

## **Les nouveaux territoires du vin... parfois improbables ! Pourquoi et comment naissent-ils ?**

La vigne se développe dans le monde dans des pays ou endroits qui sont parfois étonnants, Souvent nés d'une volonté d'épicuriens, d'œnophiles ou de professionnels qui souhaitent s'étendre ou se diversifier, ces vignobles lointains et parfois exotiques se développent pour des raisons différentes. Loin de vouloir être exhaustif, je vais comparer 2 zones très différentes, mais qui pourront vous éclairer sur ces nouveaux eldorados viticoles.

### **Le vignoble de Polynésie Française... un défi cultural et culturel !**

Situé à 17.100 km de la France métropolitaine au cœur de la Polynésie Française, le vignoble créé en 2000 par Dominique Auroy s'épanouit dans l'archipel des Tuamotu sur l'atoll de Rangiroa (deuxième plus grand atoll du Monde) plus connu pour son spot de plongée sous marine ou pour le surf, que le nectar de Bacchus.

Le chai est situé en plein centre du village d'*Avatoru* sur l'île principale. Par contre le vignoble est à 4,5 Km sur une autre île et donc accessible en bateau par la mer après une traversée de 20 à 35 mn selon la houle. Les travaux viticoles, ainsi que les vendanges sont réalisés de bonne heure le matin avant que le soleil ne soit trop brûlant. Tout cela demande donc une certaine organisation au jeune responsable d'exploitation œnologue : Sébastien Thepenier



Comment toute cette histoire a commencé ? C'est la combinaison de 3 facteurs: le goût du défi d'un homme Dominique Auroy, un homme d'affaire d'origine normande, sa passion pour la Polynésie et une autre pour le vin qui l'ont conduit à tenter ce pari un peu fou.

Ce vignoble a de nombreuses particularités outre sa situation géographique :

- Les cépages ont été retenus après 4 années d'essais, les premiers ceps viennent de pépiniéristes français du continent, mais ensuite de nouvelles boutures ont été réalisées sur place afin de mieux adapter les cépages à l'environnement très particulier. Pour cette partie, Dominique Auroy fut aidé par Bernard Houdelot un œnologue Bourguignon « Globe Trotter ».
- Une pratique d'une culture « franc de pied », sans porte greffe, telle qu'elle était pratiquée au XIXème siècle avant l'arrivée du Phylloxera. Ceci est possible comme

dans le vignoble chilien (situé à 7500 Km sur la même latitude) grâce à son terroir très sableux.

- Le terroir de cet îlot corallien est composé d'agrégats de squelettes des madrépores, de ce fait le sol essentiellement calcaire et sableux est enrichi d'un compost naturel élaboré sur place – principalement algues et sarments broyés - et apporté au pied de chaque plant afin de compenser ce substrat relativement pauvre.
- Un « climat très rude » avec des contraintes rares pour les zones viticoles : L'ensoleillement est trop généreux en Polynésie, du coup conjugué au phénomène de réverbération sur le corail très blanc, des effets de brûlures des feuilles et des baies de raisin sont rapidement apparues. Ce problème fut résolu par la maîtrise de l'enherbement naturel de l'atoll qui a eu trois effets positifs, l'absorption des rayons du soleil en limitant sa réflexion, l'équilibre hydrométrique en réduisant les remontées capillaires, et la maîtrise de la vigueur de la plante les premières années. Le risque des cyclones, est limité par des rangées de brise-vent constituées de papayers et tiarés sans oublier les cocotiers qui protègent la vigne également des embruns marins. Une pluviométrie très abondante de 2000 mm d'eau par an et surtout irrégulière sur l'année a contraint des aménagements techniques (pompes de relevage pour permettre de stocker de l'eau en période d'abondance pour réaliser du goutte à goutte en période de pénurie. Tout le système de pompage est réalisé Grâce à la douzaine d'heures d'ensoleillement journalier garantissent aux panneaux photovoltaïques l'autosuffisance en une énergie propre et renouvelable.
- Le mode cultural est différent car du fait de la constance de températures élevées le développement de la vigne ne s'arrête jamais, il est alors nécessaire, après chaque vendange, de réaliser une taille sévère à 30 cm et provoquer un stress, signal de départ pour l'apparition de nouvelles pousses qui donneront de nouvelles grappes 5 à 6 mois plus tard. Il y a deux récoltes annuelles sous les tropiques : les vendanges d'hiver et d'été austral.
- Les maladies cryptogamiques sont différentes, compte tenu du climat très particulier de celles rencontrées sur le continent européen, mais des parallèles peuvent être fait avec le vignoble situé en Inde et des échanges techniques sont assez régulier. Outre les maladies, les prédateurs locaux sont les crabes de terre qui font des dégâts importants sur le système racinaire des ceps. Après plusieurs années d'expérimentations, l'équipe technique a réussi à limiter les dégâts en repoussant le crustacé (« Tupa » - qui signifie crabe en Tahitien) grâce à des « bouillies de plantes ».
- D'un point de vue humain, il a fallu également former du personnel local à cette culture très différente des végétaux locaux habituellement cultivés. Pour la direction de l'exploitation D. Auroy a fait appel à des professionnels formés sur le continent, actuellement il s'agit de Sébastien Thepenier qui est œnologue



Alors quel est le résultat qualitatif en terme organoleptique des vins produits ? Après 12 années d'expérimentation, le « vin de Tahiti » se décline sous 4 formes :

- Un vin blanc sec cuvée « blanc de corail » élaboré à partir des cépages Muscat et de Carignan, ce qui donne un vin aux arômes de fruits blancs (pêches, abricots) et exotiques (litchis, mangues...) mais surtout des arômes fumés et iodés du terroir corallien... ce qui est assez unique. La bouche est souple et droite, acidité marquée sans être mordante.
- Un vin blanc sec « blanc de noir » étonnant car issu du cépage rouge Carignan que l'on retrouve avec sa robe bronze, un nez de fruits blancs et une touche de fruits rouges (groseilles, framboises...). Un élevage en barriques apporte des notes boisées et vanillées et renforce l'impression empyreumatique du terroir corallien.
- Un vin blanc moelleux issu des cépages Italia et Muscat de Hambourg, est étonnant avec sa robe jaune or intense, un nez de mangues compotées, d'ananas roti, de confiture d'agrumes (pamplemousse et mandarine) et de miel. La bouche est suave, veloutée avec des arômes de terroir moins prononcés que dans les vins précédents.
- Un vin rosé cuvée « Nacarat » possède une robe rose intense avec des reflets orangés marqués, un nez de fruits rouges cuits et une pointe d'évolution type cerises kirschées. La bouche est ronde mais sans un caractère original bien affirmé (millésime 1999 dégusté avril 2011)
- Après plusieurs années d'essais, la vinification du vin rouge, ne donnant pas les résultats escomptés en grande partie du à un souci de maturité du Carignan, a été stoppée.

### **L'eldorado Chinois**

Peu connue, l'histoire du vignoble chinois est très ancienne... elle aurait débutée 400 ans avant JC, puis a connue sous les différentes dynasties des développements ou des arrêts avant de s'étendre sous la volonté de Mao Zedong, mais surtout à partir de 1980 lors de la première ouverture à l'occident viticole puis plus rapidement au lieu des années 90.

Le vignoble actuellement à la sixième place en surface des vignobles mondiaux (sources OIV et ministère de l'agriculture chinois) prend depuis 10 ans un autre virage celui de la qualité, d'un vrai développement stratégique national alliant la maîtrise de la technique viticole, œnologique, de marketing et de commercialisation mais surtout œnotouristique avec la création des exploitations viticoles véritables parcs d'attractions voués à Bacchus et Dionysos. Les plus célèbres sont Château Castel Changyu (Yantai), Château Junding (Penglai), Château Changyu AFIP Global (Beijing) et dernièrement Château Dynasty souvent de taille colossale (de 150 à 400 ha) ils ont su allier la culture des cépages occidentaux (Cabernet Sauvignon, Chardonnay...), les techniques de vinifications occidentales et de véritables espaces œnotouristiques (connaissance sur les vins,

apprentissage de la dégustation, musées, restaurants et hôtels de haut de gamme, loisirs complémentaires : golf, sports nautiques...)

En Chine, l'occidentalisation des classes moyennes et supérieures passe inévitablement par le vin. Avec la forte augmentation de la consommation de vins de 0.8l / hab/ an en 2005 à 1.2 litres en 2010, les surfaces viticoles nationales se sont véritablement trouvées insuffisantes, du coup l'état favorise les joint ventures et le développement de la vigne sur de nombreuses provinces (Shandong, Hebei, Xinjiang, Pékin, Ningxia, Shaanxi, Jilin, Yunnan...).

Sur une carte, on constate que les dix grands vignobles de l'est à l'ouest et du sud au nord sont très distants jusqu'à 2000 kilomètres. Les conditions écologiques, météorologiques et culturelles sont complexes et hétérogènes.

- Il y a le vignoble de Tonghua certainement le plus froid du monde viticole, la température d'hiver est - 40°C, il ne cultive que les vignes sauvages avec résistance forte au froid.
- Il y a le vignoble de Tulufan l'un des plus chauds du monde, la température d'été atteint 45°C.
- Il y a le vignoble du plateau de Yunnan qui est supérieur au 1500 m de l'altitude.
- Il y a le vignoble de Wuyi du Gansu au bord du désert.
- Il y a les vignobles de Yinchuan et de Qingxu au pied des montagnes.
- Il y a le vignoble du golf de Bohai près d'une rivière, et aux bords de la mer jaune.
- Il y a les vignobles du bassin de Huaizhuo et de Shihezi avec le climat doux et frais.
- Il y a le vignoble de l'ancien lit du fleuve Jaune qui est chaud et où il pleut fortement en été.

Grace à ces grandes différences de l'écosystème, les vins présentent des styles, des typicités de cépages et des goûts différents, ce qui fait la force mais également la faiblesse des vins produits en Chine. Mais on peut affirmer que le vin a un avenir radieux dans ce pays...



*Château Castel Changyu (Yantai)*



*Château Huadong (Qingdao)*

### **Conclusion**

Peut-on planter de la vigne pour produire du vin dans tous les endroits de la terre et sur toutes les latitudes ? Au regard de l'actualité et de la liste qui ne fait que s'allonger (Thaïlande, Birmanie, et le Gabon avec « encore » Dominique Auroy...) nous pourrions le penser. Mais seul le résultat organoleptique pour moi compte et comme le docteur Jules Guyot il y a un siècle l'affirmait « L'extension de la vigne à tous les pays de la terre, là où

elle peut mûrir ses fruits est un bienfait social, une conquête pour l'humanité, et c'est un devoir pour tout homme qui connaît la vigne, sa culture et l'art de faire le vin, de vulgariser ce qu'il en sait de meilleur. » Alors tous les espoirs sont permis pour mieux diffuser notre passion du vin.

## **MONNIER JEAN MICHEL Œnologue Montpellier I depuis 1989**

- **Consultant indépendant en Œnologie** auprès de 17 vigneron de la Loire
- **Maître de conférences associé à l'ITBS - ESTHUA** (Ecole Supérieure de Tourisme et d'Hôtellerie de l'Université d'Angers) depuis 1992
- **Conférencier** à l'école Supérieure d'Agronomie de Rennes, à l'ESA à l'INH, à la faculté de sciences et de lettres de l'université d'Angers
- **Expert près la cour d'appel d'Angers** (depuis janvier 2009) **Membre de la compagnie des Experts de la cour d'appel d'Angers et de la Chambre des experts de l'Union française des Œnologues.**

### **Sources, Bibliographie et parutions :**

- *Vignoble de Tahiti : rencontre et entretien avec le responsable de l'exploitation en mars 2011, Plaquette de présentation du vignoble Juin 2011*
- *Vignoble Chinois: rencontre et entretien avec de nombreux directeurs et vinificateurs de domaines viticoles dans la région du Shandong, de l'Hebei et autour de Pékin depuis 2003, Travaux de recherches des étudiants de Canton et ouvrages chinois sur le vin traduits, source OIV et Ministère de l'agriculture chinois.*
- *Anjou Saumur Portraits œnologiques, Monnier JM et Joly P. Décembre 1994 - Editions Siloé*
- *Les vins, mets et alcools des Pays de la Loire Monnier JM et Joly P. Nov. 1995 - Editions Siloé*
- *L'art de la Dégustation Monnier JM et Joly P. Nov. 1996 - Editions Siloé*
- *Se Constituer une cave en remontant la Loire et l'Harmonie des vins et des mets Monnier JM et Joly P. Nov. 1998 éditions Siloé*
- *La dégustation des vins... un art de vivre en Loire Monnier JM et Joly P. Janvier 2004 éditions Siloé*