



HAL
open science

La croissance du vignoble du Chili par l'amélioration de la qualité et l'exportation

Jean-Christian Tulet, Juan Sánchez Alvarez

► **To cite this version:**

Jean-Christian Tulet, Juan Sánchez Alvarez. La croissance du vignoble du Chili par l'amélioration de la qualité et l'exportation. *Sud-Ouest Européen*, 2002, Les vignobles du sud-ouest européen dans la mondialisation, 14, pp.111-119. hal-02562334

HAL Id: hal-02562334

<https://hal.science/hal-02562334v1>

Submitted on 4 May 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

La croissance du vignoble du Chili par l'amélioration de la qualité et l'exportation

Jean-Christian Tulet, Juan Sánchez Alvarez

Citer ce document / Cite this document :

Tulet Jean-Christian, Sánchez Alvarez Juan. La croissance du vignoble du Chili par l'amélioration de la qualité et l'exportation. In: Sud-Ouest européen, tome 14, 2002. Les vignobles du sud-ouest européen dans la mondialisation (Coordonné par Jean-Claude Hinnewinkel et Philippe Roudié) pp. 111-119;

https://www.persee.fr/doc/rgpso_1276-4930_2002_num_14_1_2812

Fichier pdf généré le 06/04/2018

Résumé

De 1995 à 2001, la surface des vignes à vin chiliennes est passée de 56 000 ha à 106 000 ha. Cette énorme croissance s'appuie sur une tradition déjà séculaire de la vigne dans ce pays, avec en particulier l'existence d'un groupe de producteurs-négociants très puissant, constitué dès le XIXe siècle. Elle tient surtout à l'adoption de techniques modernes de vinification et à la généralisation de l'usage de cépages meilleurs, principalement d'origine française. Ces transformations ont permis le développement d'une production de vins de bien meilleure qualité, avec un rapport qualité-prix lui permettant de trouver des débouchés internationaux importants. Cette production se substitue à celle de vins de table, destinée à un marché intérieur, qui était en perte de vitesse.

Abstract

The growth of the Chilean vineyard through improved quality and export. From 1995 to 2001, the area devoted to Chilean wine-making vines went from 56,000 up to 106,000 ha. This enormous increase rests on an already century-old tradition of vine in this country, and the presence of a very powerful group of wine-producers and merchants, as early as the 19th century. It mainly depends on the use of modern wine-making techniques, and a general use of better vine-plants, chiefly of French origin. These alterations led to the development of wines of much better quality, with a quality-price ratio allowing to find important international outlets. This production is now replacing that of ordinary wine, intended for the domestic market, which was on the decrease.

Resumen

Crecimiento del viñedo chileno por el mejoramiento de la calidad y las exportaciones. Entre 1995 y 2001, la superficie del viñedo chileno destinado a producir vino, pasó de 56000 ha a 106000 ha. Este enorme crecimiento se fundamenta en la existencia de un grupo de bodegueros bastante potente, existente desde el siglo XIX. Sobre todo, tiene que ver con la adopción de técnicas modernas de vinificación y la generalización del uso de mejores variedades, principalmente de origen francés. Estas transformaciones han permitido el desarrollo de una producción de mejor calidad, con una relación calidad-precio que le ha permitido encontrar salidas internacionales importantes. Esta producción se está substituyendo a la de los vinos de mesa, la cual conocía grandes dificultades.

LA CROISSANCE DU VIGNOBLE DU CHILI PAR L'AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ ET L'EXPORTATION

Jean-Christian TULET* et Juan SÁNCHEZ ALVAREZ**

RÉSUMÉ – De 1995 à 2001, la surface des vignes à vin chiliennes est passée de 56 000 ha à 106 000 ha. Cette énorme croissance s'appuie sur une tradition déjà séculaire de la vigne dans ce pays, avec en particulier l'existence d'un groupe de producteurs-négociants très puissant, constitué dès le XIX^e siècle. Elle tient surtout à l'adoption de techniques modernes de vinification et à la généralisation de l'usage de cépages meilleurs, principalement d'origine française. Ces transformations ont permis le développement d'une production de vins de bien meilleure qualité, avec un rapport qualité-prix lui permettant de trouver des débouchés internationaux importants. Cette production se substitue à celle de vins de table, destinée à un marché intérieur, qui était en perte de vitesse.

ABSTRACT – THE GROWTH OF THE CHILE VINEYARD THROUGH IMPROVED QUALITY AND EXPORT. From 1995 to 2001, the area devoted to Chilean wine-making vines went from 56,000 up to 106,000 ha. This enormous increase rests on an already century-old tradition of vine in this country, and the presence of a very powerful group of wine-producers and merchants, as early as the 19th century. It mainly depends on the use of modern wine-making techniques, and a general use of better vine-plants, chiefly of French origin. These alterations led to the development of wines of much better quality, with a quality-price ratio allowing to find important international outlets. This production is now replacing that of ordinary wine, intended for the domestic market, which was on the decrease

RESUMEN – CRECIMIENTO DEL VIÑEDO CHILENO POR EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD Y LAS EXPORTACIONES. Entre 1995 y 2001, la superficie del viñedo chileno destinado a producir vino, pasó de 56 000 ha a 106 000 ha. Este enorme crecimiento se fundamenta en la existencia de un grupo de bodegeros bastante potente, existente desde el siglo XIX. Sobre todo, tiene que ver con la adopción de técnicas modernas de vinificación y la generalización del uso de mejores variedades, principalmente de origen francés. Estas transformaciones han permitido el desarrollo de una producción de mejor calidad, con una relación calidad-precio que le ha permitido encontrar salidas internacionales importantes. Esta producción se está substituyendo a la de los vinos de mesa, la cual conocía grandes dificultades.

VIGNOBLE – CHILI – EXPANSION AGRICOLE – RECONVERSION – QUALITÉ

VINEYARD – CHILE – AGRICULTURAL GROWTH – RESTRUCTURING PROCESS – QUALITY

VIÑEDO – CHILE – EXPANSIÓN AGRÍCOLA – RECONVERSIÓN – CALIDAD

Le Chili est un vieux pays producteur de vin, en particulier grâce à des conditions agro-écologiques favorables, assez rares dans le contexte latino-américain. L'importance de son vignoble s'est affirmée au XIX^e avec le développement

de la viticulture irriguée et la prééminence prise par le vin comme boisson quotidienne des Chiliens. Jusqu'aux années 1970, la fortune du vignoble a ainsi été liée à un marché intérieur vers lequel se dirigeait l'essentiel d'une production où la quantité primait en général sur la qualité. Ce système est entré en décadence avec la désaffection des

* Chercheur GEODE-CNRS, Université de Toulouse-Le Mirail.

** Professeur, Universidad de los Lagos, Chili.

Chiliens pour le vin, la consommation intérieure passant de 59 litres/an/personne en 1972 à moins de 15 litres en 2001. La surface en vigne s'est donc contractée, passant de plus de 110 000 ha en 1970 à moins de 60 000 ha en 1993.

À partir de cette date, la dégradation de la situation s'interrompt. Une période d'expansion assez spectaculaire lui succède, qui permet à la vigne chilienne de regagner en quelques années toute la surface qu'elle avait perdue dans les dernières décennies. Cette croissance nouvelle est issue d'une mutation du vignoble en faveur de produits d'une qualité largement améliorée par rapport à ce qui était l'essentiel de la production nationale. Dans le cas précis de la vigne, les opérateurs traditionnels chiliens, mais également des nouveaux venus détenteurs de capitaux à investir et des sociétés étrangères (espagnoles, françaises, nord-américaines...), se sont lancés dans le développement de la viticulture de qualité, délibérément tournée vers l'exportation. La législation, comme pour tout le reste de la production nationale, les laisse entièrement libres de planter ce qu'ils veulent, où ils veulent, comme ils veulent. Cette croissance s'apparente ainsi aux différents « booms » que le pays a déjà connus en matière de production agricole destinée à l'exportation : ceux de la poire, du kiwi, du lapin angora, et bien d'autres, ces diverses spéculations ayant attiré un grand nombre d'investisseurs, qui se sont retirés dès que les taux de profit se sont mis à diminuer. Dans cette perspective, l'exemple du vin est parfaitement représentatif d'un modèle chilien agro-exportateur. On peut donc également s'interroger sur la pérennité d'un tel système.

I – La « bodega » au cœur du système vitivinicole chilien

Les débuts de l'histoire de la vigne chilienne se confondent avec ceux de la colonisation. Les nouveaux venus, les religieux en particulier, en introduisent la culture. Son succès est tel que la couronne espagnole en prendra ombrage et tentera d'en limiter l'expansion afin de protéger les intérêts des producteurs de la métropole. En fait, ces mesures seront d'autant moins suivies d'effet que la plupart des personnages importants de l'époque coloniale plantent de la vigne. Dès 1594, la production de ce qui deviendra le Chili s'élève à 1,6 million de litres de vin. (del Pozo, p. 29). Cette croissance s'est d'abord effectuée au moyen de cépages venus de la péninsule ibérique, via le Pérou. Parmi ceux-ci, le *pais*, robuste et prolifique, demeure encore très présent aujourd'hui. La consommation de vins « fins » était assurée par des importations en provenance de France en général et de Bordeaux en particulier. La première grande mutation du vignoble national se pro-

duit à partir du milieu du XIX^e siècle ⁽¹⁾, avec la conjonction de différents facteurs modifiant de manière très importante les conditions de production du pays. L'irrigation se développe rapidement. La mobilisation des réserves d'eau de la Cordillère, grâce la construction de canaux d'irrigation, aboutit à l'incorporation de très vastes espaces à l'agriculture et permet l'extension des emblavures. Cette croissance est également favorisée, à partir de 1860, par l'extension du réseau de chemins de fer dans la Vallée centrale. Enfin, le développement du crédit agricole favorise les activités des grands propriétaires, les prêts étant exclusivement consentis à ceux disposant de terres suffisantes pour les garantir. Tout ceci est favorisé par une période de forte demande extérieure, en matière de blé en particulier, qui assure la valorisation des investissements. Infrastructures et capitaux accumulés pendant cette période permettent la mise en place de nouveaux domaines vitivinicoles. Le Chili produit 25 millions de litres en 1859 et 350 millions au milieu du XX^e siècle (del Pozo, p. 73 et 185). Les transformations de cette époque s'accompagnent de la marginalisation des vignes situées plus au sud, dans la région de Concepción, au profit de celles situées plus au nord dans la région de Santiago et au sud de celle-ci. La création de ces nouveaux domaines est également liée à la forte influence de la France sur les élites locales. Celles-ci lisent le français, sont très attentives aux événements et aux modes en provenance de ce pays. Les plus fortunés voyagent souvent et sont en mesure d'observer directement les transformations qui se produisent pendant cette période, en particulier dans le vignoble bordelais, avec l'émergence des « châteaux » et la procédure de classement des meilleurs vins. Cette élite prend l'habitude de consommer de plus en plus de vins « fins ». L'idée de vouloir produire localement des vins analogues à ceux venant de France pouvait d'autant plus facilement être adoptée que les conditions physiques de la région centrale du pays sont parmi celles qui, en Amérique latine, s'apparentent le plus à celles prévalant en Europe. De grands propriétaires, dont le plus connu est Silvestre Ochagavía, vont ainsi créer des châteaux « à la française », incluant vignes et vinification, en important de nouveaux cépages, le plus souvent d'origine bordelaise (cabernet sauvignon, chardonnay, merlot), mais également du matériel et des techniciens français (Hernández, p. 9).

La plupart de ces entrepreneurs ont fait fortune ailleurs que dans l'agriculture, en particulier dans les activités minières, ainsi Errázuriz, Urmeneta, Cousiño, Subercaseaux, Ossa, Pereira. Beaucoup de ces noms identifient encore aujourd'hui les vignobles parmi les plus prestigieux du pays. Seule exception notable, Domingo Fernandez Concha, dont la

(1) Les informations de ce paragraphe et des suivants sont issues du livre de José del Pozo.

Tableau 1 – Évolution du nombre des exploitations chiliennes selon leur surface en vigne de 1997 à 2000

	0 à 1 ha	1,1 à 5 ha	5,1 à 10 ha	10,1 à 20 ha	20,1 à 50 ha	plus de 50 ha	Total
1997	5 308	3 799	920	585	436	204	11 253
2000	5 735	4 283	1 306	969	733	350	13 376
Évolution	+ 427	+ 483	+ 386	+ 384	+ 297	+ 146	+ 2 123
Évolution %	+ 8	+ 13	+ 42	+ 66	+ 68	+ 72	+ 19

Source : Gobierno de Chile, Servicio Agrícola y Ganadero SAG, Departamento protección agrícola, viñas y vinos : *Evolución del viñedo chileno entre 1995 y 2001*.

fortune est issue d'opérations immobilières dans la capitale. Ce dernier va fonder l'entreprise de vins *Concha y Toro*, qui est encore à présent la plus importante du pays, sinon l'une des plus prestigieuses. Pour tous ces personnages, le vignoble compte peu dans leur fortune, tout au moins au début. Il fait partie de ce que l'on pourrait nommer une fonction de représentation, avec la grande maison et le jardin d'agrément dans des domaines qui sont également des lieux de villégiature et de réception, surtout ceux situés aux approches de la capitale. Toutefois, au fil du temps, la vigne et la viticulture prennent de plus en plus d'importance, au point de devenir une activité majeure pour quelques-unes de ces familles, dont bon nombre de descendants appartiennent toujours à l'oligarchie locale.

À cette catégorie de propriétaires locaux vont s'agréger différents étrangers, venus principalement de France et d'Espagne. Certains, parmi les techniciens recrutés par les grands propriétaires pour développer les activités de la vigne, ont développé leur propre exploitation. Beaucoup d'autres, des Catalans en particulier, ont débuté dans la fabrication du vin, en achetant le raisin à différents producteurs, petits ou grands, et en vendant leur production sur les différents marchés de la Région centrale. Quelques-uns ont alors étendu leurs activités à la vigne proprement dite. Ces nouveaux venus vont progressivement s'assimiler au groupe des plus anciens par diverses associations, matrimoniales en particulier.

Ces différentes créations ont en commun d'accorder une place centrale à la fabrication du vin et à la *bodega*, qui est à la fois domaine viticole, centre d'achat du raisin produit par d'autres, lieu de transformation du raisin et structure commerciale. Ces *bodegas* ⁽²⁾, pour la plupart fondées dans la seconde moitié du XIX^e siècle, se situent donc au centre des activités vitivinicoles du pays. Les petits producteurs en ont dépendu et en dépendent toujours pour vendre leur raisin. Le secteur coopératif est venu tardivement, après 1940. Il est resté peu important, au contraire de ce qui s'est produit dans nombre d'autres pays, avec un maxi-

(2) Elles sont synonymes de ce que les dépliants publicitaires nomment souvent « viñas », ces dernières identifiant davantage les structures de vinification que les plantations qui en dépendent.

mum s'élevant à 15 % de la production totale dans les années 1960. Il se trouve actuellement en très fort déclin. Il ne reste plus que 2 coopératives sur les 18 qui existaient. Les autres ont fait faillite ou se sont transformées en sociétés anonymes. Il n'y a pas davantage place pour de petites structures indépendantes, du type vigneron-embouteilleur, comme il en existe tant dans la France d'aujourd'hui. Un véritable oligopole de commercialisation du vin s'est ainsi créé au Chili. Les producteurs indépendants, qui forment l'écrasante majorité des exploitants, sont particulièrement invisibles. Ils ne sont et n'ont jamais vraiment été pris en considération, jamais étudiés, à la différence du monde ouvrier chilien ⁽³⁾. Leur nombre s'est pourtant accru de manière tout à fait significative au cours des dernières années. Il est vrai que le taux de croissance des exploitations viticoles augmente aujourd'hui très fortement en fonction de leur taille, phénomène qui, d'ailleurs, n'est pas davantage étudié (tabl. 1).

II – Le second souffle de la vigne

Le système vitivinicole s'est pratiquement maintenu en l'état jusque dans les années 1970, avec des taux de profit relativement élevés, en tout cas supérieurs à ceux de beaucoup d'autres produits agricoles nationaux (GEMINES, p. 9). La surface en vigne s'était stabilisée entre 110 000 et 120 000 ha, les producteurs ayant obtenu l'interdiction de nouvelles plantations afin d'éviter une surproduction toujours menaçante. La production, de 5 et 6 millions d'hectolitres, était pratiquement absorbée par la consommation locale, au prix d'un alcoolisme qui préoccupait depuis longtemps diverses instances nationales. Le vin chilien alimentait tout de même une petite exportation, principalement vers le reste de l'Amérique latine, grâce à une meilleure réputation que celle de la production argentine. Mais la plupart des propriétaires de *bodegas* n'en avaient jamais fait un axe de leur stratégie.

(3) Cette méconnaissance du monde des petits et moyens vignerons est également soulignée par José del Pozo. Son ouvrage, pourtant extrêmement intéressant, apporte d'ailleurs assez peu d'information sur ces derniers.

La situation se modifie radicalement à partir de la dictature. Celle-ci abolit l'interdiction de planter de la vigne, ce qui se traduit par une croissance forte de nouvelles plantations. Par ailleurs, l'incorporation de nouvelles technologies provoque une amélioration sensible des rendements. La conjonction des deux phénomènes aboutit à une élévation sensible de la production totale, qui dépasse les 7 millions d'hectolitres, alors même que le gouvernement autorise l'entrée de volumes considérables de vins argentins, moins chers, et que la consommation du vin commence à décliner fortement. Tout cela provoque une saturation du marché interne et une très forte chute des prix, d'où l'arrachage de vignes à partir des années 1980. Les propriétaires cherchent également une solution en irriguant leurs vignes, ce qui permet une augmentation des rendements et une amélioration de la productivité. Les débouchés extérieurs sont également recherchés, d'autant que les exportations se trouvent favorisées par une faiblesse durable du dollar par rapport aux monnaies européennes, ce qui renchérit d'autant les produits en provenance de ces pays. Il est probable que ces facilités monétaires ont joué leur rôle dans l'arrivée de capitaux européens venant s'investir dans la vigne. La société catalane Miguel Torres est la première à s'installer en 1979, en plantant un vignoble de 100 ha dans la vallée de Curicó, à 150 km au sud de Santiago. Le raisin de l'exploitation est transformé dans des installations modernes, ce qui a pour résultat immédiat de produire un vin de bien meilleure qualité, avec des coûts de production qui demeurent particulièrement bas. Le succès de l'opération provoque un effet d'entraînement exceptionnel sur toute la vigne chilienne (tabl. 2). Les investissements étrangers se multiplient, représentant au total un capital de 114 millions de dollars pendant la période 1979-2000 (Gobierno de Chile, Servicio Agrícola y Ganadero SAG, 4). Ils proviennent non seulement d'Espagne, mais également de Norvège, du Canada, des États-Unis (4 opérations) et de France (11 opérations) ⁽⁴⁾. Les entreprises nationales n'ont guère attendu pour moderniser leur appareil de production, des plus importantes ⁽⁵⁾ aux moyennes (Cousiño Macul, Undurraga...) et aux plus petites. Le mouvement devrait se poursuivre : 600 millions de dollars supplémentaires devraient être investis au cours des prochaines années dans la vigne chilienne. Les plantations effectuées depuis 2000 impliqueraient déjà une croissance de l'offre vitivinicole de l'ordre de 70 %, davantage

(4) Parmi ces investisseurs on note la présence de : Baron de Rothschild, G. E. Massenet, Clos d'Estournel, Château Margaux, Grand Marnier, Château Larose Trintoudon, Château Dassault de Saint-Émilion, Dauré...

(5) Concha y Toro : 150 millions de US \$, San Pedro : 49 millions pour 1 600 ha, Santa Rita : 15 millions pour 600 ha, Santa Carolina : 5 millions, Santa Inés : 3 millions...

Tableau 2 – Évolution de la vigne chilienne de 1995 à 2001 (hectares)

	1995	2001	Croissance (%)
Vignes à raisin de table	50 432	51 063	1,25
Vignes à eau-de-vie (pisco)	9 725	10 076	3,60
Vignes à vin	56 000	106 367	90,00
Total	116 157	167 506	44,20

Sources : Gobierno de Chile, Servicio Agrícola y Ganadero SAG, Departamento protección agrícola, viñas y vinos : *Evolución del viñedo chileno entre 1995 y 2001*.

que ce qui a été exporté en 1998 ! Rappelons qu'il n'existe au Chili aucune limitation à la plantation de vigne. Selon les enquêtes effectuées, les coûts de plantation s'élèveraient à 1 500 US \$/ha pour le blanc et à 1 200 pour le rouge.

L'arrivée des nouveaux venus ne modifie que très peu la structure oligarchique du vignoble chilien, d'autant qu'un bon nombre s'est associé à des investisseurs locaux. La propriété de la moitié des 14 entreprises assurant la commercialisation de 70 % du vin chilien n'a en rien changé. Parmi les autres, trois se sont associées à du capital étranger, tout en conservant la direction de l'entreprise. Les quatre dernières ont simplement changé de propriétaires chiliens ou sont passées sous le contrôle de groupes économiques nationaux (del Pozo, p. 246-249).

La consommation intérieure demeure importante avec plus de 40 % de la production. Mais une telle poussée productive est avant tout liée aux succès rencontrés par la production chilienne sur les marchés extérieurs, avec un rapport qualité/prix exceptionnel (tabl. 3). Selon quelques enquêtes effectuées en février 2003, les coûts de production se situeraient autour de 150 pesos par litre de vin en vrac, c'est-à-dire environ 1,20 FF ⁽⁶⁾. Ils correspondent essentiellement aux dépenses de main-d'œuvre. Le salaire mensuel minimum est de 111 500 pesos (environ 1 000 FF), un ouvrier agricole est payé entre 4 500 et 5 000 pesos par

Tableau 3 – Évolution de la production et des exportations de vin chilien de 1990 à 2001

	Production totale (milliers d'hl)	Volume exporté (milliers d'hl)
1990	2 374	430
1993	2 239	866
1996	3 372	1 840
1999	3 714	2 298
2001	5 043	3 089

Sources : Gobierno de Chile, Servicio Agrícola y Ganadero SAG, Sub-departamento de viñas y vinos : *Panorama de la vitivinicultura chilena en 2002*.

jour. Les amortissements seraient très rapides, trois ou quatre ans, pas davantage. Une part importante des exportations est effectuée en vrac, l'importateur se chargeant de mettre le vin en bouteille et d'apposer sa marque. La Grande-Bretagne et les États-Unis constituent les principaux acheteurs en 2001 ⁽⁷⁾, avec respectivement 57 et 52 millions de litres (la vente aux USA est supérieure en chiffre d'affaires, 127 millions de US \$ contre 119). Si la place de l'Allemagne au troisième rang semble peu surprenante (25 millions de litres), la liste des autres importateurs présente plus d'originalité, avec le Canada (29 millions, mais avec un chiffre d'affaires plus faible que pour l'Allemagne), le Danemark (18 millions), le Japon (11 millions), la Suède (9 millions)... La coopérative vitivinicole Loncomilla exporte même en ce moment (en vrac), via un courtier, l'essentiel de sa production en Chine. Le Chili a donc réussi une percée vers de nombreux pays où la consommation du vin demeure inhabituelle, voire exceptionnelle.

III – Les vins chiliens: des qualités relatives

Le bon marché du vin chilien ne saurait expliquer seul son succès sur les marchés extérieurs. Le bas prix à la production est une constante locale. Les grandes maisons locales avaient déjà essayé d'en tirer profit pour exporter, mais sans beaucoup de succès. La qualité inégale des vins qu'elles proposaient décourageait assez rapidement les acheteurs potentiels. Il leur était donc beaucoup plus simple d'écouler leurs stocks sur le marché intérieur.

Ce n'est évidemment plus le cas à présent. Les nouveaux venus de la vigne chilienne, entraînant la majeure partie des bodegas traditionnelles dans la rénovation des structures productives, offrent une qualité meilleure et constante par rapport à celle d'autrefois. C'est même une des garanties de leur succès. Ces améliorations tiennent d'abord à l'adoption de meilleures techniques de vinification, telles qu'on les rencontre en Europe. Elles correspondent également au remplacement des cépages utilisés. Le vin nouveau chilien est composé, par ordre d'importance, de cabernet sauvignon, de merlot, de chardonnay, de sauvignon blanc et d'une dizaine d'autres. Ces cépages ont pour point commun d'être tous français d'origine ! L'un d'entre eux, le carmène, d'origine bordelaise, aurait même disparu de France après le phylloxéra et n'existerait plus qu'au Chili (on l'aurait redécouvert depuis dans le Bordelais), ce pourquoi

(7) En 2000, les exportations chiliennes de vins se sont élevées à 553 millions de dollars. Ce montant reste inférieur à celui du raisin de table, qui est de 645 millions.

d'aucuns souhaiteraient l'utiliser pour conférer une plus grande originalité à la production locale. Ils étaient à peu près tous déjà présents localement, il n'y avait aucun risque de mauvaise adaptation. Mais ils demeuraient confinés à des productions minoritaires, pour les vins que l'on voulait distinguer et embouteiller. Désormais, leur usage est systématique.

La mutation s'est accomplie avec une extraordinaire rapidité. Dans les régions traditionnelles de production, celle-ci s'explique en partie par le greffage de ces variétés sur les vieilles souches. Mais elle est surtout due au grand nombre de nouvelles plantations, toutes en cépages destinés à produire des vins « fins ». Les plantations de cabernet sauvignon sont ainsi passées de 12 300 ha en 1995 à 35 967 ha en 2000, celles de merlot de 2 704 ha à 12 824 ha. Le syrah, absent en 1995, couvrait déjà 2 039 ha en 2000. D'autres cépages devraient être prochainement introduits, ainsi le tannat.

Les autres conditions de production changent généralement très peu. Les implantations de nouvelles vignes, sauf exceptions notables, ne font pas vraiment l'objet d'études préalables, elles s'effectuent principalement dans la Vallée centrale, dont les sols sont jugés de qualité suffisante: « con la tecnología, cualquier sitio... » (avec la technologie, tous les sites conviennent). L'irrigation reste de règle, la faiblesse de la pluviosité locale ne permettant pas de s'en passer (fig. 1). L'application d'engrais est assez fréquente, ainsi que de produits destinés à compenser certaines carences. La plupart des bodegas continuent à se procurer une partie du raisin qu'elles vinifient. Ces achats s'effectuent parfois – assez rarement – par contrat spécifiant les normes de culture et la qualité du raisin. Les rendements demeurent souvent fort élevés, bien que des planteurs aient décidé de les limiter à 70 hl/ha. Certains considèrent d'ailleurs qu'un très fort rendement à l'hectare ne fait pas vraiment problème, lorsque les conditions du sol le permettent: ce serait celui par pied de vigne qui compterait et que l'on devrait contrôler. La qualité peut être obtenue, même avec un très gros rendement, lorsqu'on dispose d'une forte densité de pieds à l'hectare. Dans la grande région de production du Maule (à 250 km au sud de Santiago), les vignes de versant produisent entre 4 500 et 3 000 kg/ha, celles de plaine entre 8 000 et 12 000 kg/ha. Ceci pour les cépages « nouveaux », les traditionnels produisant bien davantage.

Les bodegas sont donc amenées à produire des qualités de vins différentes. Le Chili, comme son voisin l'Argentine, n'assemblant pas des cépages différents (on boit un merlot ou un cabernet sauvignon...), les vins issus des variétés traditionnelles sont conditionnés dans des boîtes (tétrapack) pour le marché national, les autres sont vendus, en vrac ou embouteillés, avec des soins différents selon le



Fig. 1 – Irrigation de la vigne par gravité

Cette pratique est imposée par la sécheresse qui prévaut dans le centre du Chili. Elle est réduite à deux irrigations par an dans les vignobles recherchant la qualité.

niveau de qualité que l'on souhaite atteindre. Cette situation, avec un approvisionnement des bodegas par des raisins de qualité hétérogène ayant des provenances parfois très éloignées du lieu de vinification, est une des raisons majeures des difficultés de mise en place d'une législation du type « Appellation d'Origine Contrôlée » (del Pozo, p. 219). C'est la marque donnée par la bodega (il en existe différentes pour chacune) qui confère le label, qui identifie le niveau de qualité. Cela ne semble d'ailleurs pas poser un vrai problème pour la plupart des propriétaires. La « bonne qualité » recherchée est liée au cépage et aux soins apportés à la vinification. Elle aboutit à un produit standard, homogène et constant, qui correspond à la demande exprimée par les acheteurs. Le vieillissement est très peu pris en compte, y compris par les guides du vin qui recommandent de ne boire que des bouteilles pas trop âgées. Ils considèrent qu'un vin n'est pas nécessairement meilleur lorsqu'il est vieux, les vins chiliens ayant une maturité

rapide. Pour eux cette idée, presque saugrenue, d'un vin meilleur lorsqu'il est vieux, serait née en France à cause du nombre de ses vins tanniques, ce qui ne serait pas le cas au Chili. Il n'est donc pas recommandable de garder une bouteille plus de 5 ans. Elle ne le supporterait pas.

Bien entendu, l'action de l'État se résume à très peu de chose. Il a un temps favorisé la vente du vin à l'étranger, puis a cessé son appui, ce qui a porté préjudice aux petites et moyennes entreprises, mais pas aux grandes. La législation n'est pas très directive, ni incitative dans la définition de la qualité. Elle se borne à contrôler la qualité « hygiénique » du produit exporté. Une délimitation de zones de production a tout de même vu le jour en 1994, avec différentes Régions viticoles, souvent appelées « vallées ». Elles sont au nombre de cinq, parfois très étendues (dans l'une, celle de l'Atacama, il n'existe encore aucune vigne à vin), ce qui se traduirait tout de même par l'apparition de « familles » de vins relativement proches. Le décret prévoit des sous-régions connues le plus souvent par le nom de vallées, et des aires, mais seules les vallées ont une vraie réalité. On peut faire mention sur les étiquettes des bouteilles de l'indication du cépage ou de l'année de récolte, lorsque le contenu correspond à 75 % aux mentions indiquées. Il n'existe aucune contrainte quant aux conduites culturales, par exemple de limitation des rendements. Le décret ne fait pas mention d'une sélection des parcelles. Celle-ci est à la charge de la « viña », si elle le souhaite.

Cette tendance à la qualité standard, qui pourrait correspondre à un label, n'est pas le fait de toutes les bodegas. Certaines, souvent de taille moyenne mais sur des créneaux spécifiques, recherchent au contraire une qualité « hors normes ». C'est le cas de beaucoup de celles qui se sont installées depuis peu ou de celles que l'on qualifie de « bodegas-boutiques ». Ces petites structures sont bien davantage préoccupées d'une meilleure définition des conditions agro-pédologiques de leurs lieux de production. Ce sont elles qui apparaissent les plus soucieuses de cette notion importée de « terroir » (c'est le terme français qui est employé), avec parfois d'exceptionnelles réussites. Ainsi, en 1982, Pablo Morandé avait constaté que la vallée de Casablanca, située immédiatement au sud de Valparaiso, possédait des analogies avec celle de Carneros en Californie. Le climat y est influencé par l'océan Pacifique et le courant de Humboldt, avec des différences de températures entre le bas et le haut Casablanca, la présence de brouillards, et même de gelées. Bien que difficiles, ces conditions climatiques se combinent avec de bonnes conditions pédologiques pour définir un milieu particulièrement favorable à la production de vins blancs mais également de rouges de courte maturité. On n'y rencontrait aucune vigne. La vallée, plutôt basse, était une zone pastorale. Pablo Morandé plante 20 ha de

chardonnay avec d'excellents résultats, couronnés par l'obtention de nombreuses médailles dans les concours internationaux. Les vignes couvrent aujourd'hui 3 557 ha dans cette vallée de Casablanca, dont 1 848 ha de chardonnay.

Pour d'autres entreprises, la définition d'un milieu spécifique est loin d'être la seule voie vers l'amélioration de la qualité. Beaucoup souhaitent simplement définir des espaces de bonne production, quelle que soit leur localisation, apporter le plus de soin possible à la conduite de la vigne, en limitant la production (on régule par la taille, au besoin on enlève du raisin), ainsi que les apports d'eau par irrigation et les applications de toutes sortes. Cette logique atteint son aboutissement avec une petite structure de vinifi-

cation qui vient d'être construite dans le Maule. Elle ne possède aucune vigne en propre et ne veut pas en avoir (un des actionnaires, d'origine française, est par ailleurs propriétaire de 50 ha de vignes). L'idée est d'acheter du raisin de n'importe quelle provenance, pourvu qu'il soit d'excellente qualité, de procéder ensuite par vinification séparée et en petite quantité pour sélectionner les meilleures parcelles de production. Les responsables souscrivent des contrats de longue durée avec ceux qui les approvisionnent, à partir d'un cahier des charges très strict sur la qualité du raisin produit. Ils souhaitent n'être en relation qu'avec 10 à 15 producteurs, afin d'être en mesure d'assurer suivi et contrôle de la production, alors que les grands comme Santa Rita travaillent avec 150 producteurs

et possèdent eux-mêmes 1 500 ha. Il faut ajouter que ces petites structures disposent en général de garanties pour vendre leur production à des prix sensiblement plus élevés que la moyenne. Ainsi, dans ce dernier exemple, l'entreprise est assurée d'écouler sa production à un bon prix, grâce aux réseaux dont dispose l'un des associés en Allemagne.

IV – Une nouvelle territorialisation de la vigne

Ces mutations brutales entraînent dans la distribution de la vigne des modifications importantes où les stratégies de chaque catégorie d'acteurs jouent un rôle fondamental (fig. 2). Déjà, au XIX^e siècle, l'émergence des bodegas dans la Vallée centrale avait provoqué la crise des vignobles de la région de Concepción, qui était la grande zone productrice de vin à l'époque coloniale. Les petits producteurs, encore très nombreux à cette époque, ont été progressivement marginalisés. Ce qui est devenu la VIII^e Région du Bío-Bío ne joue désormais plus qu'un rôle mineur, avec 3 % du total

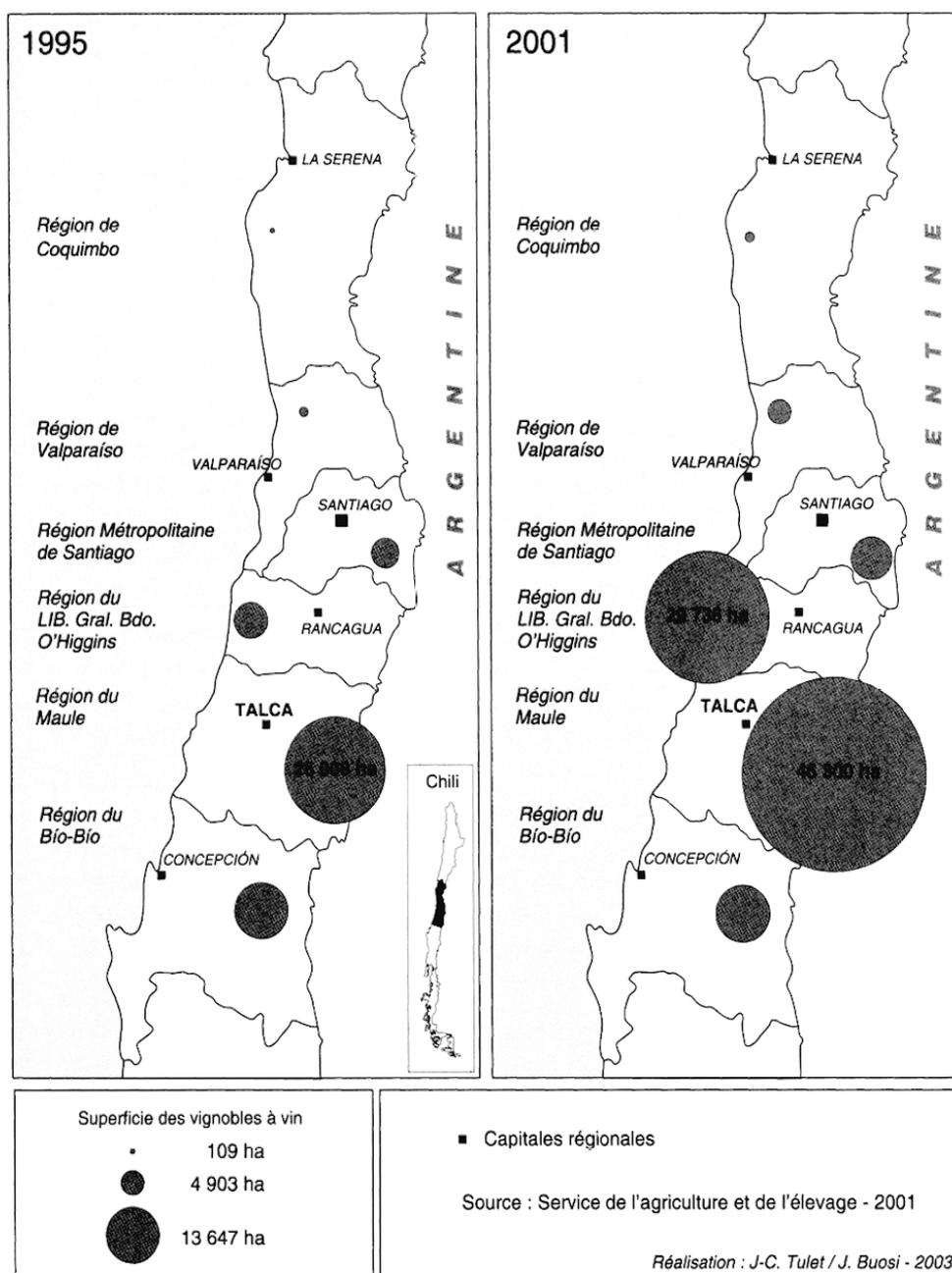


Fig. 2 – Évolution de la répartition des superficies en vigne de cuve au Chili (1995-2001)

national des vignes, le plus souvent de mauvaise qualité (13 744 ha dont 5 661 en variété *país*). Cette situation serait liée à la très grande subdivision de la propriété qui aurait empêché de commercialiser en grand, en l'absence d'association de producteurs (Tapia, p. 48). Les gelées constitueraient également un facteur limitant. On peut y voir également un des effets de l'absence de politique incitative de la part des gouvernements en faveur des plus modestes, depuis 1974.

La VII^e Région, celle du Maule, avec Talca pour capitale, concentrait déjà la plus grande quantité de vignes avant les transformations actuelles. Elle était et reste celle des grandes bodegas. Les grandes sociétés continuent de la privilégier pour de très grandes opérations, portant sur des centaines, voire des milliers d'hectares. Déjà très étendues, les surfaces en vigne ont encore progressé de plus de 20 000 ha depuis 1995 (fig. 3). La variété traditionnelle *país* conserve une place importante. Toutefois, le volume, même dans cette région, n'est plus aussi important qu'autrefois, grâce aux efforts de ceux qui souhaitent privilégier la qualité. Le cabernet sauvignon se situe désormais en surface au même niveau que le *país*. La VI^e Région, celle de O'Higgins, a également connu une très forte croissance, passant de 9 100 ha à 29 700 ha !

La vallée de Curicó, située dans la dépression centrale, également dans la VII^e Région, se trouve à l'origine de la modernisation du vin chilien. C'est là que la firme catalane Miguel Torres a construit la première bodega moderne du pays. Depuis, la vigne y a progressé de manière spectaculaire, souvent par l'intermédiaire de propriétés de taille plus modeste que ce qui est supposé être la norme nationale. Elles produisent en général des vins de meilleure qualité que la moyenne grâce, en particulier, à un plus grand souci, une meilleure prise en compte des particularités de chaque espace. Ce type d'établissement se rencontre partout dans le Chili viticole. Il semble pourtant qu'il prenne davantage d'importance dans les vallées situées plus au nord de Talca. Certaines disposaient d'une réputation déjà remarquable, ainsi celle de Maipo, la plus connue du Chili, où se situent les bodegas parmi les plus connues, en partie grâce à la proximité de Santiago. Mais c'est également le cas de celles de Casablanca ou de Rappel. Si la superficie de

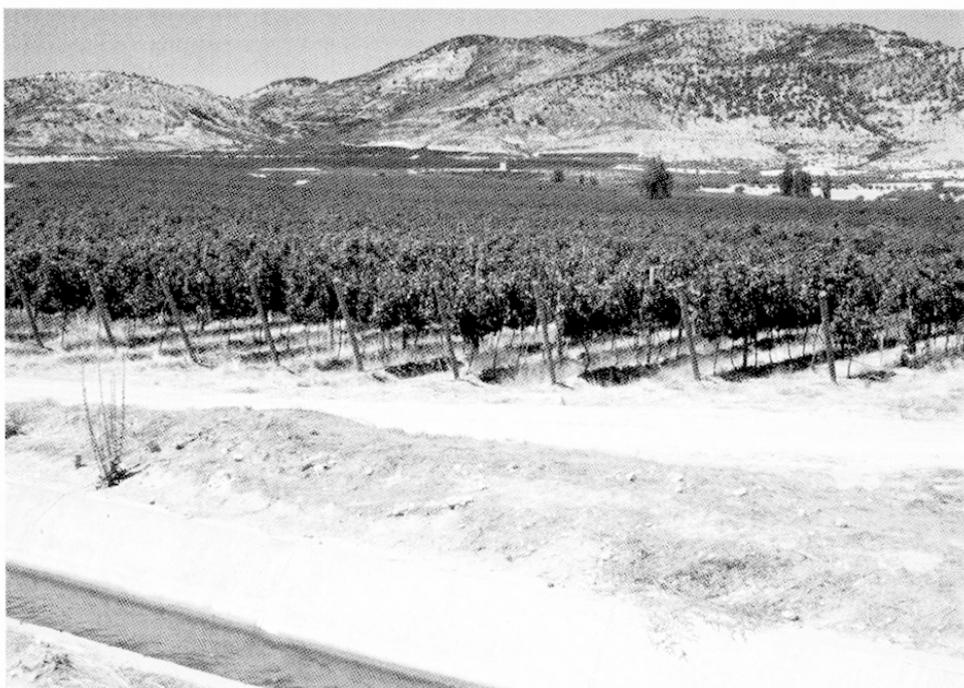


Fig. 3 – Une opération récente de plantation dans la VII^e Région

Ce nouveau vignoble, de plusieurs centaines d'hectares, dans la Cordillère littorale de la région du Maule, est irrigué par du goutte-à-goutte, à partir du canal situé au premier plan de la photo.

ces vignobles n'est pas comparable aux grandes masses précédentes, leur extension y est particulièrement rapide. Ainsi, dans la région de Coquimbo, la plus au nord, la surface en vigne est passée de 109 ha à 1 804 ha en cinq ans. Les grandes sociétés continuent donc, semble-t-il, à privilégier la dépression centrale du pays, en particulier la partie située dans les VI^e et VII^e Régions. À côté de cette présence massive, on rencontre désormais, partout et de plus en plus, des espaces en vigne plus fragmentés, où une prise en compte un peu plus fine des conditions naturelles les amène à d'autres localisations, soit sur les premiers versants des Andes, soit sur la bordure où même à l'intérieur de la Cordillère littorale. On peut voir dans cette évolution une orientation vers une « approche terroir ». Mais elle s'en distingue, dans bien des cas, non seulement par des stratégies d'achat de raisin pas nécessairement liées à un milieu donné, mais également par des stratégies de valorisation encore largement tournées vers la promotion de la marque et non pas du milieu de production.

Conclusion

La qualité au Chili demeure donc une valeur relative, propre à chaque opérateur. Mais il est clair que les profondes transformations de la dernière décennie ont entraîné une incontestable amélioration de la production, condition

préalable à la conquête des marchés extérieurs au pays. Des changements continuent à se produire en ce sens, d'autant que l'on est entré dans une période de croissance moins forte, où il est plus malaisé de vendre.

Ces quelques difficultés qui surgissent actuellement, avec en corollaire une diminution des bénéfices distribués, pourraient faire croire que l'on entre dans la fin de la période d'euphorie et que, le boom finissant, de nombreux opérateurs risquent de se retirer, comme certains ont déjà pu le faire pour d'autres spéculations. L'énormité des investissements déjà consentis peut faire supposer le contraire. La croissance future devrait probablement être moins rapide, mais devrait se poursuivre. Au-delà de la conjoncture, il faut rappeler que la période récente a vu disparaître le risque d'extinction progressive de la vigne

nationale, du fait de la baisse de la consommation intérieure et d'infrastructures bien souvent obsolètes. La modernisation a été amorcée et fortement soutenue par des initiatives extérieures. Mais elle reste avant tout un phénomène interne au pays, avec des entreprises chiliennes qui demeurent maîtresses du jeu. Les bodegas demeurent au cœur du dispositif vitivinicole, et le plus souvent aux mains de leurs anciens propriétaires, éventuellement associés à de nouveaux venus. Seules les coopératives ont encore perdu un peu plus de leur importance. L'arrivée de nouveaux acteurs ne modifie pas ce système, elle le renforce au contraire. En somme, il semble que l'on soit en face d'une nouvelle illustration de la formule « tout change pour que rien ne bouge ».

Références bibliographiques

- GEMINES, consultores, *El boom del vino chileno. Una evaluación y consideraciones para seguir creciendo*, Santiago de Chile, 1998, 87 p.
- Gobierno de Chile, Servicio Agrícola y Ganadero SAG, 1, *Legislación vitivinícola. Ley 18455 y su reglamento*, 2002, 75 p.
- Gobierno de Chile, Servicio Agrícola y Ganadero SAG, 2, *Departamento protección agrícola, viñas y vinos, Evolución del viñedo chileno entre 1995 y 2001*, ronéo, 15 p.
- Gobierno de Chile, Servicio Agrícola y Ganadero SAG, 3, Sub-departamento de viñas y vinos, *La vitivinicultura mundial y la situación chilena en 2002*, ronéo, 22 p.
- Gobierno de Chile, Servicio Agrícola y Ganadero SAG, 4, Sub-departamento de viñas y vinos, *Panorama de la vitivinicultura chilena en 2002*, ronéo, 14 p.
- Guía de vinos de Chile*, Paula comunicaciones SA, 2001, 316 p.
- HERNÁNDEZ A., *Introducción al vino de Chile*, Pontificia Universidad Católica de Chile, 2^e ed., 2000, 101 p.
- POZO J. del, *Historia del vino chileno*, editorial universitaria, Santiago de Chile, 1998, 321 p.
- ROJAS MIÑO C., « Institucionalidad para el aprendizaje. Las industrias vitivinícola y maderera del Maule », in Gonzalo Falabella R. Galdanes (editores), *Repensar el desarrollo Chileno. País, territorio, cadenas productivas*, edic. Univ. de Bio-Bio, 2002, 522 p., p. 437-522.
- TAPIA P., *La guía de Vinos*, Descorchados 2003, ed. Planetavino, 2003, 228 p.
-
-