



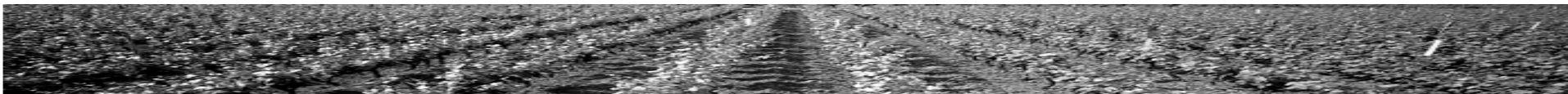
Le Chili



(œnologie 10)

Eric Ovyn

10 décembre 2013



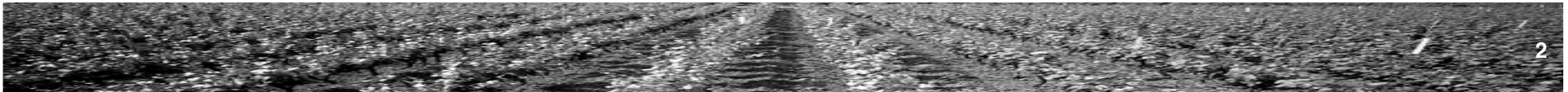


Le Chili



Plan de l'Exposé

- 1. Historique**
- 2. Géographie**
- 3. Climats**
- 4. Cépages**
- 5. Taille / Rendement**
- 6. Régions viticoles**
- 7. Quelques Grands Crus**





Le Chili



1. Historique

16^e S. : Introduction par les "conquistadors" : première récolte en 1551

1845 : Les vignerons charentais et bordelais introduisent leurs cépages (cabernet, sauvignon blanc, sémillon, cabernet sauvignon, merlot, syrah)



Sauvignon blanc



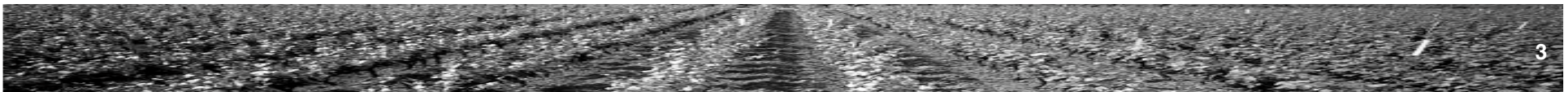
Cabernet sauvignon



Merlot



Syrah





Le Chili



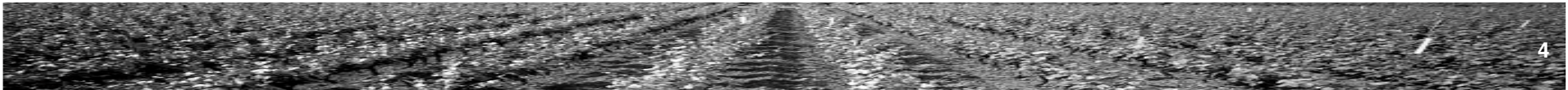
1. Historique (suite)

1851 : Riches familles chiliennes produisant du vin engagent des Français :

- Ochagavia
- Subercaseaux
- Urmeneta
- Cousino-Macul
- Santa Rita
- Dusillant

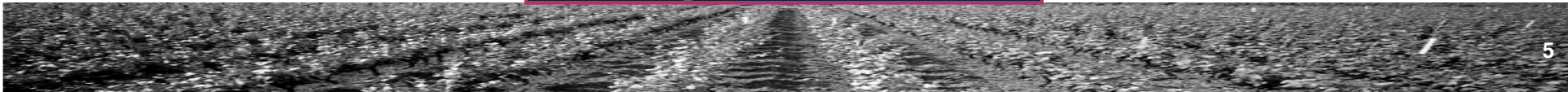
1877 : Premières exportations de vins chiliens vers l'Europe (basse qualité)

... 1980 ... 1990 : Développement et exportation de vins fins de qualité





Le Chili



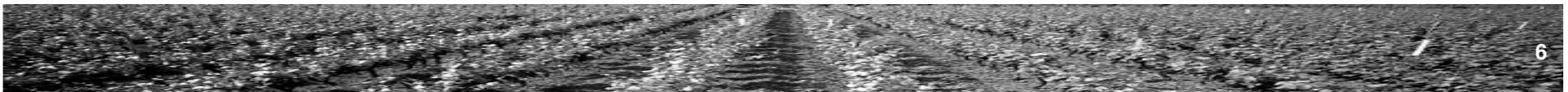


Le Chili



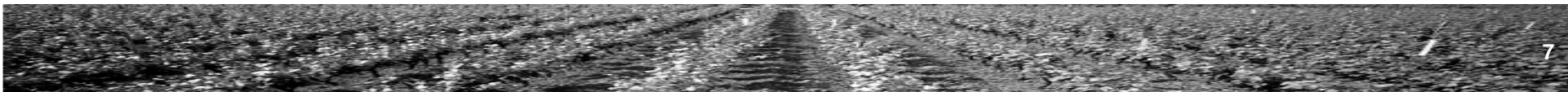
2. Géographie

- Le Chili s'étend sur une longueur de $\pm 4\ 200$ km et une largeur de 90 à 440 km (± 180 km en moyenne)
- La région viticole du Chili s'étend sur 600-700 km entre les parallèles 30° Sud et 40° Sud [correspondant à Maroc (Agadir) - Algérie et Espagne (sud de Madrid) - Italie (sud)]
- On distingue 8 régions principales :
 1. Aconcagua
 2. Casablanca
 3. Maipo
 4. Rapel & Colchagua
 5. Curicó
 6. Maule
 7. Itata
 8. Bío Bío





Le Chili : Principales Régions Viticoles



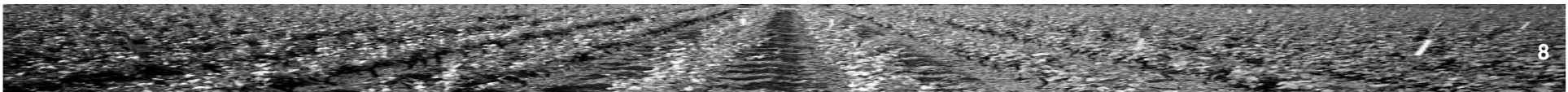


Le Chili



3. Climats / Sols

- **Entre la Cordillère des Andes et le Pacifique**
 - **Climat doux méditerranéen**
 - Etés chauds et secs (octobre à mai)
 - Hivers froids et humides (crues de novembre à février)
 - **En été, fortes variations de températures (± 20 °C) entre le jour et la nuit**
 - Arômes de fruits frais
 - Acidité
 - Couleur
 - Antioxydants
- **Irrigation / Goutte à goutte**





Le Chili

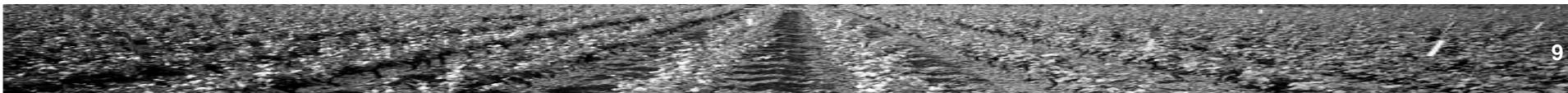


3. Climats / Sols (suite)

- **Altitude à l'est** → Cabernet sauvignon
- **Vallée centrale** → Carménère
- **Côte Pacifique** → Sauvignon blanc, chardonnay, pinot noir

- **Variétés de sols**
 - Calcaire → ° alcoolique, structure
 - Silice → arômes et bouquet
 - Schistes et fer → couleur et dureté
 - Granite → finesse, minéralité

- **Plus de variations Ouest/Est que Nord/Sud**





Le Chili



4. Cépages

- Plus de 110 000 ha cultivés
- Environ 50 cépages différents

- 73 % noirs
- 27 % blancs

- Les plus importants :

- Noirs

◆ Cabernet sauvignon	40 700 ha
◆ Merlot	10 000 ha
◆ Carménère	9 000 ha
◆ Syrah	6 000 ha
◆ Pinot noir	3 000 ha

- Blancs

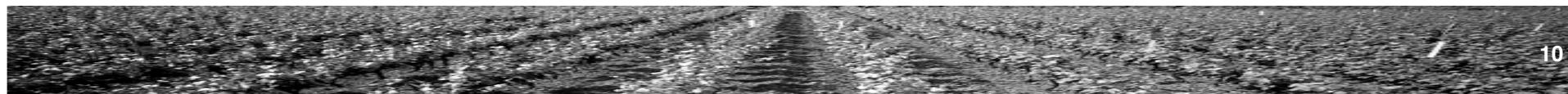
◆ Chardonnay	13 000 ha
◆ Sauvignon blanc	12 000 ha
◆ Viognier	800 ha
◆ Riesling	300 ha



Carménère



Sauvignon





Le Chili



5. Taille / Rendement

- Différents modes de conduite pour la vigne, principalement :



- En **gobelet** : → Vignobles sans irrigation
[densité : 1 x 1 et 1,5 x 1,5]



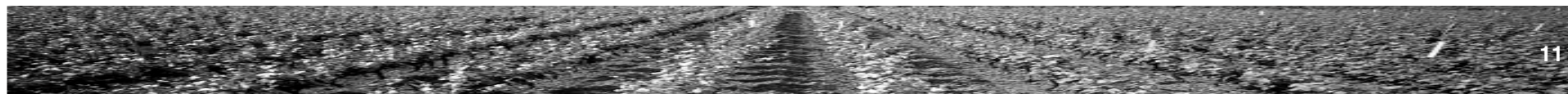
- En **espaliers** (hauts et sans croisements) :
→ Vignobles de la vallée centrale
[densité : 2 x 1 et 2,5 x 1,5]



- En **parronal** : → Introduit en 1950 ("pergola")
[densité : 4 x 4 et 3 x 1,5]

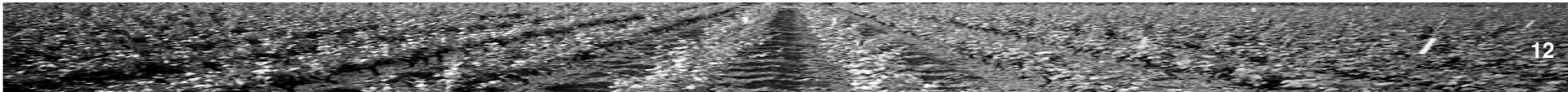
- **Autres** : - Lyre [3 x 1 et 3,5 x 1,25]
- Scott-Henry [2,5 x 1,5]
- DCG [id. lyre]

- Rendement moyen : ± 55 hl/ha





Le Chili : Régions Viticoles





Le Chili



6. Régions viticoles

6.1. Vallée Elqui (348 ha)

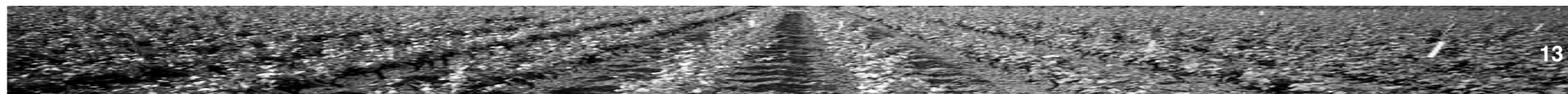
- Côte - jusqu'à \pm 2 000 m d'altitude
- Bons résultats en syrah

6.2. Vallée Limarí (1 668 ha)

- Côte
- Moins de 10 cm de précipitations/an
→ Irrigation goutte à goutte
- Sols riches en minéraux

6.3. Vallée Choapa (129 ha)

- Vallée étroite, deux secteurs : - Illapel
- Salamanca
- Sols rocheux des piémonts
- Syrah et cabernet sauvignon





Le Chili



6.4. Vallée Aconcagua (1 007 ha)

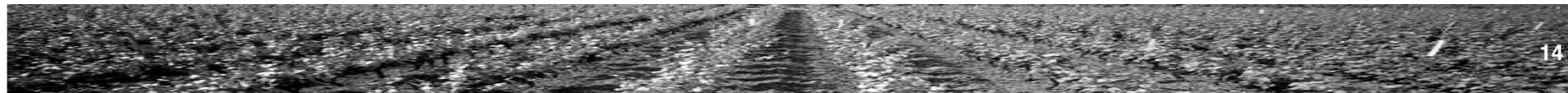
- Au pied du mont Aconcagua (6 956 m)
- Bien alimentée en eau
- Propice aux cépages noirs
- Nouvelles plantations en blancs (côtières)

6.5. Vallée Casablanca (5 710 ha)

- Relativement nouvelle (années 80)
- Vins frais
- Point de départ de recherche de nouveaux terroirs

6.6. Vallée San Antonio / Leyda (1 806 ha)

- Relativement nouvelle
- Côtière / côteaux sinueux à 4 km de l'océan
- Vins blancs fins, "minéraux"
- Vins rouges épicés





Le Chili



6.7. Vallée Maipo (12 216 ha)

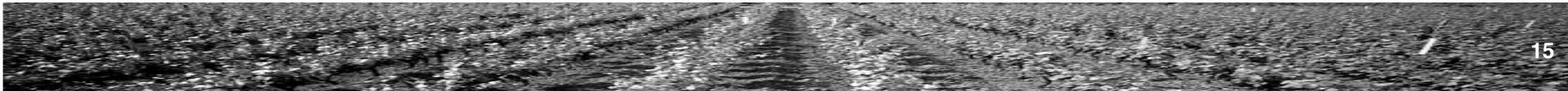
- De l'est de Santiago jusqu'aux Andes et
- De l'ouest jusqu'à la côte
- Trois secteurs :
 - Alto Maipo → excellents cabernets
 - Maipo Medio → le plus ancien
 - Maipo Côtier → relativement nouveau

6.8. Vallée Cachapoal (10 282 ha)

- Cœur agricole du Chili au sud de Santiago
- Cachapoal Alto (nord) →
 - cabernets
 - assemblages de rouges
- Peumo → carménère

6.9. Vallée Colchagua (25 887 ha)

- Région la plus connue et réputée
- Cabernet, carménère, syrah, malbec





Le Chili



6.10. Vallée Curicó (15 284 ha)

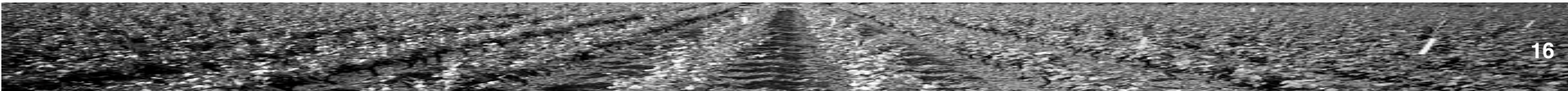
- Plus de 30 cépages (milieu 19^e siècle !)
- 2^e région viticole la plus importante du Chili

6.11. Vallée Maule (33 792 ha)

- La plus grande et la plus ancienne région
- Nouvelles plantations de merlot, cabernet franc, carménère
- Fruit et acidité

6.12. Vallée Itata (2 554 ha)

- Située la plus au nord des 3 vallées de la région du sud
- Encore d'anciens vignobles de l'époque coloniale
- De plus en plus de nouveaux vignobles en espaliers





Le Chili

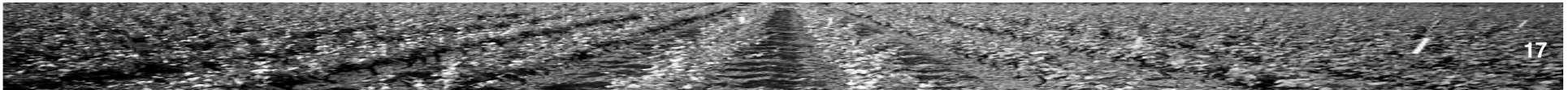


6.13. Vallée Bío Bío (862 ha)

- Climat moins favorable avec journées chaudes, nuits froides et vents forts
- Nouveaux vignobles adaptés avec sauvignon blanc, chardonnay et pinot noir
- Vins à l'acidité naturellement fraîche

6.14. Vallée Malleco (5 ha)

- Importantes précipitations
- Période de maturation courte
- Résultats exceptionnels pour le chardonnay
- Expérimentations prometteuses pour le pinot noir





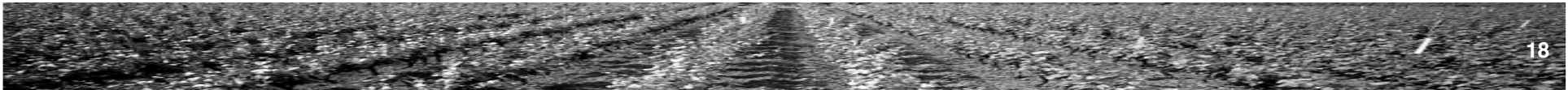
Le Chili



7. Sélection de Grands Crus

- **Concha y Toro (*Maipo, Casablanca*)**
 - 9 gammes de vin dont les classiques :
 - "Casillero del Diablo"
 - "Marqués de Casa Concha"
 - et - "Don Melchor"
 - "Terrunyo"

- **Almaviva**
 - Joint venture Concha y Toro et Baron Philippe de Rothschild
 - "Icône" des vins chiliens
 - Assemblage de cabernet sauvignon (70 %), carménère (27 %) et cabernet franc (3 %)





Le Chili

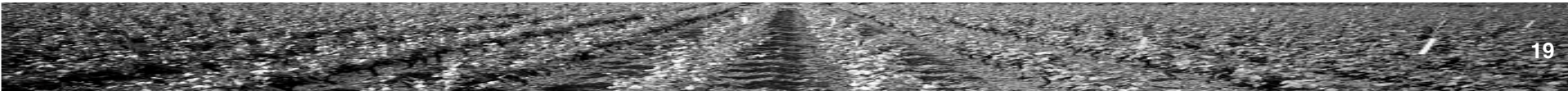


7. Sélection de Grands Crus (suite)

- **Montes (*Colchagua*)**
 - Grand œnologue de l'Amérique du Sud
 - Réf. : "Montes Alpha" (cabernet sauvignon)

- **Santa Rita (Fernández Concha)**
 - Cépages bordelais
 - Vin : "Casa Real Reserva Especial"

- **Errázuriz (famille Chadwick) (*Aconcagua*)**
 - Vins : - "Don Maximiano"
- "Caliterra" (*Colchagua*)
- "Arbodela"
- "Sena"
 - Cépages : cabernet, merlot, carménère





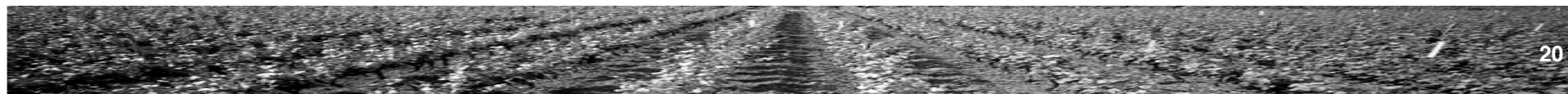
Le Chili



7. Sélection de Grands Crus (suite)

- **Casa Lapostolle (*Colchagua*)**
 - Familles Rabat + Marnier Lapostolle
 - Vieilles vignes non irriguées en plein coteau
 - Vins : - "Clos Apalta" (merlot, carménère, cabernet)
- "Cuvée Alexandre" (chardonnay) (*Casablanca*)
- "Las Kunas" (*Cachapoal*)

- **Altair (*Cachapoal*)**
 - Joint venture Vina San Pedro et Château Dassault (St-Emilion)
 - Vieilles vignes :
 - ◆ Cabernet sauvignon (71 %)
 - ◆ Carménère (17 %)
 - ◆ Merlot (12 %)



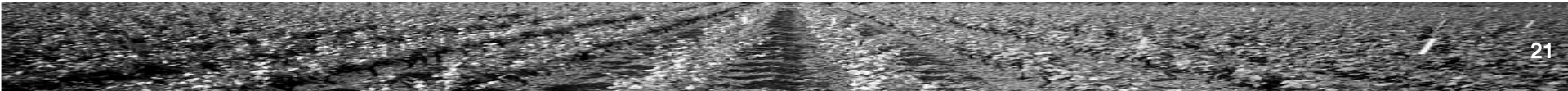


Le Chili



7. Sélection de Grands Crus (suite)

- **Viña Aquitania (*Vallée de Malleco*)**
 - Créé en 1990 par 4 personnalités du monde du vin
 - ◆ Bruno Prats (Cos d'Estournel)
 - ◆ Paul Pontaller (Dir. Château Margaux)
 - ◆ Ghislain de Montgolfier (Champagne Bollinger)
 - ◆ Felipe de Solminihac (œnologue chilien)
 - Vins : - "Lazuli" (rouge)
- "Sol de Sol" (blanc)
- **Los Vascos**
 - Joint venture (1980) :
 - 57 % Château Lafite Rothschild
 - 43 % Santa Rita
 - Deux cépages : 1) en rouge → cabernet sauvignon
2) en blanc → chardonnay
 - 6 vins rouges dont le "Dix de Los Vascos"





***Merci de votre attention
&
Buena degustación !***

