

Publié le 26 août 2015 à 11h45 | Mis à jour le 26 août 2015 à 11h45

## Le «nouveau Chili»



La métamorphose des vins chiliens ne se passe pas uniquement dans le champ, mais aussi dans la manière dont les vignerons élaborent leurs vins.



Photo fournie par Garage Wine Company



Pilar Miranda

Photo fournie par Garage Wine Company



**[Karyne Duplessis Piché](#)**

La Presse

(Santiago) Le paysage viticole du Chili est en pleine mutation. Oubliez les gros rouges à base de cabernet-sauvignon. Une nouvelle génération de vignerons s'intéresse aux terroirs du pays et produit des vins hors de l'ordinaire.

Le Chili subit de nombreux tremblements de terre chaque année. Mais la secousse qui affecte son industrie viticole n'a rien à voir avec le mouvement de la plaque tectonique. Les vignerons du pays renouent avec d'anciens terroirs et de vieilles variétés de raisin. Ils sont en train de changer le visage des vins chiliens.

Après 11 heures de vol et une escale à Toronto, l'avion se pose à Santiago. Avec son centre-ville dynamique, ses gratte-ciel et sa congestion, la capitale du Chili a des airs nord-américains.

La majorité des vignobles du pays se trouvent non loin du brouhaha de la ville. Ils sont plantés dans la région appelée «la vallée centrale», grande zone près de Santiago. Situées entre les Andes et l'océan Pacifique, ces terres fertiles sont loin d'être le meilleur endroit pour la vigne, croit le spécialiste des terroirs Pedro Parra.

«Beaucoup de vignes sont plantées en sol volcanique, explique-t-il. Ce terroir, combiné au climat chaud, permet aux raisins de mûrir vite, trop vite, car les tannins sont encore verts. Les vins ne sont pas équilibrés.»

Depuis plus de 10 ans, Pedro Parra fouille le sol du Chili. On le surnomme

«le terroir hunter». Il creuse des trous de plusieurs mètres de profondeur entre les vignes. Il scrute la roche, sent et goûte le sol, avant d'analyser les racines des vignes. Son but: trouver les meilleurs terroirs du Chili. Une quête qui commence à porter ses fruits.

La vallée d'Elqui, à l'extrémité nord du pays, et celles de Maule et d'Itata, au sud, sont, selon lui, les plus prometteuses. Le climat y est plus frais. Les sols sont riches en granite et en schiste, et en plus, on y trouve de vieilles vignes.

Attirées par le potentiel de ces régions, les grandes sociétés vinicoles du Chili, comme le groupe Viña San Pedro

Tarapacá (VSPT), bien connu pour son rouge Gato Negro, s'intéressent maintenant à ces terroirs.

## Le retour du país

Le Chili redécouvre ses terroirs, mais aussi ses cépages. Ce pays isolé de l'Amérique du Sud n'a presque pas été touché par la crise du phylloxéra, au début du XXe siècle. C'est pourquoi on y trouve des vignes âgées de plus de 400 ans, apportées par les Espagnols lors de la conquête du pays au XVIe siècle. Ils avaient alors planté du país, variété de raisin qui a longtemps été méprisée au Chili.

«Quand j'ai acheté mes premiers raisins de carignan et de país, dans la vallée de Maule, raconte Louis-Antoine Luyt, un Français de naissance qui fait du vin au Chili, les producteurs voulaient me les donner. Personne n'en voulait.»

M. Luyt n'est pas le seul à élaborer des cuvées 100% país. Le domaine espagnol Miguel Torres vinifie au Chili un mousseux avec cette ancienne variété.

«Le país, c'est un voyage, ajoute Louis-Antoine Luyt. Il exprime des arômes que l'on n'a jamais sentis.»

Outre cette ancienne variété, les vignerons misent sur de vieilles plantations de carignan, de cinsault et de muscat pour changer l'image de leurs vins. Une image de vin industriel, vendu pas cher et dont les arômes rappellent souvent ceux de la feuille de tomate.

Et le carménère dans tout ça? Cette variété de raisin est très populaire au pays, mais elle est accusée de donner aux rouges des arômes végétaux.

«On a appris à mieux cultiver le carménère, explique Pedro Perra. Il y en a de moins en moins qui sont végétales. Surtout quand on l'ajoute dans des assemblages.»

La preuve: de l'autre côté de la planète, en Europe, plusieurs châteaux de Bordeaux réintroduisent le carménère dans leurs vins.

## Les nouveaux vins chiliens

La métamorphose des vins chiliens ne se passe pas uniquement dans le champ, mais aussi dans la manière dont les vignerons élaborent leurs vins. Une nouvelle génération de producteurs élabore des cuvées originales à contre-courant des vins industriels.

Derek Mossman est l'un de ceux-là. Le vigneron originaire de Toronto est installé au Chili depuis 2001. Dans son domaine nommé Garage Wine Company, sa femme Pilar Miranda et lui font tout à la main. Ils vendangent de petites parcelles de vieilles vignes qu'ils vinifient séparément.

«Il est important de se mettre le nez dans chacune des cuves. On apprécie alors les différences entre chaque parcelle de terrain. C'est impossible de le faire sans avoir les mains mauves.»

*Derek Mossman*

Il n'est pas le seul à appliquer ces méthodes. Avec une dizaine d'autres vignerons, il a fondé en 2009 le Movement of Independent Vintners of Chile (MoVI). On y trouve des oenologues de grandes sociétés comme Ed Flaherty, qui a travaillé pour Cono Sur, Errázuriz et maintenant pour Viña Tarapacá, avant de démarrer son petit vignoble. Ces producteurs sont surtout installés dans le sud, dans la vallée de Maule et celle d'Itata.

«MoVI a ouvert la voie à de nombreux petits producteurs indépendants en leur montrant que le monde s'intéresse aux vins d'artisans du Chili.»

Le vignoble De Martino, bien connu au Québec pour ses vins de style moderne, fait aussi partie de cette révolution vinicole. Son oenologue, Marcelo Remetal, a été l'un des premiers à comprendre les terroirs du Chili. Il vinifie aujourd'hui des cuvées inusitées comme un carignan et un muscat dans des amphores.

«C'est une vieille tradition qu'on a remise au goût du jour», explique la représentante du domaine, Francisca Rodriguez.

Le vignoble De Martino vendange aussi ses fruits plus tôt pour garder de la fraîcheur dans ses vins. Il n'utilise plus de barriques de chêne neuves et il ne laisse pas le vin plus d'un an en barrique. Le but: ne plus masquer par le bois le goût des fruits et mettre en valeur le terroir.

© La Presse, ltée. Tous droits réservés.