



Degustation regional

*L'Amicale des Sommeliers
du Québec
(Section Outaouais)*

Vinos de America del Sur

Argentina



Brazil



Chile



Peru



Uruguay



Vendredi, le 16 novembre 2001
Écomusée de Hull
Organisateur : Serge Presseau

Table des matières

Carte de l'Amérique du Sud.....	2
Introduction	3
Historique	3
L'Argentine	4
Le Chili	5
Le Brésil.....	7
L'Uruguay	8
Le Pérou	9
Vins et accompagnements	11
Fiches de dégustation	12

Carte de l'Amérique du Sud



Introduction

Outre le Chili et l'Argentine, merveilleux paradis de la vigne, il se fait aussi du vin en Colombie, en Équateur, en Bolivie, au Paraguay et au Venezuela, en Amérique du Sud. Par contre, ces pays produisent du vin en si petites quantités, qu'il est difficile d'en parler, et l'intérêt en est plutôt restreint puisqu'ils ne sont à peu près pas exportés.

Le Pérou, avec son petit vignoble au sud de Lima et près de la frontière chilienne, a une production plus conséquente, mais en transforme une grande partie en eau-de-vie. En revanche, le Brésil et l'Uruguay proposent de plus en plus de vins que l'on ne peut ignorer.

Historique

La vigne, introduite en Amérique par les *conquistadores* espagnols, fut ensuite cultivée par les missionnaires, qui avaient besoin de vin pour célébrer leurs messes. Hernán Cortés, gouverneur de la Nouvelle-Espagne (Mexique actuel) au XVI^e siècle, ordonna à chaque colon de planter 1 000 pieds de vigne chaque année. C'est ainsi que, en partant du Mexique, la viticulture se répandit vers le nord et le sud du Nouveau Monde, atteignant le Pérou à la fin du siècle, puis le Chili et l'Argentine, et, au siècle suivant, l'Ouest américain.

Les vignes s'adaptèrent à leurs nouveaux sites de culture et furent assez prolifiques pour que l'on produise à la fois du vin et de l'eau-de-vie. Pour répondre à la demande en vin, modeste mais réelle, quelques cépages d'une lointaine origine espagnole, comme le País (au Chili) et le Criolla ou Mission (en Ouest américain et en Argentine), se mirent à proliférer dans ces trois régions au climat sec et chaud, envié par les viticulteurs du monde entier.

Entre les latitudes de 32° et 36° sud, les différents cépages de *Vitis vinifera*, plantés vers la même époque (au milieu du XIX^e siècle) en Argentine et au Chili, reçoivent suffisamment de chaleur pour faire mûrir des raisins tels, que chaptaliser (ajout de sucre) ne sera pas nécessaire. Sans les brises rafraîchissantes de l'océan Pacifique tout proche, la plupart des vignobles du Chili seraient trop chauds pour des cépages sensibles, et les viticulteurs chiliens n'ont eu à déplorer que quelques rares vagues de froid ou de gel juste avant les vendanges. Les ressources naturelles de l'Amérique du Sud, encore plus que son climat, font des envieux chez les vignerons des autres pays. Santiago et Mendoza, capitales vinicoles respectives du Chili et de l'Argentine, ne sont distantes que de 240 km, mais elles sont séparées par la Cordillère des Andes, aux sommets élevés, qui fournit tout l'eau nécessaire à la culture de la vigne.

Dès que les abondantes ressources en eau des Andes furent maîtrisées par des systèmes d'irrigation, il fut facile d'établir des vignobles. Au Chili, la plupart sont situés près des principaux fleuves coulant vers l'ouest, en direction de l'océan Pacifique. Ces fleuves et leurs affluents, généreusement alimentés par la montagne, ne s'assèchent jamais. Au moyen de canaux et de fossés, les producteurs ont conçu un système à base de sillons permettant d'irriguer à tout instant les rangs de vignes. De l'autre côté des Andes, les producteurs argentins ont conçu un système plus élaboré et plus complexe de réservoirs, digues, canaux et fossés pour capter et distribuer l'eau de la fonte des neiges. L'eau ne coulant pas toute l'année, ce système permet de la capter en quantité suffisante, de la stocker, puis d'irriguer plus tard, au cours du cycle végétatif, les vignobles situés au pied des Andes.

Vers le milieu du XIX^e siècle, l'afflux d'immigrés européens en Amérique du Sud accrut l'intérêt porté au vin et encouragea des essais sur toute une gamme de cépages. Durant les années 1850, se développèrent au Chili et en Argentine les premiers vignobles importants de *Vitis vinifera* d'origine française. L'influence française sur la culture chilienne se fit sentir plus longtemps, mais limita, jusqu'à récemment,

le choix des cépages. Les cépages et les styles de vin italiens sont plus fréquents en Argentine et au Brésil. Avec le temps, les Français, les Italiens et les Allemands finirent par imposer le vin dans les habitudes alimentaires.

Plus tard durant le siècle, tandis que le phylloxéra ravageait les vignobles européens, un certain nombre de vigneron et de gens possédant quelques rudiments en matière de vigne et de vin, s'installèrent en Amérique du Sud, où la *Vitis vinifera*, qui leur était familière, prospérait.

Pendant des décennies, la réputation des industries vinicoles d'Amérique centrale et du Sud a été ternie par des difficultés économiques et politiques locales. À la fin des années 80, la stabilité restaurée dans de nombreux pays attira les investisseurs étrangers et les producteurs de vins purent se consacrer davantage aux marchés d'exportation et à accroître la qualité de leurs vins, plutôt que leur quantité. De nouveaux styles de vin, capables de concurrencer ceux d'Europe, de Californie et d'Australie, permirent d'obtenir des vins blancs aux arômes de fruit frais et des rouges, riches, d'une couleur profonde et possédant des goûts et des arômes intenses.

L'Argentine



L'Argentine arrive au cinquième rang mondial et, avec ses 212 000 ha (41 litres/habitant), est sans conteste le plus important producteur sud-américain de vins. De ces 212 000 ha, 8 000 ha sont utilisés pour la production de raisin de table et de raisin sec. Cependant, après avoir culminé à 320 000 ha en 1980, la surface cultivée n'a cessé de diminuer, un déclin qui s'explique en partie par la baisse régulière de la consommation nationale depuis les années 70.

En 1557, les missionnaires créèrent le premier vignoble du pays, près de Santiago del Estero, et, au milieu des années 1850, la culture de *Vitis vinifera* importée d'Europe était loin d'être négligeable. Aujourd'hui, l'Argentine produit des vins courants destinés à la consommation nationale, des vins de qualité pour l'exportation, du vin en vrac expédié par bateau à l'étranger pour y être mis en bouteilles, de l'eau-de-vie et du concentré de raisin. Elle est l'un des tout premiers producteurs de *mosto*, ou concentré de raisin, utilisé pour adoucir aussi bien des boissons non alcoolisées que du vin.

Les vignobles s'étendent du nord au sud sur plus de 1 700 km. Le centre de l'industrie vinicole est la province de Mendoza (à quelque 960 km à l'ouest de Buenos Aires), dont proviennent environ 75% des vins argentins. La plupart des vignobles sont situés dans les vallées et sur les plateaux des basses Andes.

Au sud de la ville de Mendoza se trouvent deux zones de haute altitude aux microclimats plus frais, Maipu et Lujan de Cuyo, où sont cultivés les meilleurs Cabernet-Sauvignon et Malbec. À l'est, au pied du pic Tupungato, les Chardonnay, Gewürztraminer, Pinot Noir et Merlot réussissent très bien. Au nord de Mendoza, dans une zone légèrement plus chaude, la province de San Juan fournit environ 22% de la production totale du pays. Les autres provinces possèdent moins de vignobles. Salta, la province viticole la plus septentrionale, se trouve non loin du tropique du Capricorne. Ses vignes sont plantées à 1 700 mètres d'altitude, et son climat plus frais convient aux cépages blancs. Bien que ne fournissant que 3% de la production nationale, Neuquén et Rio Negro, au sud et sud-est de Mendoza respectivement, la zone la plus méridionale et l'une des plus fraîches d'Argentine, est appréciée pour ses raisins destinés aux Mousseux. Le pays élabore en effet de grandes quantités de Mousseux pour les marchés sud-américains et plusieurs maisons de Champagne, dont Moët & Chandon, Piper-Heidsieck et Mumm, se partagent la majeure partie de cette production.

Les cépages et les styles de vin

Les cépages blancs les plus connus sont le Muscat d'Alexandrie, le Torrontes (variété à découvrir, propre à l'Argentine, d'origine espagnole, cultivé dans la région de Cafayate, au nord, se situant en terme d'arômes entre le Muscat et le Gewürztraminer), le Chenin Blanc, l'Ugni Blanc, le Sémillon, le Sauvignon, le Riesling et le Palomino.

Le cépage indigène Criolla fournit d'énormes volumes de vins rouges. Le Malbec, quant à lui, reste à juste titre le porte étendard des cépages européens en Argentine. Il donne un vin de couleur sombre, charpenté, capiteux et d'une longue garde. Il regorge d'arômes profonds de cassis mûr et d'épices. Il est couramment assemblé avec du Cabernet-Sauvignon ou d'autres cépages rouges comme le Barbera. Le Cabernet-Sauvignon, qu'on assemble habituellement avec du Malbec, et/ou du Merlot, se classe en second en termes de réussite. Certains signes indiquent que le Merlot et le Pinot Noir devraient produire des vins de qualité. On cultive aussi, en de plus petites proportions, le Sangiovese, la Barbera, la Syrah, et le Tempranillo.

Principaux producteurs et négociants

Les grands noms argentins sont Trapiche (Penaflor), Etchart, Flichman, Weinert, Nieto & Senetiner, Lagarde, Norton, Lopez, La Rural, Carmine Granata, Chandon, Santa Ana, Santa Julia, Balbi, Finca, Aduca, San Telmo, Viña Esmeralda (plus connue sous le nom de Catena et de la deuxième marque Alamos Ridge), Adunka, Viniterra, Cianchi, Suter, Escorihuela, Leoncio Arizu (Luigi Bosca), Tittarelli, Fantelli, sans oublier Lurton (les infatigables frères Jacques et Michel Lurton de Bordeaux).

Le Chili



De tous les pays producteurs de l'Amérique du Sud (par ordre d'importance de production - Argentine, Chili, Brésil, Uruguay, Pérou, Bolivie, Colombie et Paraguay), le Chili est celui dont les vins se mesurent le plus à la norme de qualité internationale, suivi de l'Argentine.

Perpétuellement présente dans le paysage, imposante comme une gigantesque muraille, la Cordillère des Andes est l'épine dorsale du vignoble chilien. Ce sont ces cimes enneigées à l'année qui fournissent l'eau nécessaire, car l'été, entre septembre et avril, il ne tombe pas une goutte de pluie. Le sol est moyennement fertile dans cette partie du pays et très bien drainé. C'est l'eau provenant de la fonte des neiges de ces cimes qui abreuve la vigne. Les Incas avaient déjà compris le phénomène et mis au point un ingénieux système d'irrigation. Encore aujourd'hui, la moitié des vignes du Chili sont irriguées par ces eaux de fonte.

Au début des années 80, le Chili vint au secours de beaucoup d'amateurs de vins américains et anglais qui cherchaient une nouvelle source de bons vins à des prix raisonnables. En satisfaisant ce besoin, le Chili devint le premier producteur sud-américain.

Au début, avec une assistance minimale du gouvernement, un noyau de propriétaires chiliens ont consenti de lourds investissements pour moderniser leurs installations. Les vieilles cuves en bois de grande taille, jusque-là suffisantes pour les vins locaux, furent remplacées par de petites barriques de chêne américain ou par des barriques françaises plus onéreuses. Pour éviter l'oxydation des vins blancs, les producteurs installèrent des cuves en acier inoxydable pour la fermentation et des systèmes de contrôle de température pour la fermentation et le stockage de ces vins. Ils installèrent aussi de nouveaux pressoirs et des chaînes de mise en bouteille parmi les plus modernes. Parallèlement, des améliorations furent introduites dans la culture pour limiter les rendements et, par la suite, vendanger des raisins plus concentrés et d'un potentiel

aromatique supérieur. Si la population est en majorité d'origine espagnole, les Allemands et les Français ont été nombreux à immigrer au Chili dès la fin du XIX^e siècle. L'influence de l'école française est réelle en oenologie chilienne.

Au cours des 20 dernières années, aucun autre pays viticole n'a progressé autant que le Chili. Certes, le vignoble a rétréci: 56 000 ha de vignes aujourd'hui contre 100 000 en 1980. Pendant cette période, la vigne est passée du statut d'activité agricole commune à celui de spécialité. Le cépage local *País*, qui produisait quantité de gros rouges rustiques, a cédé sa place aux variétés internationales beaucoup plus raffinées. Entre 1985 et 1996, la superficie de Cabernet Sauvignon est passée de 8 000 à 16 000 ha, tandis que 9 000 ha de Chardonnay étaient plantés.

Pendant une décennie, le Chili a vu progresser son commerce extérieur des vins de plus de 60% par an. Aujourd'hui, les caves sont aussi bien équipées qu'en Californie: partout s'alignent cuves d'inox, pressoirs horizontaux et refroidisseurs. Le vin chilien est entré dans le XXI^e siècle à toute vitesse. Le Chili exporte maintenant plus de 1 900 000 (hl) de vin, soit la moitié de sa production.

Le Chili est aujourd'hui le quatorzième producteur mondial et ses vins connaissent un succès remarquable sur les marchés internationaux. La clé de cette réussite: des prix abordables et des vins équilibrés et distingués, des plus harmonieux du Nouveau Monde.

Les cépages et les styles de vins

Les vins chiliens sont pratiquement tous produits de cépages uniques, comparativement à plusieurs pays dont les vins sont produits d'assemblages de cépages complémentaires. Les vins rouges chiliens sont de meilleure qualité que les vins blancs, et offrent sans conteste le meilleur rapport qualité/prix sur le marché. Par contre, beaucoup de travail se fait présentement afin de rehausser la qualité des vins blancs, chose qui ne saura tarder.

Le Chili reste une des rares régions du monde à avoir des vignes pré-phylloxéra non greffées. Malgré l'adoption de variétés mieux acceptées (Pinot Noir, Cabernet-Sauvignon et Chardonnay), le cépage (rouge) le plus utilisé pour les vins domestiques, le País, reste la variété la plus plantée. Le Cabernet-Sauvignon est, en superficie, le second cépage rouge. Parmi les blancs, les Sémillon, Sauvignon et Chardonnay représentent la moitié. De nos jours, le Chardonnay est la variété de blanc la plus répandue.

Le charme plein de jeunesse de ses vins rouges - Cabernet-Sauvignon et Merlot - a mis le Chili sur le devant de la scène internationale. Les deux cépages nobles développent une couleur profonde, d'un pourpre intense, et des arômes de baies, d'herbes et d'épices; mais l'astringence liée aux tanins leur faisait souvent défaut...mais, cette situation s'est améliorée grandement et très rapidement. Le vieillissement dans du chêne fut introduit pour donner à ces deux vins rouges plus de profondeur et un meilleur potentiel de vieillissement. Les vins blancs, pour leur part, ont souffert d'une acidité un peu trop prononcée. Mais avec les années, ceux-ci se sont aussi grandement améliorés. Pour de nombreux experts, le Sauvignon Blanc et le Chardonnay ont le plus de potentiel pour faire les meilleurs vins blancs du Chili.

On cultive aussi au Chili le Carménère (on dit que 40% du Merlot est du Carménère) ou Grande Vidure, le Cabernet-Franc, le Carignan, le Cinsault, le Malbec (Cot), le Pinot Noir, le Tintoreras, la Syrah, le Mourvèdre, le Sangiovese, et même le Zinfandel. En blanc, on cultive aussi le Muscat d'Alexandrie, le Sémillon, le Torrontel, le Chenin Blanc, le Riesling, le Pinot Blanc, le Gewürztraminer, et même le Viognier. Dans son évolution vers le raffinement, le Chili a commencé à produire des vins d'assemblages semblables aux vins de Bordeaux, tels des mariages de Cabernet-Sauvignon et de Merlot, etc. Le Chili produit aussi de merveilleux vins rosés à base de Cabernet-Sauvignon, des vins pétillants *Brut Nature* utilisant la méthode traditionnelle (champenoise), et des vins liquoreux de vendanges tardives à base de

Sauvignon Blanc, ou de Gewürztraminer.

Les régions principales de production du vin sont la Vallée d'Aconcagua (sous-régions: Aconcagua et Casablanca), la Vallée centrale (sous-régions: Maipo, Rapel, Curico et Maule), et la Région méridionale (sous-régions: Itata et Bio Bio). Les régions de l'Aconcagua et centrale sont celles où l'on produit le plus de vins et les vins les meilleurs.

Principaux producteurs et négociants

En 1985, à peine une dizaine de producteurs vendaient leurs vins à l'étranger. Quinze ans plus tard, ils sont plus d'une quarantaine à exporter pour plus de 250 millions de dollars (canadiens) de vin dans une soixantaine de pays, dont principalement les États-Unis, le Royaume-Uni, le Canada et le Japon.

Des producteurs réputés de l'hémisphère Nord se sont sérieusement intéressés à la viticulture au Chili. Miguel Torres d'Espagne fut le premier durant les années '70. D'autres ont suivi: Éric de Rothschild (Los Vascos), le tandem Bruno Prats-Paul Pontallier (Domaine Paul Bruno), et Grand Marnier (Casa Lapostolle). Des Californiens aussi: Augustin Huneeus a investi 14 millions de dollars dans un projet de 160 hectares appelé Alto de Casablanca, et tout récemment Robert Mondavi, qui a misé 16 millions de dollars dans un *joint-venture* avec le Chilien Eduardo Chadwick d'Errazuriz, pour développer les marques *Caliterra* et *Seña*. D'autres producteurs tels Kendall-Jackson, Château Mouton-Rothschild, Sebastiani et même Gallo, ne sont pas insensibles aux possibilités qu'offre le Chili.

Quatre sociétés dominent le marché à l'exportation: Concha y Toro, Santa Rita, Santa Carolina et San Pedro. En tout et partout, les principaux producteurs et négociants de vins chiliens sont: Caliterra, José Canepa, Concha y Toro, Errazuriz Panquehue, Cousiño-Macul, Montes, La Playa, San Pedro, Santa Carolina, Santa Monica, Santa Rita, Tarapaca Ex-Zavala, Miguel Torres, Undurraga, Valdivieso, Vina Carmen, Los Vascos, Walnut Crest, Vina del Mar.

Le Brésil



Le Brésil est le plus grand pays d'Amérique du Sud et sa population, à la croissance rapide, dépasse maintenant les 175 millions d'habitants. Avec ses 58 000 ha de vignes et sa production annuelle d'environ 3 000 000 hl, il est le troisième producteur de vin d'Amérique du Sud. Néanmoins, l'histoire du vin brésilien a suivi un cours bien différent de celui de ses voisins sud-américains.

Les premiers vignobles furent plantés en cépage Criolla, importé d'Argentine au XVII^e siècle. Plus tard, les Portugais essayèrent divers cépages de leur pays, mais sans grand succès. Dans la majeure partie du pays, le climat est trop tropical et humide pour que les raisins de *viniferas* atteignent leur pleine maturité; ils ont tendance à pourrir et à être atteints par le mildiou. Dans les années 1830, on importa des variétés nord-américaines qui résistèrent mieux à l'humidité.

Les cépages

Isabella, cépage rouge prolifique, est le plus planté de nos jours au Brésil. Delaware et deux cépages blancs, Niagara et Dutchess, sont d'autres variétés de *vitis labrusca* répandues (*vitis* nord-américain dite "lambrusque" ou "lambruche" parce qu'elle grimpe aux arbres, et plus connue sous le nom de "Fox Grape"). Des hybrides franco-américains, dont le Seyval Blanc et le Couderc Noir, ont rejoint moins de 20% de l'encépagement total.

À partir des années 1920, les cépages italiens de *vinifera* devinrent plus populaires. Ceux que l'on trouve

en quantité de nos jours sont le Barbera et la Bonarda pour les rouges, les Trebbiano, Sémillon, Malvasia et Muscat pour les blancs. Le Merlot et le Cabernet-Franc progressent également.

Les régions viticoles

Les 600 exploitants et vignerons brésiliens sont concentrés dans trois États: Rio Grande do Sul, Santa Catarina et São Paulo. Plus de 65% des vignobles sont situés dans le Rio Grande do Sul, au sud du pays, où se trouvent aussi la plupart des exploitants. À l'intérieur des terres, de nombreux vignobles de coteaux, nouveaux et prometteurs, s'inscrivent dans un triangle défini par trois villes: Bento Gonçalves, Garibaldi et Caxias do Sul. Le long de la frontière uruguayenne se trouve une région de prairies où des exploitants audacieux ont suivi l'exemple d'Almaden (en Californie) et développent des vignobles de *vinifera* autour de Bagé et de Santana do Livramento. São Paulo abrite le siège social et les centres de vinification de plus de 100 sociétés viticoles. Au sud, dans l'État de Santa Catarina, les vignobles et les styles de vinification révèlent une influence allemande.

De nombreuses sociétés viticoles internationales ont été attirées par le potentiel du marché brésilien. National Distillers y a fondé une filiale d'Almaden Vineyards dans les années 70 et Cinzano, Martini & Rossi et Rémy Martin s'y sont solidement établis.

La production annuelle moyenne du Brésil a atteint récemment plus de 492 millions de bouteilles, dont un peu plus de 6 millions sont exportées, principalement au Japon et aux États-Unis. Le Brésil pourrait être à long terme le meilleur marché pour son propre vin.

Producteurs et négociants

Quelques dizaines de grandes sociétés dominent l'industrie viticole brésilienne, la plupart étant des coopératives. La plus grande partie des vins sont des assemblages de vins génériques. Les plus importantes sont: Vinicola Aurora, Dreher, Riograndense, Marcus James, Georges Aubert, la Cave de Amadeu (Cave Geisse) et Chandon do Brasil (on aura reconnu la filiale brésilienne de Moët & Chandon, Bacardi-Martini do Brasil produit des vins blancs (Chardonnay) et rouges (Cabernet-Sauvignon et Merlot) sous la marque Baron de Lantier, Armando Peterlongo, Vinhos Salton, Luiz Valduga & Filhos.

L'Uruguay



Tout petit pays dans l'immense Amérique latine, l'Uruguay, "coincé" entre le Brésil et l'Argentine, s'ouvre néanmoins sur l'océan Atlantique. L'Uruguay est le quatrième pays producteur sud-américain avec environ 10 000 hectares de vignes, dans le sud et le nord-ouest du pays. Si la vigne n'occupe qu'une petite proportion des surfaces agricoles, l'Uruguay a décidé, avec raison, de jouer à long terme la carte de la qualité.

Objet de convoitise entre l'Argentine espagnole et le Brésil portugais, le pays a obtenu son premier gouvernement indépendant en 1825. Dépourvu de minerais précieux, l'Uruguay est depuis sa création un pays qui se consacre à l'élevage et à l'agriculture. Les plants de vigne, comme ailleurs, sont donc arrivés au fil des colonisations, mais c'est dans la deuxième moitié du XIX^e siècle que la vigne fut vraiment implantée grâce aux immigrants européens (Basques, Catalans, Castellans, Français, Portugais, puis Italiens). C'est d'ailleurs en 1870 qu'un certain Pascual Harriague aurait apporté des Pyrénées françaises l'excellent Tannat (lequel porte aussi le nom de Harriague). Malheureusement, la crise phylloxérique eut des conséquences graves puisque les cépages hybrides remplacèrent les variétés atteintes par le puceron dévastateur.

Il faudra attendre la fin des années 1970 pour voir la viticulture de ce pays prendre à nouveau le chemin de la qualité grâce à un encépagement basé sur le Tannat, le Cabernet-Sauvignon, le Cabernet-Franc, le Merlot, le Chardonnay et le Sauvignon. La vision d'œnologues compétents et passionnés et la détermination de vigneron amoureux de leurs terroirs, ont considérablement changé la situation viticole uruguayenne.

On a procédé à l'arrachage des mauvais plants (mais il en reste encore), on a modifié les modes de culture pour obtenir des rendements qualitatifs et on a réorganisé l'œnologie en favorisant les technologies d'aujourd'hui. La création en 1989, de l'Institut National de Vitiviniculture (INAVI) confirme et encourage cet état de fait. Les vins d'Uruguay déçoivent généralement très peu souvent.

Les styles de vins et les cépages

Les dispositions du Mercosur (Marché commun sud-américain) laisse entrevoir une mise en place, à court et à moyen termes, d'une réglementation sur les appellations d'origine. En attendant, deux catégories ont été instituées, celle des Vins de table et celle des Vins fins, VCP, pour *Vinos de Calidad Preferente*.

Les principaux cépages blancs représentent 30% de l'encépagement total. On y retrouve le Chardonnay, le Sauvignon et le Sémillon. Les principaux cépages rouges, pour leur part, sont en majorité. Ici en Uruguay, le Tannat est roi, représentant 50% de la production du vin rouge. Le Cabernet-Sauvignon compte pour 20%. On y cultive aussi le Cabernet-Franc (n.c.) et le Merlot (10%) et du Pinot Noir (n.c.). La production annuelle est de plus de 96 millions de bouteilles, soit d'environ 1 070 000 hl.

Les régions et les bonnes maisons

Le vignoble représente à peine 1% de la surface agricole du pays. Le climat subit l'influence de l'Atlantique et du Río de la Plata. On constate quelques différences entre le Nord et le Sud, mais les températures (de 12°C à 26°C) partout au pays sont très favorables à la culture de la vigne et à une bonne maturité du raisin. Le plus souvent, les journées sont chaudes et les nuits, fraîches, notamment près de l'estuaire du Río de la Plata. Géologiquement parlant, ce sont des terres agrico-sablonneuses qui se prêtent bien aux cépages ci-haut mentionnés.

Même si la viticulture se pratique dans six zones principales, une grande majorité de la production vient de Canelones et de Juanico, les deux régions viticoles les plus connues (au nord de la capitale), de Montevideo (autour de la capitale), de San José, au sud, et de Paysandú, à l'ouest, tout près de la frontière argentine. La région de Cerro Chapeu, dans l'État de Rivera, à la frontière brésilienne, est connue de nos jours grâce à la dynamique famille Carrau de la Bodegas Castel Pujol.

Parmi les bonnes maisons que l'on trouve en Uruguay: Ariano Hnos, Bodega San Jose, Calvinor, Catamayor Don Pascual, Juan Carrau (Castel Pujol), Leornado Falcone (Santa Cecilia), Dante Irurtia, Pisano, (Castillo Viejo) Hector Stagnari, Vina Varela Zarranz.

Le Pérou



Le Pérou se situe à l'ouest du continent et s'étend sur une surface d'environ 2 400 km le long de l'océan Pacifique. Il voisine le sud de la Colombie et de l'Équateur (pays), l'ouest du Brésil et de la Bolivie, et le nord du Chili. Il est divisé par la Cordillère des Andes en trois zones distinctes. La première, à l'ouest des Andes, sur la côte de l'océan Pacifique, en grande partie aride (il ne tombe qu'environ 2 mm de pluie par année). Ensuite, il y a les immenses montagnes des Andes (jusqu'à 6 096 mètres), et finalement, le côté ouest des Andes, la dense forêt menant abruptement aux plaines amazoniennes.

Durant les années 1520 au Mexique, les vignes étaient cultivées dès l'époque de Hernan Cortés, après la conquête du Mexique. Plus tard, au cours des années 1540, les vignes arrivèrent au Pérou. La majeure partie des raisins cultivés servaient et servent toujours à la production d'eaux-de-vie, telle la "Chicha", boisson alcoolique nationale.

Les noms de Bartolomé de Terrazas et Francisco de Carabantes figurent comme les pionniers de la viticulture de ce pays. Depuis, la culture du vin d'exportation est surtout concentrée dans 2 régions, la région d'Ica (14° de latitude sud et 70° de longitude ouest), à quelque 300 km au sud de Lima, la capitale, et dans la vallée de Moquega, près de la frontière chilienne. La région d'Ica se trouve à quelque 50 km de la côte du Pacifique, à environ 400 mètres au dessus du niveau de la mer. Seulement quelques producteurs cultivent la *vinifera* au Pérou. Vers les 1540, Carabantas créa dans l'oasis d'Ica, le vignoble de Tacama, qui est le plus ancien vignoble du pays. À partir de ce moment, la vigne se répandit au Chili et en Argentine.

La vallée d'Ica est une oasis fertile entourée de déserts qui, en sa partie la plus haute, s'appuie sur les contreforts des Andes. De là, descendent chaque année, durant les mois d'été (décembre à mars), les eaux des pluies coulant de la Cordillère. Ces eaux s'écoulent pour ensuite suivre le fleuve Ica sur les bords duquel s'étendent les terres cultivables qui, généreuses et fécondes, produisent spécialement du raisin, des fruits et du coton. Comme il ne pleut pratiquement pas dans la vallée d'Ica, l'entretien de systèmes d'irrigation par canaux est donc essentiel à toute culture, y inclus celle du raisin.

Les styles de vins et les cépages

Le Pérou n'est pas proprement dit un pays dédié à la culture de la vigne, comme le sont le Chili et l'Argentine. On y produit en grande quantité la Chicha et le Pisco, eaux-de-vie très populaires.

Le Pérou ne produit annuellement qu'environ 3 millions de bouteilles de vins, lesquelles sont, pour la plupart, exportées au Canada, aux États-Unis, en Colombie, en France, en Norvège et au Japon. On y produit du vin blanc fait principalement de Sémillon, Sauvignon, Chenin, Ugni Blanc et d'Albilla (pour les vins liquoreux de vendanges tardives). On produit aussi des mousseux Blancs de Blancs, des mousseux rosés, et des vins rosés. Les vins rouges sont produits de différents assemblages de Cabernet-Sauvignon, Malbec, Tannat et Petit Verdot.

"La" bonne maison

La principale maison péruvienne qui produit des vins pouvant rencontrer les normes internationales de qualité est Tacama. Tel que mentionné ci-haut, Tacama est le plus ancien producteur de vins du Pérou, qui date de 1540. Depuis les années 1920, Tacama s'est allié de la technologie française (tonneaux, cuves, etc.) et a recruté au fil des ans des oenologues et techniciens experts français, afin de raffiner l'élaboration de ses vins.

Vins et accompagnements

2000 Fumé Blanc, Errazuriz, Casablanca, Chili
2000 Torontes, Etchart Cafayate, Argentine
2000 Cabernet-Sauvignon Rosé, Doña Paula, Chili

Saumon de l'Atlantique fumé à l'érable et à la cassonade
Fromage Chèvre Cabriole des Dépendances

1997 Cabernet-Sauvignon, Baron de Lantier, Serra Gaucha, Brésil
2000 Tannat/Petit Verdot, Tacama, Selección Especial, Pérou
1999 Malbec, Trapiche, Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentine
1997 C-Sauvignon/Merlot, Infinitus de Patagonia, Argentine
1996 Tannat/C-Sauvignon/C-Franc, Gran Tradición, J. Carrau Pujol, Uruguay
1996 Tannat, H. Stagnari, Viejo, Canelones, Uruguay

Pâté de foie à l'Armagnac
Terrine de caribou porto et figues
Fromage Munster au lait cru
Fromage Rougette de Brigham
Fromage Cheddar Perron extra-fort

1999 Sauvignon Blanc, Vendange tardive, Errazuriz, Casablanca, Chili

Tartelette aux fruits

FICHES DE DÉGUSTATION

1. 2000 Fumé Blanc, Errazuriz, Casablanca, Chili (SAQ-541250)

Visuel:

Olfactif:

Gustatif:

2. 2000 Torontes, Etchart Cafayate, Argentine (SAQ-283754)

Visuel:

Olfactif:

Gustatif:

FICHES DE DÉGUSTATION

3. 2000 Cabernet-Sauvignon Rosé, Doña Paula, Chili (SAQ-266502)

Visuel:

Olfactif:

Gustatif:

4. 1997 Cabernet-Sauvignon, Baron de Lantier, Derras Gaucha, Brésil (SAQ-331751)

Visuel:

Olfactif:

Gustatif:

FICHES DE DÉGUSTATION

5. 2000 Tannat/Petit Verdot, Tacama, Selección Especial, Pérou (SAQ-976225)

Visuel:

Olfactif:

Gustatif:

6. 1999 Malbec, Trapiche, Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentine (SAQ-430611)

Visuel:

Olfactif:

Gustatif:

FICHES DE DÉGUSTATION

7. **1997 C-Sauvignon/Merlot, Infinitus de Patagonia, Argentine (SAQ-883769)**

Visuel:

Olfactif:

Gustatif:

8. **1996 Tannat/C-Sauvignon/C-Franc, Gran Tradición, J. Carrau Pujol, Uruguay (SAQ-439331)**

Visuel:

Olfactif:

Gustatif:

FICHES DE DÉGUSTATION

9. 1996 Tannat, H. Stagnari, La Paz, Canelones, Uruguay (SAQ-857714)

Visuel:

Olfactif:

Gustatif:

10. 1999 Sauvignon Blanc, Vendange tardive, Errazuriz, Casablanca, Chili (SAQ-519850)

Visuel:

Olfactif:

Gustatif: