

Amplitude humaine au Chili

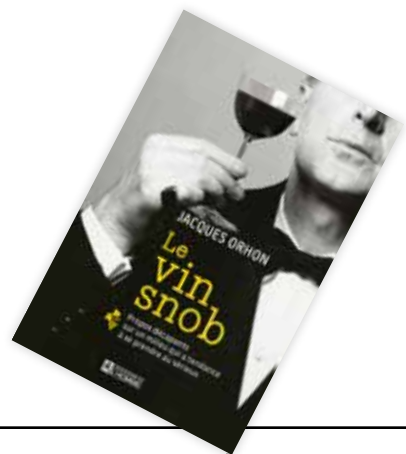
Par Jacques ORHON
Membre de l'Académie Internationale du Vin

Si il est un pays viticole dans le monde où l'on parle d'amplitude, c'est bien le Chili. Ce terme s'applique notamment à la climatologie lorsque l'on parle d'amplitude thermique, c'est-à-dire l'écart entre la température minimale et maximale au même endroit pendant un laps de temps déterminé, avec les conséquences, positives assez souvent, sur le cycle végétatif et la maturation du raisin. Cette période peut être quotidienne ou saisonnière, et on la retrouve dans bien d'autres coins du globe, comme dans les régions de Napa et Sonoma, en Californie, en Argentine ou en Afrique du Sud. Mais cet écart qui signifie une différence marquée entre deux valeurs extrêmes d'une grandeur, peut concerner d'autres aspects, comme l'amplitude respiratoire ou l'amplitude d'une catastrophe. Rien de tout cela heureusement en ce qui me concerne, mais retour au Chili si vous le voulez bien, avec une autre forme d'amplitude qui m'a pris par surprise au cours d'une même journée.

En effet, après une virée harassante, occupé à avaler des centaines de kilomètres au sud de Santiago, en visitant tout de même une belle maison comme Casa Silva dans la vallée de Colchagua, j'ai ressenti le lendemain un immense décalage, une véritable amplitude humaine.

Départ tôt le matin pour retrouver nos amis de la cave coopérative de Loncomilla chez un paysan-vigneron de la vallée du Maule. Malgré six à sept hectares de vigne qui les occupent toute l'année, la famille vit pauvrement. Le patriarche (qui ne doit pas être si vieux) nous accueille avec son épouse et sa famille devant sa modeste demeure couverte de tôle. Après les présentations d'usage, il monte sur son cheval et n'en descendra pas. Il nous accompagne sans sourire, le regard fier, avec son large poncho et son chapeau de huaso (cavalier chilien semblable au gaucho argentin). Il nous observe pendant que l'on assiste à la taille de fabuleuses souches noueuses de païs qui ont plus de 120 ans. Puis, nous longeons une vigne de cabernet sauvignon qui est vinifiée à la coopérative qui nous a reçus la veille. Et le résultat est étonnant: servi dans un verre Riedel, sans façon, sur un chemin boueux après la pluie, nous découvrons un vin très correct, fruité et aux tanins arrondis. La suite sera plus compliquée. Dans une vieille grange, on découvre le mode purement artisanal qui consiste à érafler les raisins au-dessus d'une cuve en bois sur un lit de gros bambous pour produire un rouge sucré qui se moque un peu des règles d'hygiène élémentaires. Nous sommes tous un peu éberlués. Mais la fierté et la gentillesse des ces charmants vigneron-paysans que les responsables du vignoble chilien ont tenu à nous présenter, compensent complètement les faiblesses œnologiques de ces gens pour qui le vin fait autant partie de leur vie, que de la nôtre.

Après une rencontre sympathique à la Reserva de Caliboro, puis une visite plus conventionnelle à San Javier, on découvre au cœur de la vallée du Cachapoal, la propriété de la famille Vik, et là, c'est un autre choc. Le propriétaire, Alexander Vik, d'origine norvégienne, a fait fortune dans les affaires. Après s'être entouré d'éminents spécialistes, dont le sympathique Patrick Valette, de Saint-Émilion, qui



possède une longue feuille de route au Chili, il achète en 2006 une propriété de plus de 4300 hectares. Dans un décor somptueux, entre San Vicente de Tagua Tagua et Santa Cruz, nous découvrons le soir et le lendemain un environnement exceptionnel: 360 ha de vignes avec des plantations en haute densité, supérieure à la moyenne nationale. La cave, construite sous terre - impossible d'oublier quand on y accède la sensation de bien-être qui vous donne l'impression de marcher sur l'eau -, est immense, impressionnante et simple à la fois. Il ne manque rien pour faire du bon vin. Et les vins, justement, issus des cépages bordelais auquel on ajoutera la syrah et la carmènère, sont savoureux. Protocoles de recherche sur le terrain et à la cave. Sous la direction de Christian Vallejo, œnologue chilien aussi accueillant que compétent, qui a travaillé longtemps à Bordeaux (dont quelques mois à Château Margaux, on a décidé de ne produire que du rouge, c'est-à-dire que des vins qui sont le reflet de ce grand terroir. Pas de blanc ou de rosé pour répondre à des intérêts strictement commerciaux! Et tout ce qui se fait sur cette propriété qui fait vivre 300 personnes, se réalise à travers un concept holistique, approche qui consiste à prendre les personnes et les situations dans leur globalité plutôt que de les considérer de manière morcelée.

La nuit passée à l'hôtel, construit à 700 mètres d'altitude au milieu de nulle part, a été réconfortante. Les chambres sont spacieuses et magnifiques, et la cuisine est soignée. Sabrina, la directrice (d'origine bordelaise) a tout fait pour que «son hôtel» soit le mieux classé au pays. Vous me direz, c'est facile avec tant d'argent. Oui, c'est plus facile certainement! Mais on sent que tout a été pensé intelligemment, avec goût, avec soin, décoré avec la complicité d'artistes connus et moins connus, mais inspirés. Rien n'est ostentatoire, et pourtant ils auraient pu tomber facilement dans le piège du surfait et du mauvais goût. Entre ces deux visites, c'est l'antithèse, mais pourtant, humainement parlant, tant chez le paysan qui n'a rien, que chez le riche homme d'affaires qui a tout, les émotions, la gentillesse et la simplicité étaient au rendez-vous. **VV**