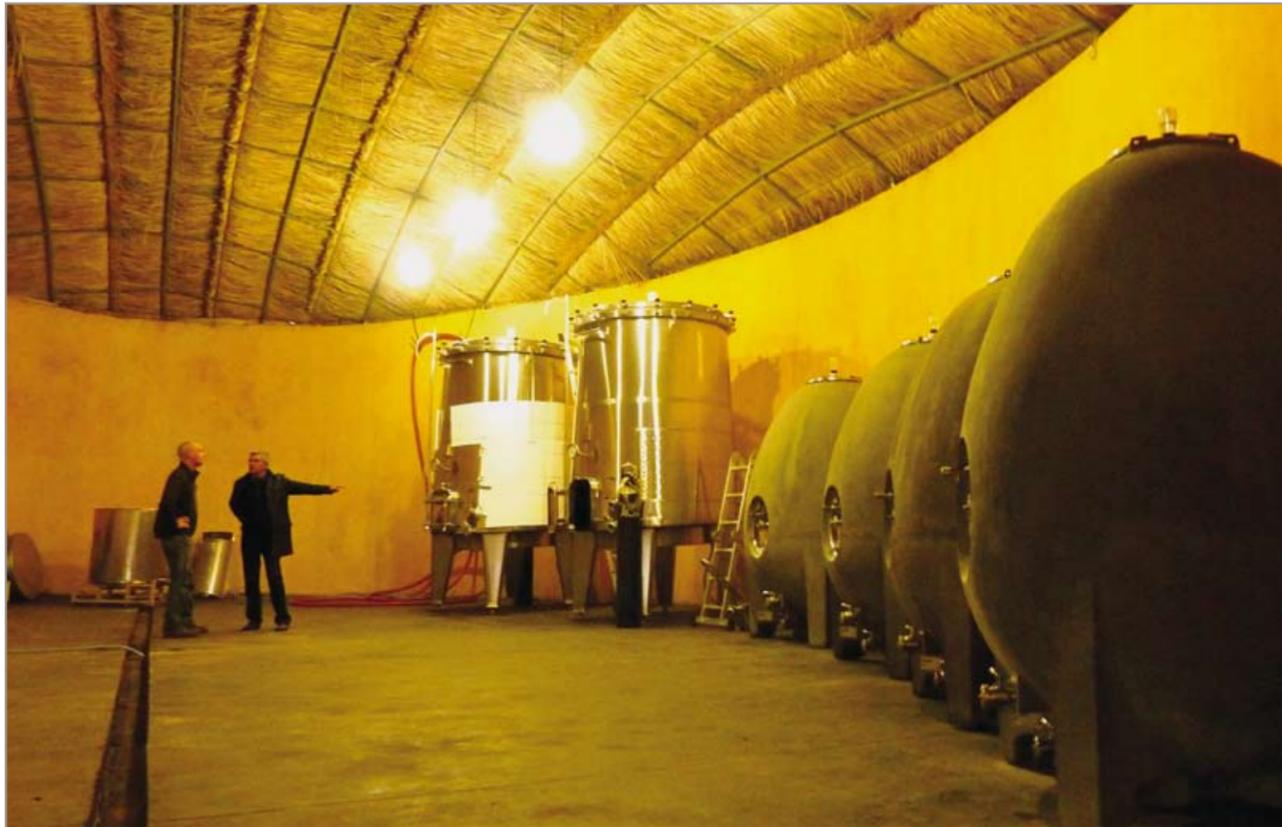
Im 17. und 18. Jahrhundert war Chile der grösste Weinproduzent der Neuen Welt, trotz der Dekrete aus Spanien, welche die unerwartete Konkurrenz eindämmen wollten. Denn laut den damaligen Chronisten war der chilenische Wein besonders gut: «Er steht den besten Weinen Europas in nichts nach!», lobt der Jesuit Juan Ignacio Molina im 18. Jahrhundert. Mitte des 19. Jahrhunderts importierte Silvestre Ochagavia, der als Vater des modernen chilenischen Weinbaus gilt, die ersten französischen Rebsorten, um sie in seinen Rebbergen im Maipotal anzupflanzen: Cabernet Sauvignon, Cot, Merlot, Pinot Noir, Riesling, Sauvignon Blanc, Sémillon... Zudem stellte er den französischen Önologen Joseph Bertrand ein, was es ihm erlaubte, technologisch einen grossen Sprung nach vorn zu machen.

#### Die Gesetzgebung

«Neben dem exzellenten Preis-Qualitätsverhältnis, das den chilenischen Wein in den letzten zwanzig Jahren auf die Tafeln der Welt katapultiert hat, ist ein grosses Plus die Fähigkeit der Industrie, sich umgehend den Bedürfnissen der Konsumenten anzupassen», fügt Alejandro Jimenez an, Gründer von Wain, einer Monatszeitschrift, die auf Wein und Gastronomie spezialisiert ist. «Diese Flexibilität wurde grossenteils ermöglicht durch die chilenische Gesetzgebung, zweifellos die geschmeidigste in der Neuen Welt.» Kein Chaptalisieren (Zufügen von Zucker zum Most, um den Alkoholgrad zu erhöhen), kein Wein unter 11,5%-vol Alkohol. Das sind praktisch die einzigen Vorschriften.

# Chile

## Die Revolution der Terroirjäger



Montsecano

### Ein günstiges Klima

Was es Chile erlaubt, derart gute Weine zu produzieren, sind seine aussergewöhnlichen natürlichen Voraussetzungen, die viel zum «Weinparadies» beitragen. Den Kopf in der trockensten Wüste der Welt, die Füße im Eis Patagoniens, eingeklemmt zwischen dem Pazifischen Ozean und der Kordillere der Anden, kennt das Land eine grosse geografische und klimatische Vielfalt. Das lange, gerade Band von durchschnittlich 200 Kilometern Breite und einer Länge von mehr als 4'000 Kilometern beherbergt folglich auch die unterschiedlichsten Terroirs.

Im zentralen Teil des Landes, auf einem Streifen von mehr als 1'000 Kilometern Länge rund um Santiago (von Limari bis Traiguén) sichert das mediterrane Klima den Trauben Hitze und Trockenheit im Sommer und Regenfälle, die sich auf den Winter konzentrieren. Unangenehme Überraschungen wie Hagel oder Frost sind selten. «Die winterliche Niederschlagsmenge variiert enorm zwischen Norden und Süden, ebenso

zwischen Osten und Westen. Das gilt auch für die Temperaturen, die Höhe, den Feuchtigkeitsgehalt», erklärt Felipe García, Önologe und Präsident der unabhängigen Winzer (Movi).

Die starke Sonneneinstrahlung im Sommer wird begleitet von einem markanten Temperaturrückgang nach Sonnenuntergang. Die kühle Luft, die nachts von den verschneiten Andengipfeln herunterweht, führt zu Temperaturunterschieden von bis zu 20° Celsius. Das garantiert beneidenswerte phytosanitäre Verhältnisse. Die Trockenheit im Sommer verhindert das Entstehen von (Pilz-) Krankheiten, die natürlichen geografischen Barrieren sowie ein strikter Schutz der Landesgrenzen machen Chile zu einer der wenigen Regionen der Welt ohne... Reblaus!

### Einige ausgezeichnete Weingüter

#### Clos Ouvert, Louis-Antoine Luyt

Louis-Antoine Luyt kommt 1998 nach Chile und merkt von Degustation zu Degustation immer mehr: Alle Weine

sind «Bodybuilder ohne jeden Tiefgang, ohne Terroir Ausdruck». Sein Entschluss ist schnell gefasst. Nach einem Abstecher ins Burgund, wo er eine Ausbildung in Weinbau und Önologie beim CFPPA in Beaune absolviert und sich mit dem Önologen Marcel Lapiere aus dem Beaujolais befreundet, lanciert er sein Projekt, entgegen allen guten Ratschlägen und im Widerspruch zu allem, was man bisher im Land gemacht hat: Er will «natürlichen Wein» produzieren, in einer Region, von der man ihm dringend abrät, aus einer Rebsorte, vor der man ihn warnt, nämlich aus der von den ersten Konquistadoren gepflanzten País, die als uninteressant gilt.

In Cauquenes, im Mauletal, findet er für chilenische Verhältnisse aussergewöhnliche Rebberge, die an die Côtes du Rhône oder das Beaujolais erinnern: niedrig erzogen, im Gobeletsystem, auf Hügeln. Und mehr als 400 Jahre alte Rebstöcke! Sie gehören zu den ältesten ganz Chiles und sind älter als die ältesten französischen Reben. «Die Unesco müsste sie als Weltkulturerbe

«Alles, was in Chile erlaubt ist, ist bei uns verboten. Damit will ich nicht sagen, dass es dort besser ist, es braucht einen vernünftigen Mittelweg, aber ich kann so den lokalen Produktionszwängen entgehen, ebenso wie der sagenhaften (oder eher nebelhaften?) Typizität, um den Pinot so zu sehen, wie er ist, wenn er unter einem anderen Himmel wächst. Das heutige Chile entspricht dem Burgund vor 150 Jahren, vor Lavalle. Man weiss, dass es überlegene Terroirs gibt; sie sind nicht alle definiert, doch beginnt man sie zu klassifizieren. Es wird interessant sein zu sehen, wie und nach welchen Kriterien man sie klassifiziert... Und welchen Anteil Mensch und Geschichte an der Terroiridee haben».

Louis-Michel Liger-Belair

unter Schutz stellen», wünscht sich Louis-Antoine, denn viele werden ausgerissen. Er entdeckt auch eine Landwirtschaft mit uralten Winzertraditionen. «Die Winzer, bei denen wir unsere Trauben kaufen, bearbeiten ihre Rebberge mit dem Pferd und mit dem Spaten, sie bewässern nicht und ihre Erträge sind sehr gering, zwischen 2500 und 4000 Liter pro Hektare. Wir wollen dazu beitragen, dass dieses Savoir-faire weiterbesteht», meint er mit Nachdruck. Für die Rebsorte País, die kaum noch etwas wert ist, zahlt er drei bis fünf Mal mehr als den aktuellen Marktpreis.

«Die Industriellen passen die Trauben ihren Bedürfnissen an, wir hingegen lassen uns von den Trauben dahin führen, wo sie am besten sind», erklärt uns Louis-Antoine, den die wichtigste chilenische Tageszeitung El Mercurio den «radikalsten Winzer Chiles» nennt. Keine Bewässerung der sehr unterschiedlichen Böden auf der Basis von eisenhaltigem Lehm, Granit, der sich zersetzt, und Sand in der Ebene. Weder Dünger noch agrochemische Produkte. Handlese. Im Keller gibt es keinen Zusatz von chemischen Produkten, die Trauben vergären lange nach der Methode der

«macération carbonique», inklusive Traubenstiele, und werden unfiltriert und ungeschönt abgefüllt. Der Wein, der daraus resultiert, ist gemäss Louis-Antoine Luyt «eine neue Reise».

### Vigno

Die vor genau zwei Jahren gegründete Winzervereinigung bewirtschaftet zwölf kleine bis mittlere Rebberge, bestockt mit Carignan. Diese Sorte wurde nach dem Erdbeben von Chillán 1939 angepflanzt, um der zerstörten Region neuen Schwung zu verleihen.

In einem Teil des Mauletals (250 km südlich von Santiago), im sogenannten Secano Maulino, das im Sommer sehr heiss und sonnig ist, will die Gruppierung nach dem Vorbild der AOC eine kontrollierte Ursprungsbezeichnung einführen, was es in Chile bisher praktisch noch nicht gibt. Ziel ist die Förderung dieses Terroirs, dieser vergessenen Rebsorte, aber auch der uralten Winzerkultur der hiesigen Bauern, die noch von Hand und ohne Bewässerung arbeiten.

### Los Perales

In der Nähe von Santiago, im Marga-Marga-Tal gelegen, startet dieses Weingut neu bei Null. Denn nach 140 Jahren Weinbautradition hat der neue Besitzer und Betriebsleiter Juan Batalla die Schlüssel für Rebberge und Keller dem Weinbauberater Emeric Genevière-Montignac übergeben. Das Ziel? Das Spitzensegment und Kontinuität. So natürlich wie möglich arbeiten, mit Biotrauben und bis in die kleinsten Details – das ist die Philosophie. Die erste Ernte des (bereits vielversprechenden) Syrah findet nächstes Jahr statt. In diesem Tal mit temperiertem mediterranem Klima sollen künftig auch Mourvèdre, Grenache noir und die weissen Sorten Roussanne und Marsanne gepflanzt werden.

### Aristos

Dieses winzige, erst kürzlich gegründete Weingut exportiert nur 300 Kisten Wein pro Jahr, sammelt aber bereits Superlative. Denn Aristos hat nur ein Ziel: aussergewöhnliche Terroirweine zu produzieren. Den im Burgund ausgebildeten chilenischen

Colbun, Laberinto



# Chile

## Die Revolution der Terroirjäger



Casa Lapostolle

Winzern François Massoc und Pedro Parra, die ihr Projekt seit 1999 ausbrüten, ist es gelungen, ihren Freund, den Vicomte Louis-Michel Liger-Belair vom Château Vosne-Romanée, der Domaine der Côte d'Or, die die zweitbesten Weine der Welt verkauft, für eine Zusammenarbeit zu gewinnen. Dank Pedros Flair haben die drei Teilhaber in extremen Zonen des Alto Maipo und des Alto Cachapoal unglaubliche Terroirs in der reinsten Burgunder Tradition selektiert, insgesamt bloss eine halbe Hektare. Mehr gibt es über sie nicht zu sagen, denn ihre Lage ist geheim.

### Clos des Fous

François Massoc und Pedro Parra stehen auch am Ursprung dieses neuen kleinen Unternehmens, zusammen mit ihrem Teilhaber Francisco Leyton. Warum «Clos der Verrückten»? Weil sie es sind. Zumindest in den Augen jener, die sich nie so weit in den Süden vorgewagt hätten wie sie.

Der Clos des Fous versteht sich als «modern, überraschend und amüsant, gedacht für ein junges, nicht eingeweihtes Publikum und zu erschwinglichen Preisen», präzisiert François. Was für die drei Beteiligten bedeutet, kleine Versuchspartellen in ganz Chile zu suchen, um einzigartige Terroirs zu entdecken, die sie zunehmend biologisch bewirtschaften.

### Calypta

Der Schönheitschirurg José Zarhi hat 1989 das nach wie vor östlichste Weingut Chiles gekauft, gelegen in Coya, auf 900 Metern Höhe auf einem Ausläufer der Cordillere unweit von Santiago. Hier lebt auch der Önologe François Massoc (der ständig neue Projekte ausheckt) mit seiner Frau und seinen drei Töchtern, die in den Reben am Fuss der schneebedeckten Gipfel spielen. Die terrassierten Rebberge von 40 Hektaren werden biologisch bewirtschaftet und liegen auf Schwemmlandböden, die François immer wieder von neuem überraschen: «Auf nur zwei Hektaren haben wir vier verschiedene Terroirs gefunden», wundert er sich noch immer. Ideale Bedingungen für Cabernet, Chardonnay und Sauvignon, die gemäss Patricio Tapia, dem bekanntesten Weinkritiker Chiles, zu den besten des Landes gehören.

### De Martino

1934 vom Italiener Pietro De Martino Pascualone gegründet, ist dieser Familienbetrieb mit 300 Hektaren der zweitgrösste Produzent von Bioweinen in Chile. Neben seinen Anstrengungen für die Umwelt macht De Martino auch stets durch seine grenzenlose Kreativität auf sich aufmerksam, die nicht zuletzt seinem Önologen Marcelo Retamal zu verdanken ist, der seit 1997 für das Haus arbeitet. Dieser leidenschaftliche Tüftler hat angefangen, Rebberge in Höhenlagen der Andenkordillere anzulegen, etwa in Choapa oder Elqui. Sein Sprung in die Vergangenheit, in die Zeit der spanischen Konquistadoren, hat vor kurzem alle überrascht: Er hat nicht nur einen Wein aus Cinsault gekeltert, einer von den chilenischen Weinmachern wegen Mangel an Geschmack und zu grosser Erntemenge abgelehnten Rebsorte, die zudem noch in einer vergessenen Region wächst, im Itatata, er hat diesen Wein zudem ohne jeden Eingriff vergoren, und zwar in... Tonkrügen!

### Laberinto

1993 umfasste der Traum des Önologen Rafael Tirado bloss eine halbe Hektare, gelegen in der Region Maule, am Fuss der Andenkordillere und am Ufer des Colbunsees. Heute gehören seine 14 Hektaren, bestockt mit Cabernet, Sauvignon Blanc, Merlot und Syrah, zweifellos zu den schönsten Rebbergen Chiles. Die Rebstöcke, halbkreisförmig auf den Abhängen der Hügel gepflanzt,

«In Chile ist der Himmel – das Ozonloch lässt grüssen – beinahe zu mächtig. So muss man denn dieses strahlende, fast grelle Licht auszugleichen versuchen, und zwar durch eine entsprechende Wurzelextraktion. Das ist hier der Schlüssel zur «Schatztruhe» Terroir».

André Ostertag

bilden ein Labyrinth, eine Nachahmung des Fussbodens der Kathedrale von Chartres, um sich schliesslich in mit verschiedenen Sorten bestockte Triangel aufzuteilen. Geometrische Formen, die im Herbst Gestalt annehmen, dank der unterschiedlichen Blattfärbung der Varietäten.

### Montsecano

Seit dreissig Jahren produziert die Familie des Fotografen Julio Donoso ihren Wein im Casablancatal. So beschliesst der Frankochilene 2005, ebenfalls hier sein eigenes Weingut zu gründen, mit einem renommierten Teilhaber aus dem Elsass, dem Winzer André Ostertag, mit dem er seit zwanzig Jahren befreundet ist. Kennengelernt haben sich die beiden bei einer Fotosession für das Figaro Magazine.

Sie wählen einen verborgenen, bisher von niemandem beachteten Ort in Las Dichas, auf den Flanken der Küstenkordillere mit ihren Granit- und Quarzböden. Und pflanzen ausschliesslich Pinot Noir an, wurzelechte Stöcke, biodynamisch kultiviert. Auf Burgunder Art sind die Reben terrassiert und weisen eine hohe

Pflanzdichte auf: 7800 bis 8300 Stöcke pro Hektare. Ein kleines, extraterrestrisches Gebilde in einem Tal, in dem sich sonst nur Grossindustrielle tummeln...

Nur 10 Kilometer vom Pazifik und seinem kalten, von der Antarktis gespeisten Humboldtstrom entfernt, profitiert dieses mineralische Terroir vom morgendlichen Nebel und der Sonne am Nachmittag, was zu den grossen Temperaturunterschieden führt, die der Pinot Noir besonders schätzt. «Dank dem Wind bleiben wir von Rebkrankheiten wie Echtem Mehltau verschont», präzisiert Julio.

Vinifiziert wird zu Füssen der Reben, im wunderschönen, in die Erde gebauten ovalen Keller mit seinem Strohdach, erdacht von Marc Nomblot, dem Erfinder der kleinen Betoneier, in denen der Autoren- und Terroirwein reift. Das Resultat: Der Montsecano wird als bester Pinot Noir des Tals, ja des Landes gefeiert! Der Refugio, sein kleiner Bruder, ebenfalls ein reinsortiger, biodynamisch kultivierter Pinot Noir, gewinnt an Bedeutung. Er stammt aus drei Hektaren mitten in den Reben der Familie de Julio, wo er seine ganze Kindheit verbringt.

### Antiyal

Dieses kleine Weingut von sieben Hektaren im Maipotal, nahe Santiago, wurde 1996 gegründet: Es ist das erste Gut in Chile, das mit Biodynamik angefangen hat. Sein Besitzer, der Önologe Alvaro Espinoza, wurde als Verrückter angesehen. «Zu Beginn ist es immer schwierig, mit neuen Ideen zu kommen», räumt Alvaro ein, «vor allem, wenn sie dem Markt zuwiderlaufen.» Die Erträge sind beim biodynamischen Weinbau um 15 bis 20% geringer. «Zudem konsumieren wir keine industriellen chemischen Produkte», fügt Alvaro an. «Biodynamik ist in erster Linie ein Landwirtschaftssystem, in dem alles, was wir brauchen, um Trauben zu produzieren, vom Gut selbst stammt.» Seither hat Alvaro die Viñas Emiliana, für die er als Berater tätig ist, bewegen können, ebenfalls auf Biodynamik umzustellen. Die «Söhne der Sonne» (dies die Übersetzung von «Antiyal» aus der indianischen Sprache Mapuche) haben mittlerweile die Vorzüge des biodynamischen Weinbaus längst belegt: Immer wieder gehören Alvaros Weine zu den Besten.

Colbun, Laberinto



# Chile

## Die Revolution der Terroirjäger

### CHILE, EIN FASZINIERENDES MOSAIK VON TERROIRS: GESPRÄCH MIT PEDRO PARRA

#### Welches sind die geologischen Charakteristiken Chiles?

Chile besitzt eine Geologie, die dank einem sehr aktiven tektonischen System zu den komplexesten der ganzen Erde gehört. Mit einer Länge des Weinbaugebiets von 1400 km und einer durchschnittlichen Breite zwischen Ozean und Anden von 250 km ergibt das ein in Sachen Terroirs bizarres und einzigartiges Land.

Man kann das geologische System der Anden folgendermassen unterteilen:

• **Küstenkordillere:** auf der ganzen Länge Chiles, entlang der Ozeanküste. Das geologische Makrosystem besteht aus Granit (120 bis 240 Mio. Jahre alt) und Schiefer (150 bis 300 Mio. Jahre alt). Das Klima ist frisch, ozeanisch geprägt, und ab der Zone von Cauquenes, 380 km südlich von Santiago, bis Malleco, 700 km südlich von Santiago, noch kälter. Im Inneren dieses Systems gibt es enorme Unterschiede: Bis heute kennt man 32 unterschiedliche Typen von Granit... Und genau hier wird ein grosser Teil der besten Weine Chiles produziert.

• **Andenkordillere:** Diese ausgedehnte Zone durchzieht ganz Chile. Die Berge liegen parallel zu denen der Küstenkordillere, im Osten bezeichnen sie die Grenze zu Argentinien. Es handelt sich um ein komplexes, hoch gelegenes Terroir mit vulkanischen Felsen, Basalt wie vom Ätna, Tuff wie im Sonomavalley und Andesit. An gewissen Orten findet man auch Granit und Kalkgestein. Das Klima ist ideal, denn Frische und Temperaturunterschiede sind einzigartig und enorm, je höher die Lagen in den Anden. Es ist ein Terroir im Stil des Piemonts in Italien, mit dem Unterschied, dass man hier in Zentralchile bis in Höhenlagen von 1200 bis 1400 m Reben anpflanzen kann, in Nordchile gar bis 3000 m. Im Norden, habe ich erst gerade Reben in der Atacamawüste gepflanzt (wir produzieren dort bereits einen einzigartigen Wein, in Zusammenarbeit mit lokalen Indiogemeinschaften). Die Anden, das ist ein felsiges, kühles und arg unterschätztes Terroir, denn die Leute haben eine historische Angst davor, hier Reben zu kultivieren. Deshalb gibt es im Moment nur sehr wenige Rebberge in den Anden, obwohl das meiner Meinung nach das beste Terroir in ganz Chile ist. Es liegt also noch sehr viel Arbeit vor uns! Aristos produziert einen Chardonnay auf 950 m Höhe, der als der beste Chardonnay ganz Südamerikas gilt, mit natürlichen Säurewerten, die denen des Burgunds entsprechen.

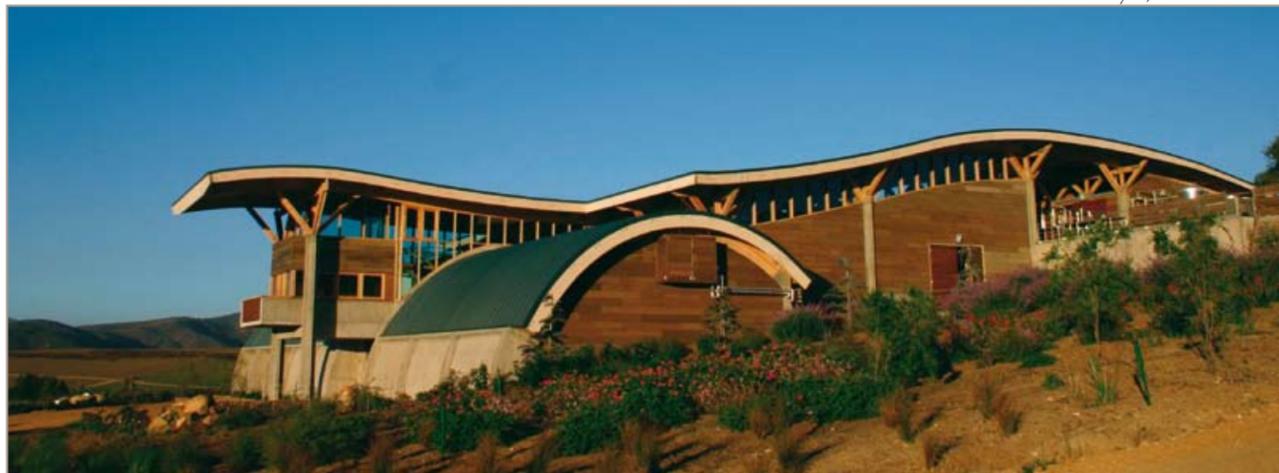
• **Schwemmlandterrassen:** In den Anden entspringen zahlreiche grosse Flüsse, die in den Ebenen ein System von Schwemmlandterrassen mit vielen Kieselsteinen bilden. Auf diesen Stein- und Kiesböden im Stil der Regionen Médoc und Pomerol wird seit langem Weinbau betrieben. Es handelt sich um historische Terroirs, die gute bis sehr gute Qualitäten ergeben. Hier gedeihen bekannte Weine wie Almaviva oder Don Melchor.

#### Warum entwickelt sich diese «Jagd nach Terroirs» heute lediglich in Chile?

Das Erforschen der Terroirs hatte in der Vergangenheit stets einen historischen Aspekt, verbunden mit den Mönchen und empirischem Wissen. Die Neue Welt hatte keinen Zugang zu dieser Erfahrung, deshalb entwickelt sich diese Bewegung erst seit kurzem. Andererseits gibt es nur wenige Fachleute mit einer langfristigen, holistischen, sprich ganzheitlichen Vision, die in der Lage sind, diese Art von Arbeit weltweit zu entwickeln. Zu ihnen gehören vor allem Pierre Becheler, Jean-Marie Viaud und Kees Van Leuween in Bordeaux sowie Claude Bourguignon, Isabelle Letessier und einige andere, alles Franzosen und sehr vertraut mit ihrem lokalen Terroir.



Amayna, Viña Garcés Silva



## Vinifera les numéros publiés

N° 1 *** 	N° 2 Epuisé 	N° 3 Epuisé 	N° 4 *** 	N° 5 Epuisé 	N° 6 *** 	N° 7 *** 	N° 8 *** 	N° 9 *** 	N° 10 *** 
Mas de Daumas Gassac - Marcel Lapiere, vigneron à Morgon	Angelo Gaja à Barbaresco - Henri Jayer vigneron à Vosne-Romanée	Méthode et physiologie de La dégustation - Le métier de sommelier - Maurice Zufferey, vigneron à Sierre	Bordeaux 1988 - Jules Chauvet - Faut-il brûler Robert Jr. Parker? - Le Sauternes	Mystère et fascination de la Côte Rôtie - Bordeaux 1986 et 1987 - Verticale d'Yquem	Classement des Chianti Classico et des Vini da Tavola de Toscana - Les grands outsiders	Château-Chalon: chef-d'œuvre en péril - Bordeaux rouges 1988 - Les Merlots du Tessin	Images de Banyuls - Barolo: un monument à la recherche de son identité - Verticale de Mouton.	Valais - Grange Hermitage - Bordeaux 1989 - Marcel Guigal - Terre Rotbeuzef	Bordeaux 1992 - La Barbera, un monument en quête d'avenir - J.-M. Novelle - Château Clinet
N° 11 *** 	N° 12 *** 	N° 13 *** 	N° 14 *** 	N° 15 *** 	N° 16 *** 	N° 17 Epuisé 	N° 18 *** 	N° 19-20 Fr. 30.- 	N° 21 * 
Olivier Jullien - André Ostertag - Yquem, écrit de l'an 2020 - Vins mythiques et de légende - Bordeaux 1989, 1990	Bourgogne, traité de la nostalgie, du doute et des certitudes - Faits et gestes de S.B., collectionneur de vins	Les mots du vin - Tain l'Hermitage, berceau de la viticulture rhodanienne - Bordeaux 1994	L'Alsace des Grands Crus - Mythologie et Imagerie du Vin dans le Monde grec - Bordeaux 1995	Les grands vins d'Anjou - Un amour d'Amarone - Larcis-Ducasse - Le gai savoir - Bordeaux 1996	Le millésime 1997 Spécial - Mourir à Sociando - Les dégustations du Grand Jury	Spécial Champagne	Bordeaux 1998 L'analyse du millésime - Le Classement des meilleurs vins	Spécial Piémont Le premier Guide des producteurs de Barolo et Barbaresco	Jean-Marie Guffens - Le Saumurois - El Bulli, The French Laundry
N° 22 * 	N° 23 * 	N° 24 * 	N° 25 * 	N° 26 * 	N° 27 * 	N° 28 * 	N° 29 * 	N° 30 * 	N° 31 * 
Bordeaux 1999 - Stéphane Derenoncourt, entretien	Leroy passionné - 88 grands crus dégustés - Mas de Daumas Gassac, un pari sur l'avenir	Bordeaux 2000 Spécial millésime. L'analyse de Jacques Perrin - 250 vins commentés	La dégustation L'inconnu dans le palais - Hommage à Henri Jayer - Les Châteauneuf-du-Pape 1998	Bordeaux 2001 L'analyse du millésime - Le Classement - Le Gd Jury à Las Vegas: les Bordeaux 1982!	Coteaux du Languedoc Pic Saint-Loup - Jean Clavel - La généalogie des cépages valaisans	Bordeaux 2002 L'analyse du millésime - Les meilleurs vins commentés par Jacques Perrin	Spécial Bourgogne Une sélection des meilleurs domaines - Claude Bourguignon - Collection Bouchard - Henri Jayer	Bordeaux 2003 L'année des extrêmes - L'analyse du millésime - Entretien avec Jean-Claude Berrouet	Spécial Priorat - Journal de voyage - Les domaines et les vins - Entretien avec Michel Tardieu
N° 32 * 	N° 33 * 	N° 34 	N° 35-36 *** 	N° 37 * 	N° 38-39 *** 	N° 40 * 	N° 41 * 	N° 42 * 	N° 43 * 
Bordeaux 2004 Spécial millésime - La fraîcheur et le style - Le Classement - Journal de voyage	Bordeaux 2005 Le millésime par Stéphane Derenoncourt - L'analyse de Bernard Butschy	L'Archipel du goût - La musique et le vin - Frédy Girardet - Verticale de Ht-Bailly, Smith Ht Lafitte, Pape Clément	Bordeaux 2006 Le terroir et les hommes - L'analyse du millésime - Chroniques impertinentes	Bordeaux 2007 Eloge de la Finesse. L'analyse du millésime - Chroniques impertinentes	Valais Etat des lieux Japon Tokyo capitale de la gastronomie?	Bordeaux 2008 L'inattendu et l'inspéré - L'analyse du millésime - Les meilleurs vins - Chroniques impertinentes	Allemagne Sur la route des grands rieslings - Domaine de la Romanée-Conti, la légende.	Bordeaux 2009 Sous le signe de l'exception. L'analyse du millésime - Chroniques impertinentes	Beaujolais Les beaux jours ! L'histoire. Terroirs et vigneron. Présence de Jules Chauvet.
N° 44 * 	N° 45 * 	N° 46 * 	N° 47 * 						
Bordeaux 2010 L'harmonie hors norme - Les meilleurs vins - Chroniques impertinentes	Les vins de l'Etna Renaissance d'un grand terroir Cinque Terre Entre ciel et mer	Bordeaux 2011 La belle surprise - les meilleurs vins du millésime - Chroniques impertinentes Edition trilingue	Grèce Santorin, creuset du monde Chili La révolution des chercheurs de terroirs						

Versions imprimées disponibles  
\* Fr. 15.00  
\*\*\* Fr. 20.00

## S'abonner à VINIFERA

Je souhaite recevoir les \_\_\_\_\_ prochaines parutions de **VINIFERA** et je souscris un abonnement à partir du no. \_\_\_\_\_

Règlement par Carte Bancaire Visa/Mastercard : N° \_\_\_\_\_ Expirant Fin : \_\_\_\_\_

(Coordonnées du destinataire. N'oubliez pas d'indiquer également vos coordonnées)

Adresse du destinataire

Nom / Prénom

Rue / No

NP / Localité / Pays

Merci de renvoyer ce bulletin à

**CAVE SA**

rue de Malagny 28

**CH-I 196 GLAND**

**Conditions d'abonnement pour quatre numéros**

Allemagne, France, Italie : 40 Euros.

Suisse : frs 50.-

Pour la Suisse, possibilité de s'abonner pour deux numéros : frs 25.00



San Pedro de Atacama Chile. Photo Luca Galuzzi



# VINIFERA

Editeur : **CAVE SA - Club des Amateurs de Vins Exquis - [www.cavesa.ch](http://www.cavesa.ch)**

Textes : **Jacques Perrin, Claire Martin**

Photographies : **Gaia Wines - Luca Galuzzi - Claire Martin - Jacques Perrin - Wines from Santorini**

Mise en pages : **Laurent Villard** • Traductions : **Eva Zwahlen (allemand), Barry Shapiro (anglais).**

Contact : **[vinifera@cavesa.ch](mailto:vinifera@cavesa.ch) - tél. +4122 354 20 20 - fax +4122 354 20 24**

Adresse : **rue de Malagny 28 - 1196 Gland - Suisse**

© Tous droits réservés • **CAVE SA pour VINIFERA octobre 2012**

Toute reproduction, même partielle, d'un texte de Vinifera est interdite sans l'accord écrit de l'éditeur.

## Offrir un abonnement

Je souhaite offrir **VINIFERA** à un(e) ami(e) et souscris un abonnement cadeau pour les \_\_\_\_\_ prochaines parutions.

Règlement par Carte Bancaire Visa/Mastercard : N° \_\_\_\_\_ Expirant Fin : \_\_\_\_\_

(Coordonnées du destinataire. N'oubliez pas d'indiquer également vos coordonnées)

### Adresse du destinataire

Nom / Prénom \_\_\_\_\_

Rue / No \_\_\_\_\_

NP / Localité / Pays \_\_\_\_\_

### Votre adresse

Nom / Prénom \_\_\_\_\_

Rue / No \_\_\_\_\_

NP / Localité / Pays \_\_\_\_\_

Merci de renvoyer ce bulletin à

**CAVE SA**

rue de Malagny 28

**CH-1196 GLAND**

### Conditions d'abonnement pour quatre numéros

Allemagne, France, Italie : 40 Euros.

Suisse : frs 50.-

Pour la Suisse, possibilité de s'abonner pour deux numéros : frs 25.00

