Connaissance Vigne Vin, 1980, **14**, N° 1, 65-72.

LA VIGNE ET LE VIN AU CHILI

A. HERNANDEZ

Université catholique
Santiago du Chili (Chili)

HISTOIRE DE LA VITICULTURE

La viticulture au Chili a débuté avec la conquête du territoire par les Espagnols au XVI[e] siècle. Son développement a été rapide et on peut distinguer trois grandes périodes.

LA PERIODE COLONIALE.

Les premières plantations datent de 1548, 9 ans après la découverte du Chili. Ce sont les prêtres catholiques qui ont planté les premières vignes pour obtenir le vin destiné à la célébration de la messe.

Etant donné les conditions écologiques favorables du pays, la viticulture s'est développée très rapidement pendant la période coloniale et les vignobles occupaient les mêmes régions qu'actuellement.

De 1550 à 1850, le principal cépage planté a été le Pais. Il produit un raisin noir et de bon goût et il est très rustique car il supporte bien les mauvaises conditions climatiques et il peut se développer dans des sols très pauvres. Il provient de boutures apportées d'Espagne ou des îles Canaries. Le Pais est semblable à la « Criolla argentina » et à la variété « Mission » de Californie dont les plantations remontent seulement à 1740. Les autres variétés qui existaient pendant cette période étaient des Muscats provenant également d'Espagne.

Durant la période coloniale ont été enregistrées statistiquement les premières exportations de vins entre 1785 et 1789. Il y a donc déjà 200 ans.

LA NAISSANCE DE LA VITICULTURE DE QUALITE

A partir de 1851, quelques viticulteurs chiliens ont introduit dans le pays les cépages qui se cultivent aujourd'hui et qui constituent le vignoble actuel, producteur de raisins et de vins de qualité.

Les cépages rouges introduits à cette époque ont été : le Cabernet Sauvignon, le Cot ou Malbec, le Merlot, le Verdot et le Pinot noir. Les cépages blancs furent le Sémillon, le Sauvignon, le Riesling et le Chardonnay. Ces variétés arrivèrent dans le pays absolument saines et avant l'appari-

tion en Europe du Phylloxera et du Mildiou. Aucune de ces deux graves maladies n'existe au Chili.

Ces cépages introduits pendant la seconde moitié du XIX[e] siècle, ajoutés à ceux qui avaient été apportés auparavant, pendant la période coloniale, constituent aujourd'hui la totalité du vignoble chilien producteur de vin.

En même temps que l'introduction de ces cépages nobles arrivèrent des techniciens français qui les plantèrent soigneusement et construisirent les caves nécessaires aux vendanges et à l'élaboration du vin. Beaucoup de ces caves existent encore. Ces techniciens développèrent les méthodes de culture du vignoble, ainsi que le système traditionnel pour faire le vin, système qui a été conservé en grande partie jusqu'à nos jours.

LA VITICULTURE MODERNE

Au cours des dix dernières années, on a commencé à planter les vignes en utilisant de nouveaux systèmes de conduite, l'objectif étant d'obtenir la diminution du coût d'entretien et l'augmentation des rendements. Effectivement, les plantations à écartement plus grand du système espagnol (« parronal ») ou du système calofornien ou du système de palissage plus haut et plus large a permis d'obtenir des pieds plus développés, plus vigoureux et plus productifs qui ont augmenté considérablement les rendements. C'est là la nouvelle tendance du développement de la viticulture chilienne.

LES GRANDES REGIONS VITICOLES

Il existe au Chili 110 000 hectares de vignobles producteurs de raisins de cuve qui ont été établis depuis 430 ans déjà, entre les 28[e] et 38[e] parallèle de latitude sud et avec une extension de 1 300 kilomètres en longitude.

La production moyenne par hectare est faible (5 000 l/ha), car les vignobles de la zone non irriguée (« Secano ») et du sud du pays produisent de très faibles quantités. Ainsi, la récolte annuelle moyenne fluctue entre 520 et 550 millions de litres par an, les quantités de vin rouge et de vin blanc étant à peu près égales.

ZONE DU PISCO

On l'appelle ainsi parce que le raisin produit est utilisé principalement pour la fabrication du Pisco, boisson alcoolique obtenue par distillation directe de vins aromatique juste fait. Au point de vue commercial, il y a trois types de Pisco qui diffèrent par leur degré alcoolique (il varie de 30 ° à 46 °) et par un certain degré de vieillissement. Sa caractéristique essentielle est son arôme délicieux qui est dû aux raisins récoltés dans cette zone.

Dans la zone du Pisco il existe environ 5 000 hectares de vignes, principalement des Muscats : Muscat d'Alexandrie, Muscat rosé, Muscat d'Au-

triche et du Torontel. Les vignes sont situées dans les vallées transversales qui vont de la côte du Pacifique à la Cordillières des Andes dans les régions de Atacama et Coquimbo. Il y a des plantations situées à 1 400 m d'altitude. Les plantations sont près des rivières ou dans leurs vallées et sur les pentes pierreuses de leurs collines.

TABLEAU I

Importance du vignoble dans les différentes régions

Régions	Superficie (hectares)		
	irrigués	non irrigués	total
Zone du Pisco	5 000	—	5 000
Zone irriguée	38 000	7 000	45 000
Zone de transition	6 000	7 000	13 000
Zone non irriguée	—	47 000	47 000
Total	49 000	61 000	110 000

Le climat est semi-désertique. La pluviométrie annuelle est inférieure à 200 mm, et il pleut seulement en hiver. La luminosité est très forte et les raisins mûrissent rapidement. Ils sont riches en sucres et très parfumés.

TABLEAU II

Importance de la Production dans les différentes régions

Régions	Production (hl)	Rendement hl/ha	Qualité
Zone du Pisco	300.000	60	Pisco (100.000 Hl)
Zone irriguée	3.375.000	75	Vins fins
Zone de transition	650.000	50	Vins fins et courants
Zone non irriguée	1.410.000	30	Vins courants
Total	5.735.000		

Tout le vignoble est irrigué et l'eau est le facteur qui conditionne la quantité de récolte. La production est de l'ordre de 40 millions de kg de raisins, ce qui permet d'obtenir 30 millions de litres de vin qui, une fois distillé donne un peu moins de 10 millions de litres de Pisco qui se consomment à plus de 90 p. 100 sur le marché intérieur. La boisson « Pisco sour » composée de Pisco, de citron et de sucre est, avec le vin, la boisson nationale.

Dans certaines régions de cette zone, on peut obtenir des raisins mûrs au mois de décembre et, cette année, l'exportations de vins de table vers les Etats-Unis a commencé avec beaucoup de succès.

LA ZONE IRRIGUEE (Riego ou Regadio)

Elle s'étend de la province de Aconcagua au nord à la rivière Maule au sud sur environ 350 km de long. Elle comprend les provinces de la vallée centrale du Chili : Aconcagua, Santiago, O'Higgins, Colchagua, Curico et Talca. Une grande partie des vignobles est située dans les grandes vallées des fleuves Aconcagua, Maipo, Cachapoal, Tinguiririca, Lontue et Maule.

Dans cette zone où l'irrigation est pratiquée, il y a 45 000 hectares de vignobles qui produisent 60 p. 100 du total national. Il existe 38 000 hectares de vignes irriguées et 7 000 hectares de vignes non irriguées.

Le vignoble se caractérise par son modernisme avec ses unités économiques de production, un bon niveau technologique, de bons rendements et des vins excellents. La bonne qualité des vins chiliens est due fondamentalement aux produits obtenus dans cette zone. Le système de conduite est celui « d'Espaldera alambrada » qui est le système bordelais ou Guyot double.

TABLEAU III

Importance des variétés blanches

Variétés	Superficie (hectares)		
	irrigué	non irrigués	total
Sémillon	16.000	3.000	19.000
Sauvignon	6.000	1.000	7.000
Muscat Torontel	2.500	5.500	8.000
Riesling Chardonnay	2.000	—	2.000
Total	26.500	9.500	36.000

Les conditions climatiques de cette zone sont assez uniformes bien que la pluie tombe en hiver et augmente du nord au sud. Les précipitations sont de l'ordre de 250 mm en Aconcagua, 350 mm à Santiago, 500 mm dans les provinces centrales et 700 mm à Talca. Dans tous les cas, il existe une période de sécheresse totale d'au moins six mois (du milieu du printemps au début de l'automne), ce qui entraîne la nécessité d'irriguer à cette époque, mais diminue considérablement les dangers occasionnés par la pluie et les attaques de champignons. Cette sorte de climat fait

que le raisin est mûr toujours à la même époque et que les récoltes ne varient ni en quantité ni en qualité. Les grandes variations de quantité et de qualité que l'on observe en Europe et dans d'autres pays sont inconnues au Chili.

TABLEAU IV

Importance des variétés rouges

Variétés	Superficie (hectares)		
	irrigués	non irrigués	Total
Cabernet Sauvignon	11.500	1.500	13.000
Cot (Malbec)	4.500	—	4.500
Merlot Pinot Verdot	2.000	—	2.000
Carignan	500	3.000	3.500
Pais	5.000	46.000	51.000
Total	23.500	50.500	74.000

Le rendement moyen dans cette zone est de 7 500 litres par hectare, mais il est fréquent de rencontrer des vignobles de Sémillon qui produisent 18 000 litres et de Cabernet Sauvignon qui produisent 12 000 litres par hectare.

Raisins de table d'exportation

Dans cette zone irriguée, la plantation de « parronales » produisant des raisins d'exportation s'est considérablement développée ces dernières années. Ces raisins se vendent surtout aux Etats-Unis, en Europe, dans quelques pays sud-Américains et, depuis peu, dans les pays arabes.

La superficie plantée est de l'ordre de 10 000 hectares : 5 000 dans la province d'Aconcagua, 4 000 dans la province de Santiago et 1 000 dans celle d'O'Higgins. Actuellement 7 000 hectares sont en production.

La moitié de la production provient de la variété Thompson Seedless ou Sultanine qui produit 20 tonnes à l'hectare, dont 12 tonnes sont de qualité suffisante pour être exportées, Les autres variétés, suivant leur ordre d'importance, sont l'Empereur, le Ribier, le Cardinal, l'Almeria et le Muscat rosé.

L'exportation atteint 5 millions de caisses par an. Chaque caisse a un poids de 7 kilos et son prix moyen FOB au port chilien est un peu supérieur à six dollars. La qualité obtenue est très bonne et il est prévu de continuer à augmenter la superficie de plantation.

LA ZONE DE TRANSITION

C'est la zone située entre les fleuves Maule au nord et Nuble au sud. Elle a une longueur de 130 km. Elle s'appelle zone de transition parce qu'elle comprend 6 000 hectares de vignobles irrigués avec des caractéristiques semblables à celles de la zone irriguée et 7 000 hectares de vignobles non irrigués semblables à ceux de la zone sud.

Dans cette zone il y a quelquefois des pluies au printemps et au début de l'été qui permettent un développement normal de la vigne sans recourir à l'irrigation. Les précipitations atmosphériques varient de 800 à 1 000 mm par an. Dans tous les cas il existe toujours 4 ou 5 mois sans pluie, ce qui permet une bonne maturation des raisins.

Le vignoble comprend des cépages blancs et rouges. Ce sont les cépages rouges qui prédominent parce que 60 p. 100 de la plantation totale correspondent au Pais. Cette variété produit un vin léger, moins coloré et légèrement astringent. Sa qualité est seulement moyenne et on l'utilise comme vin de consommation courante locale. Il produit des moûts concentrés de qualités acceptable.

Les rendements moyens dans cette zone s'abaissent à 5 000 litres par hectare. La rentabilité de ce vignoble est pratiquement nulle.

LA ZONE NON IRRIGUEE (Secano)

Cette zone comprend la région de Cauquenes dans la province de Maule, ainsi que la région sud qui commence au fleuve Nuble au nord et au fleuve Bio-Bio au sud, sur le 38e parallèle de latitude sud. Ces deux régions diffèrent par leurs conditions climatiques et par le sol. Le facteur commun est qu'il n'y a pas d'irrigation, que les variétés sont les mêmes et les rendements faibles.

Dans la région de Cauquenes, la plupart des vignobles sont situés sur de petites collines. Cette région est caractérisée par un climat sec. Les précipitations sont de 800 mm par an. Il fait très chaud en été, ce qui permet d'obtenir des vins ayant un degré alcoolique élevé.

Le vignoble de la zone sud pousse sur des sols pauvres et plats, sauf pour les sols proches de la Cordillière de la Côte qui ont des vignes de Muscat d'Alexandrie ou Italia et qui sont en pente. Les chutes de pluie sont comprises entre 1000 et 1200 mm. Il pleut au printemps, quelquefois en été et il peut y avoir dans certains cas des problèmes dans la maturation des raisins.

Dans la zone non irriguée il y a 47 000 hectares de vignobles conduits en gobelets (semblables aux vignobles du sud de la France). La variété Pais prédomine presque à 80 p. 100. Les cépages blancs les plus importants sont le Muscat d'Alexandrie et le Sémillon.

La production moyenne de ce vignoble est de 3 000 litres par hectare et par an. Sa rentabilité est négative et déjà il y a de fortes pertes, c'est pourquoi une grande partie du vignoble de cette zone commence à disparaître.

MARCHE INTERIEUR ET EXPORTATION DU VIN

CEPAGES ET QUALITE DU VIN

Les experts sont d'accord pour dire qu'un petit nombre de cépages seulement, cultivés dans des conditions de sol et de climat favorables, sont susceptibles de produire des vins de la plus haute qualité.

Dans la vallée centrale du Chili, les sols moyennement fertiles et perméables ainsi que la température froide en hiver, tempérée au printemps et chaude en été représentent un ensemble de conditions très avantageuses pour obtenir une bonne maturation du fruit. A cela il faut ajouter une grande différence de température entre la nuit et le jour pendant l'été. Effectivement, pendant le jour, la température est voisine de 30 °C à l'ombre, alors que pendant la nuit elle descend à 12 ou 15 °C. Ce facteur permet une bonne formation de la couleur et des arômes.

Sans aucun doute, la variété rouge Cabernet Sauvignon permet d'obtenir le vin dont la qualité est la meilleure. C'est une des variétés de la région de Bordeaux. En accord avec les statistiques de l'OIV (Office International du Vin), le Chili est le principal producteur de raisins de Cabernet Sauvignon du monde avec ses 13 000 hectares plantés. Les autres cépages rouges, à l'exception du Pais, sont aussi des cépages nobles.

Un cas semblable se présente pour les cépages blancs avec le Sémillon et le Sauvignon qui, en climat tempéré chaud, produisent d'excellents vins. A ces deux cépages correspondent plus de 70 p. 100 de la production de vin blanc, les autres cépages étant le Riesling et le Chardonnay, qui existent en petite proportion et sont aussi des cépages fins.

Avec cet ensemble de cépages et les conditions écologiques de la vallée centrale, on obtient plus de 70 p. 100 de la production totale des vins de haute qualité, c'est-à-dire que de l'ensemble des 550 millions de litres environ de production annuelle, plus de 350 millions sont produits à partir de quelques-uns des meilleurs cépages de *Vitis vinifera* qui existent.

A cela nous devons ajouter que la production et l'élaboration des vins est obligatoirement à la charge de techniciens spécialisés appartenant à l'Association nationale des Ingénieurs agronomes œnologues.

La vinification des vins rouges se fait suivant les méthodes traditionnelles. La vinification du vin blanc pose quelques problèmes de fermentation aux températures élevées (26 °C) et certains vins ont tendance à s'oxyder et à perdre leur parfum.

ORGANISMES PRODUCTEURS DE VINS

Il existe 10 coopératives vitivinicoles qui regroupent 1200 producteurs et produisent 70 millions de litres, soit 14 p. 100 du total.

Il y a une vingtaine d'entreprises de producteurs-élaborateurs qui produisent 130 millions de litres. Les 350 millions restant sont produits par des viticulteurs particuliers qui ont plus de 600 caves de moyenne importance et qui vendent leur vin à 300 caves commerciales.

CONSOMMATION INTERIEURE

Au Chili, le vin se consomme surtout pendant les repas, dans les maisons particulières ou dans les restaurants.

Il existe un type de vin familial ou courant qui est commercialisé en conditionnement de 1 litre ou de 5 litres et qui coûte 0,40 dollar le litre à 11°5 d'alcool. Les vins de qualité moyenne, correspondant aux cépages nobles, sont vendus en conditionnement de 700 ml et la bouteille vaut de 0,80 à 1 dollar. Les vins fins ou grand vins des marques les plus connues se vendent de 1 dollar à 3 dollars.

La consommation du vin au Chili est de 42 litres par an et par habitant, ce qui représente une consommation intérieure de l'ordre de 500 millions de litres.

EXPORTATION

L'exportation du vin en bouteilles se fait par caisse de 12 bouteilles de 700 ml qui contiennent 8,41. L'exportation de l'année passée fut de 1 million de caisses. Les prix FOB variaient pour le vin réservé entre 8,5 et 9 dollars, pour les types de grands vins entre 9,5 et 12 dollars et pour les vins de grand prestige entre 12 et 18 dollars la caisse FOB. Le vin en bouteilles se vend surtout au Brésil, en Colombie, au Vénézuela, en Argentine et aux Etats-Unis. Les exportations en Europe sont encore faibles.

Les exportations de vin en vrac sont variables, les principaux acheteurs étant la Suisse, l'Allemagne, la Belgique, la France et l'Argentine. Les prix FOB par hectolitre ont monté jusqu'à 35 dollars pour le Sémillon d'un an et jusqu'à 40 ou 42 dollars pour le Cabernet Sauvignon.

Manuscrit reçu en septembre 1979.