

Mission dans de nouvelles régions vitivinicoles du Brésil : vignobles de la Serra do Sudeste et de la Campanha Gaucha (Rio Grande do Sul).

Cette mission dans l'extrême sud du Brésil s'intègre dans le cadre des actions coopératives entre la chaire UNESCO « Culture et Traditions du Vin » de l'Université de Bourgogne et l'EMBRAPA. Elle s'est déroulée dans la dernière décade de novembre et le début de décembre 2012, sous la conduite de Celito Guerra, ingénieur-œnologue à l'EMBRAPA « Uva e Vinhos » de Bento Gonçalves, que nous remercions vivement, ainsi que les responsables et propriétaires des domaines viticoles qui nous ont si bien accueillis.

Partant de la région viticole de la Serra Gaucha (Bentos Gonçalves), c'est un périple de près de 2500 Km qui nous a conduits d'abord dans la Serra do Sudeste près de la ville d'Encruzilhada do Sul (visite des vignobles de Casa Valduga et Chandon do Brasil) ; ensuite, dans la Campanha Gaucha (visite des domaines Miolo à Seival, Peruzzo près de Bagé; Estancia Guatambu à Dom Pedrito; Almadén et Cordilhera de Santana à Santana de Livramento ; Campos de Cima à Itaqui et Maçambará).



Situation de l'Etat de Rio Grande do Sul



Les vignobles de la Serra Gaúcha, de la Serra do Sudeste et de la Campanha Gaúcha au sud du Brésil.

La Serra do Sudeste

Située vers 30° 33 S et 52° W, elle se rattache, comme la Campanha, au plateau très étendu de Rio Grande Do Sul, issu de l'érosion du bouclier brésilien. C'est un plateau disséqué, d'une altitude moyenne de plus de 350 m d'altitude, dominé par des reliefs modelés en collines ou buttes qui s'élèvent jusque vers 600m.





Paysages de la Serra do Sudeste

Le climat de la région est de type subtropical humide, mais à forte tendance continentale, ce qui accentue ici l'amplitude thermique saisonnière (des hivers froids, des étés brûlants) et l'amplitude diurne (le plus souvent supérieure à 10°). Les pluies, en moyenne autour de 1500 mm/an, tombent surtout en automne et en hiver, mais les autres saisons bénéficient d'un exceptionnel ensoleillement (plus de 1500 h de soleil entre septembre et mars). La Serra Do Sudeste est rattachée biologiquement à la pampa. Toutefois, actuellement, les étendues herbeuses sont plutôt confinées dans les fonds de vallées et de nombreuses petites plantations de pins (*pinus elliotis*) et d'eucalyptus émaillent le paysage. La région d'Encruzilhada do Sul et de Pinheiro Machado, où s'est implantée récemment la viticulture, était anciennement une région de cultures fruitières et, surtout, d'élevage de moutons dépendant de belles fazendas, implantées au 19^e siècle pour la plupart. Après l'effondrement de cette économie traditionnelle, dans les années 1960, la région a connu un sévère exode rural, qui se poursuit actuellement en direction des villes de Santa Cruz, Pelotas et Porto Alegre. C'est au début des années 2000 que des entreprises de la Serra Gaucha, assez proche au regard des échelles de distances au Brésil, ont commencé à planter des vignes. Aujourd'hui, 12 domaines viticoles (« quintas ») couvrent un total de 300 ha et produisent environ 500.000 bouteilles par an. Les producteurs trouvèrent ici bon nombre de conditions favorables : une topographie à pentes modérées; une importante réserve foncière disponible ; un climat à nuits fraîches et à belles journées ensoleillées

durant la maturation des raisins ; des sols profonds, plus que dans la Serra Gaucha, aréniques, donc bien drainés, avec parfois une trop faible capacité de rétention en eau qui oblige à recourir à l'irrigation. On a ici remédié à l'acidité naturelle des sols issus du substrat granitique par des intrants calcaires, préalable à toute plantation.

Deux domaines, qui nous ont accueillis, illustrent les caractéristiques de ce nouveau vignoble.

Le domaine Casa Valduga (150 ha) (www.casavalduga.com.br)

Fondé en 2002, il est scindé en 3 quintas. Les vignes sont toutes conduites en espalier, enherbées entre rangs, irriguées au goutte à goutte et mécanisées au maximum du fait de la rareté de main d'œuvre spécialisée dans la région.



Domaine Valduga (près de Encruzilhada do Sul) : vue sur le vignoble et sur les rangs irrigués au goutte à goutte.



Domaine Valduga : enherbement des rangs

Le rendement en raisin atteint en moyenne 10 t/ha. Le domaine, qui devrait s'étendre au cours des prochaines années, couvre 40% de la surface en cépages blancs (Chardonnay, Viognier, Gewurztraminer) et 60% en rouges : Marselan, Merlot, Arinarnoa (croisement de Merlot et de Petit Verdot) et un peu de Cabernet Sauvignon. D'autres cépages sont en cours d'expérimentation. Le produit des vendanges est jusqu'ici acheminé et conditionné à Bento Gonçalves. Casa Valduga offre une large gamme de vins, avec une majorité d'effervescents obtenus par la méthode traditionnelle.



Assortiment de vins du Domaine Valduga



Chardonnay du Domaine Valduga

La société Chandon, d'origine champenoise, représente actuellement le premier producteur et le premier acheteur de Pinot Noir au Brésil pour l'élaboration de vins effervescents. Son vignoble le plus étendu est situé à Garibaldi. C'est en 2000 que Chandon do Brasil s'installe dans la Serra do Sudeste. Le domaine couvre actuellement 188 ha, dont 56 ha sont déjà en exploitation.



Vue sur le Domaine Chandon

Environ 40% de la surface portent du Pinot Noir, 20% du Chardonnay, 40% du Riesling Italico, des cépages bien adaptés aux conditions climatiques et pédologiques de la région. Grâce à des sols riches en argile, l'irrigation n'est ici pratiquée que pour les pieds de vigne nouvellement plantés, et un enherbement inter-rangs en navets sauvages protège les parcelles de l'érosion. Le rendement moyen est de 12 à 14 tonnes de raisin à l'ha.



Rangs de vigne enherbés, Domaine Chandon.

Tous les vins sont élaborés à Garibaldi. Il s'agit exclusivement d'« espumantes », dont d'excellents bruts blancs et rosés, obtenus par la méthode Charmat. Seulement 25% des raisins vinifiés proviennent du domaine ; la majorité est achetée à de petits viticulteurs locaux que Chandon conseille et encadre pour la conduite des parcelles. Le rythme phénologique des vignes est très proche de celui observé dans toute la Serra do Sudeste et même en Campanha : la dormance persiste pendant les mois les plus froids, de juin à août, marquée par une chute complète des feuilles ; le débourrement, qui intervient en moyenne fin août, est précédé par une taille de nettoyage (juin, juillet), puis par la taille décisive, généralement à la mi-août ; la floraison se produit durant la seconde quinzaine d'octobre (le 20 octobre en 2012 pour le Pinot Noir) ; la pleine véraison, vers la mi-décembre, mène aux vendanges qui commencent dans la dernière décade de janvier. Les principaux problèmes auxquels est confronté le domaine, hors aléas climatiques certaines années, sont les attaques répétées du mildiou, et les dégâts causés par certaines espèces de fourmis mangeuses de feuilles et de bourgeons des vignes, très difficiles à combattre. Le domaine Chandon étend chaque année ses surfaces exploitées et il devrait dépasser 210 ha dans un avenir proche. Cette extension rapide des surfaces plantées caractérise d'ailleurs l'ensemble du vignoble de la Serra do Sudeste et celui de la Campanha Gaucha.

La Campanha Gaucha

Présentation de la région.

La Campanha Gaucha est située entre le 29^e et le 31^e parallèle à l'extrême sud de l'état de Rio Grande Do Sul, formant la majeure partie de la frontière avec l'Uruguay et avec l'Argentine. Autrefois, on l'appelait aussi « Fronteira ». Son climat est de type subtropical humide, mais à nette nuance continentale. C'est une région recouverte de pampa, formée de grandes étendues herbeuses, parcourue par les gauchos poussant à cheval d'innombrables troupeaux.



Vue sur la Campanha vers Dom Pedrito

Malgré les immenses pâturages, la Campanha présente des paysages variés : la plaine de 200-300 m d'altitude présente de molles ondulations ; elle est çà et là dominée par d'amples collines et par quelques buttes témoins, parfois alignées, parfois d'assez fort commandement, par exemple, le Cerro Paloma, qui domine la ville de Santana de Livramento.



Le cerro Palomas à l'entrée de la ville de Santana do Livramento

La diversité du paysage et des couleurs est également donnée par des piquetages de bosquets et par des liserés de forêt en galerie le long des ruisseaux et rivières. C'est un pays vert où l'eau est omniprésente, avec une faune naturelle très riche : des cervidés et des oiseaux très nombreux, des

espèces tropicales comme des toucans et des perroquets, dont le rare Amazone de Prêtre, ou des espèces de zone tempérée. On rencontre par exemple beaucoup d'échassiers et des troupeaux d'émeus courant en totale liberté. Citons aussi le Joao de Barro, un oiseau typique de la pampa, qui construit ses nids cimentés sur les poteaux de toutes sortes, y compris ceux des vignes.



Nids de joao de barro

Comme son nom l'indique, la Campanha est presque exclusivement vouée à l'agriculture. Placée sur une frontière longtemps disputée par les deux empires coloniaux portugais et espagnol, les activités industrielles y furent, par précaution, interdites durant une longue période.

L'occupation effective de la région par une population d'origine européenne n'a commencé qu'à partir du début du 19^e siècle. Elle s'est intensifiée à l'issue de la guerre Cisplatine (du nom de la province conquise par les portugais sur les espagnols, située à l'emplacement de l'Uruguay actuel), quand s'affrontent, entre 1825 et 1828, les deux puissances coloniales, et que naît l'Uruguay indépendant. Après le conflit, de nombreux soldats libérés se fixent dans la région, tandis que persiste l'immigration originaire d'Europe, dominée par des Italiens, des Allemands et des Polonais. C'est à cette époque que se met en place le système socioéconomique traditionnel de la Campanha. Il est dominé par de grandes estancias pratiquant un élevage extensif, caractéristique de la pampa, avec d'immenses troupeaux de bovins ou de moutons conduits par les gauchos sur leurs « baguaes » (des chevaux à demi sauvages). Si les grandes estancias, souvent de plusieurs milliers d'ha subsistent aujourd'hui (l'estancia Guatambu près de Dom Pedrito couvre plus de 10.000 ha !), ce n'est plus, comme au 19^e et une partie du 20^e siècle, pour l'exportation de la viande, du cuir ou de la laine

qui fit la fortune des grands propriétaires. Le déclin accéléré de ce commerce après la seconde guerre mondiale a conduit les estanceiros à diversifier leurs activités. Dans de nombreux secteurs, en particulier dans les vallées inondables (vers Dom Pedrito et Uruguaiana, à proximité des fleuves Uruguay et Quarai), l'élevage en parcs se partage l'espace avec de grandes cultures mécanisées de riz ou de soja. De hauts silos métalliques disposés le long des principaux axes routiers marquent le paysage. Ces cultures intensives ont d'ailleurs un impact négatif. Les traitements phytosanitaires répétés des immenses parcelles sont réalisés par les petits avions des estancias. C'est dire l'importante pollution de l'atmosphère lors des traitements (on l'a expérimenté : voiture fermée, nous avions quand même du mal à respirer !) et celle, permanente, des eaux et des sols. On doit s'interroger sur les effets de cette pollution, particulièrement efficiente durant la saison plus sèche et plus chaude, sur les productions agricoles, les troupeaux et la population.

C'est dans cet environnement menacé par les pratiques habituelles de l'agriculture intensive qu'est né, il y a peu de temps, le vignoble de Campanha Gaucha.

L'origine et les étapes du développement du vignoble.

L'histoire de la viticulture en Campanha est en effet très récente. Certes, la population descendant de migrants européens, italiens en particulier, possédait traditionnellement quelques vignes hybrides pour le vin de consommation familiale. Ce n'est toutefois que vers la fin des années 60 que l'université de Pelotas, située dans une zone de production fruitière (dont le raisin de table) réalise, en partenariat avec l'université Davis de Californie, des expertises afin de tester les aptitudes pédoclimatiques de la région pour l'implantation d'un vignoble. Après sélection d'un site, le premier domaine Almadén est mis en place en 1973 près de Santana do Livramento, sur la frontière avec l'Uruguay, par la compagnie américaine National Distillers, qui devient National Distillers do Brasil en 1976. En 1978, c'est une société japonaise qui développe un second vignoble, celui de Santa Colina (aujourd'hui Vinicola Nova Aliança). Jusqu'au début des années 2000, n'existent que ces deux domaines. Toutefois, dès la fin des années 90, certains fazendeiros cherchant à diversifier leurs activités commencent à s'intéresser à la viticulture : pour le raisin de table et surtout pour la production de vins fins (à l'instar de ce qu'on a pu observer lors de l'émergence des vignobles d'altitude près de Sao Joaquim, dans l'état de Santa Catarina). Dans la même période, un certain nombre d'entreprises vitivinicoles de la Serra Gaucha (ex : Miolo et Salton), cherchent des opportunités pour développer ici de nouveaux vignobles (voir plus haut,

Casa Valduga et Chandon dans la Serra do Sudeste). Au cours de la dernière décennie, cette conjoncture a favorisé une croissance très rapide des surfaces plantées en *vitis vinifera* et du nombre de domaines, tous d'initiatives et de capitaux privés. Actuellement, on dénombre 17 « vinícolas » réparties essentiellement sur huit localités, la majorité d'entre elles situées en Campanha méridionale et centrale, (vers Bagé, Dom Pedrito, Santana de Livramento), quelques unes en Campanha occidentale, vers la frontière avec l'Argentine (près d'Itaqui, Quaraí, Alegrete). Schématiquement, les producteurs se répartissent en trois catégories : soit des groupes vitivinicoles importants, dont la plupart ont leur siège brésilien dans la Serra Gaucha. C'est le cas de Miolo, avec deux grands domaines (Seival près de Bagé et Almadén à Santana do Livramento) et de la coopérative Nova Aliança, regroupant 550 familles vigneronnes du Rio Grande do Sul, qui a repris le domaine de Santa Colina à Santana do Livramento ; soit des propriétaires d'immenses estancias d'élevage, de riziculture ou de soja, nouveaux vigneronnes ; soit des petits viticulteurs aux propriétés plus modestes, mais très motivés et très actifs (ex : vinícola Routhier et Darricarrère, seulement 8 ha de vigne, mais réputée pour ses vins). L'un des problèmes auxquels sont confrontés les producteurs est, dans cette région sans tradition viticole, le manque de main d'œuvre qualifiée. Les grands groupes eux, reliés au vignoble de la Serra Gaucha et qui disposent de moyens financiers importants ont beaucoup investi pour une exploitation moderne des vignes et la vinification.

En tout cas, très vite, les propriétaires de vignoble se sont organisés pour rationaliser la production de raisin (outils communs, politique coordonnée, liens avec les structures vitivinicoles des autres régions brésiliennes ..). Ils se sont regroupés dans l'« Association des producteurs de vins fins de la Campanha Gaucha » (www.vinhosdacampanha.com.br). Elle fonctionna pendant plusieurs années de manière informelle et fut fondée officiellement en 2010 à Santana de Livramento.



Affiche de l'association des producteurs de vins fins de la Campanha Gaucha

Les missions de l'association, qui regroupe les 17 producteurs de la région, sont bien ciblées pour la communication et la promotion des vins de la région ; pour aider à résoudre certains problèmes communs rencontrés par les domaines concernant par exemple la main d'œuvre, les techniques de culture ou de vinification. Ainsi, l'association a fait appel à l'EMBRAPA « Uva et Vinhos » pour l'amélioration de la conduite des vignobles, de la qualité des vins et des circuits commerciaux ou encore pour la formation de jeunes techniciens indispensables aux domaines. Dans un délai de 3 ans, un dossier sur les vins de Campanha Gaucha devrait être déposé auprès de l'Institut National de la propriété industrielle du Brésil (INPI) pour obtenir le statut d'Indications de Provenance (IP). C'est la première étape avant le classement visé en DO, l'équivalent de nos AOC. Un autre chantier est en cours : mettre en place des outils pour coordonner le développement de l'oenotourisme dans la région. À ce titre, le tracé d'une « route des vins » est à l'étude. La coupe du monde de football au Brésil en 2014 et les jeux olympiques de Rio en 2016 devraient alimenter ce flux espéré de touristes. Un certain nombre de propriétaires d'estancias avec vignobles investissent dans cette même perspective : disposer des équipements nécessaires pour optimiser leur production, pour accueillir des visiteurs étrangers, leur faire connaître la Campanha, ses vins, ses traditions, sa culture gaucha. Citons par exemple le Domaine Guatambu (www.estanciaguatambu.com.br), près de Dom Pedrito, qui depuis 2003 dispose d'un petit vignoble de 21,5 ha et produit depuis 2011 un excellent « espumante » extra brut.



Domaine Guatambu : dégustation de l' « espumante » extra brut avec les propriétaires de l'estancia

De gros investissements vont permettre la construction, non encore terminée, d'un ambitieux et attrayant complexe oenotouristique s'inspirant de l'architecture locale : cave, chais, mise en bouteille ; lieu d'accueil et d'informations interactives pour les touristes



Le futur complexe oenotouristique de l'estancia Guatambu (Dom Pedrito)

Actuellement le vignoble de la Campanha couvre environ 1500 ha de vignes (15% du total brésilien) et ses perspectives de développement sont excellentes. Les expertises de l'EMBRAPA « Uva et Vinhos » ont montré qu'environ 270.000 ha dans la région possèdent des conditions favorables à la culture de *vitis vinifera*, ici conduite en espaliers. Les sols ont de très bonnes aptitudes physiques mais sont sensibles à l'érosion. Souvent profonds, bien drainés, ils comportent un mélange d'arène, de sable, d'argile et de limon. Leur forte acidité (PH 5,5 ou moins) peut être corrigée par des amendements.

Le climat offre aussi des atouts : un fort et long ensoleillement (plus de 2300 h de soleil en moyenne par an), des températures clémentes une grande partie de l'année, une pluviométrie abondante (1100 à 1300 mm/an), mais assez bien répartie saisonnièrement pour la vigne. La continentalité s'exprime par des hivers courts mais froids avec de petites gelées, qui ménagent une période de dormance salutaire (de juin à août) et des étés secs et torrides, avec des maxima supérieurs à 40°. Cela amène quelques viticulteurs à recourir à l'irrigation.



Gel matinal sur les vignes au domaine Campos de Cima (près d'Itaqui)

Les printemps sont brumeux au début, ce qui évite les gelées, et pluvieux dans l'ensemble. Toute l'année, la région enregistre une amplitude thermique diurne marquée (amplitude de l'ordre de 14° en novembre) qui assure au raisin un fort enrichissement en sucres et en polyphénols pendant la période de maturation. Autre élément favorable, c'est le vent, appelé « minuano », sorte de mistral, froid en hiver mais qui réduit l'humidité de l'air propices aux maladies cryptogamiques. Ces

caractéristiques varient bien sûr sensiblement à l'échelle locale et d'une année sur l'autre. Schématiquement, ce sont les perturbations du Pacifique qui rythment le climat. Les années d'El Nino (courant chaud sur l'est du Pacifique) sont ici plus chaudes et plus pluvieuses (c'est le contraire en année la Nina). À ce titre, l'année 2012 fut atypique : après un début très pluvieux (plus de 600 mm en 4 mois vers Bagè, par exemple) le printemps fut très sec, une sorte d'été avant l'heure, avec promesse d'un très bon millésime ; ce que viennent de confirmer les premières vendanges du début janvier 2013 et qui se poursuivront jusqu'au delà de février pour les cépages tardifs.

Toutefois, les contraintes ou risques climatiques directes ne manquent pas. Ils sont associés à des événements météorologiques extrêmes qui, d'après les viticulteurs, semblent se répéter plus souvent dans les années récentes : c'est, en cas d'été particulièrement chaud et sec, le « grillage » des raisins, en particulier dans les vignobles de la Campanha occidentale ; ce sont, certaines années marquées par de puissants orages, parfois avec grêle, des récoltes partiellement détruites et des dégâts d'érosion dans les parcelles.



Bordure d'arbres pour protéger les vignes des vents forts, domaine Almadén

Ce problème d'érosion a été mentionné dans tous les domaines que nous avons visités, à côté bien sûr de celui des maladies cryptogamiques : mildiou surtout, pourriture grise, black rot et maladie du bois qui semble progresser comme dans d'autres vignobles du monde ; l'oïdium est rare,

observé seulement en année très sèche. Citons aussi d'autres dégâts fréquents dans les vignes causés par les pigeons, les fourmis ou les chenilles. Ajoutons le danger des très nombreux serpents venimeux dans les parcelles !

Parmi les vignobles visités en Campanha Gaucha, nous en retenons quatre qui restituent la typologie des domaines de la région : le domaine Miolo près de Bagè ; Almadén et Cordilhera de Santana à Santana de Livramento et l'estancia Campos de Cima dans la région d'Itaqui .

Le domaine Miolo à Seival :

<http://www.enoeventos.com.br/201201/miolo/miolo.htm>



Vues sur le domaine Miolo à Seival

Situé à 290 m d'altitude, à proximité de la ville de Bagè, ce domaine fut aménagé au début des années 2000 par la famille Miolo, qui possède l'une des plus importantes entreprises vitivinicoles du Brésil et dont la maison mère est à Bento Gonçalves. Les frères Miolo, qui avaient coutume de chasser dans les collines de Seival, connaissaient bien et appréciaient l'endroit. C'est sur ce site historique d'une célèbre bataille du 19^e siècle (cf. encadré : la bataille de Seival) qu'ils implantèrent leur vignoble campanien.

Actuellement 168 ha sont plantés, dont 153 ha déjà en production et le reste en expérimentation. Les parties basses furent plantées en premier, portant les cépages habituellement répandus au Brésil : 17 cépages au total, dont 5 blancs (Sauvignon, Albarino, Viognier, Chardonnay, Pinot Gris) couvrant 30% du vignoble et 12 rouges (Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat, Pinot Noir, Petit Verdot, Touriga National...), tous importés d'Europe. Les vignes sont en espalier et la quasi totalité des parcelles, sauf les plus récentes à plus forte densité, bénéficient d'une taille en cordon. La densité de plantation varie de 3.300 à 4.000 pieds/ha, avec un rendement de 6 à 8 t de raisin/ha. De nombreuses parcelles expérimentales avec

« récoltes sélectives » permettent peu à peu de définir les emplacements les plus favorables à tel ou tel cépage, de mieux cibler les différents terroirs.

Actuellement le domaine produit environ 30% de vins blancs et 70% de rouges, vins tranquilles et effervescents qui sont élaborés, conditionnés et vendus au siège de l'entreprise à Bento Gonçalves, mais les extensions à Seival sont déjà bien identifiées : le domaine devrait atteindre 400 ha en 2018 et on installera auparavant tous les équipements pour la production des bouteilles de vins et la vente aux touristes.

La bataille de Seival

La bataille de Seival s'inscrit dans le contexte troublé des révoltes menées entre 1835 et 1845 mené par une partie de la population de l'état de Rio Grande do Sul contre l'empereur brésilien Pedro II. Ce mouvement, appelé la « révolution des farroupilhas » (= loqueteux), est dirigée par Bento Gonçalves et débute en septembre 1835. Le 11 septembre 1836, la république de Rio Grande do Sul est proclamée par le colonel Antonio de Sousa qui, la veille, à la tête des forces sécessionnistes rencontre et bat les troupes impériales commandées par Joao da Silva Tavarès près du ruisseau et de la colline de Seival : on dénombre 100 morts, 63 blessés et 100 prisonniers du côté des impériaux. Certains anciens combattants de Seival, des deux camps, se fixèrent dans la région de Bagé dont la population demeure ainsi aujourd'hui plus métissée que dans le reste de la Campanha Gaucha.

Le domaine Almadén à Santana de Livramento.

<http://m.casamentos.com.br/lista-de-casamento/miolo--e83142/fotos/2>



Vue générale du Domaine Almadén

C'est, on l'a évoqué plus haut, le plus ancien domaine viticole de Campanha, implanté par National Distillers do Brasil à Santana do Livramento, après un essai infructueux de la compagnie américaine pour une installation près de Bagé (en 1973). Les premières récoltes et les premières ventes de vin eurent lieu au début des années 1980. Au cours de cette décennie, de gros investissements sont réalisés : les surfaces plantées augmentent graduellement, la « vinicola » acquiert des équipements de pointe et le marché du vin connaît un fort développement. En 1989, l'unité vitivinicole est revendue à la société canadienne Seagram do Brasil, qui décide de transférer, en 1996, toute la mise en bouteilles à Alphaville dans l'état de Sao Paulo, où se trouve la plus grande clientèle d'Almadén. Nouveaux changements de propriétaires : en 2002, le groupe Pernod Ricard rachète Seagram puis, en 2009, il cède le domaine aux sociétés brésiliennes Ranon, Miolo et Lovara. Actuellement, le groupe Miolo est propriétaire de l'entreprise.

Almadén est aussi le plus grand domaine de Campanha, avec 1200 ha, dont la moitié environ est en production, le reste en expérimentation de cépages ou en réserve foncière (280 ha).



Vues sur le domaine Almadén

Toutes les vignes sont palissées en espaliers, plantées perpendiculairement à la pente car l'érosion est forte sur les versants collinaires, en particulier lors des épisodes de pluie intenses à gros orages. Deux jours avant notre visite, il était tombé plus de 200 mm en 48 heures. Les marques de ruissellement et de « débeurrage » des sols en pente étaient bien visibles, malgré l'enherbement. Actuellement, seuls les jeunes pieds sont irrigués, mais toutes les nouvelles parcelles mises en exploitation le seront à terme. Des gros moyens mécaniques sont aussi mis à disposition pour la conduite des parcelles.



Conduite mécanisée des parcelles, Domaine Almaden

Le domaine a planté 22 types de cépages. Les rouges représentent 60% de la surface avec un rendement de 8 à 10 tonnes de raisin à l'ha selon les variétés : parmi elles, le Tannat et le Merlot sont bien adaptés aux conditions pédoclimatiques de la région, tandis que le Cabernet Sauvignon, qui souffre des excès de chaleur (34 à 36° en moyenne pendant la maturation), reste en retrait au profit du Cabernet Franc. Pour la même raison, il n'y a pas ici de Pinot Noir, remplacé par du Pinotage. Le Gamay est très répandu, utilisé pour les effervescents. Parmi les cépages blancs qui donnent un rendement de 12 à 14 t/ha, figurent le Chardonnay, le Riesling, le Gewurztraminer, l'Ugni et le Sauvignon Blanc. Le domaine produit environ 6 millions de litres de vin/an, répartis de manière à peu près égale entre rouges et blancs : ce sont majoritairement des vins tranquilles, de cépages, mais figure aussi une gamme d'« espumantes » blancs ou rosés.

Almadén, qui s'appuie conjointement sur une longue expérience du domaine, sur la force de vente et les nombreux, puissants moyens de distribution de la société Miolo au Brésil bénéficie d'un marché florissant, dans le contexte favorable d'une demande croissante de la clientèle nationale.

Le domaine Cordilhera de Santana à Santana do Livramento.
(<http://www.cordilheiradesantana.com.br/>)

Ce petit domaine de 24 ha est situé au pied de la colline Paloma, près d'Almadén.



Vue sur le domaine Cordilheira de Santana

Il constitue l'un des exemples des petites propriétés de la Campanha Gaucha, misant sur la qualité des vins fins plutôt que sur la quantité produite. Ce fut, dès le départ, la philosophie des propriétaires, un couple d'œnologues anciens salariés d'Almadén. Les terres furent acquises en 1999 et le premier vin, en Cabernet Sauvignon fut produit en 2003. Des analyses préalables ont montré des sols très favorables à la vigne : profonds (plus d'1,5 m), issus d'arènes basaltiques, bien équilibrés et aérés ; un climat idéal pour un fort enrichissement en sucres et polyphénols. Au domaine, on parle à ces titres du « terroir Paloma » (du nom de la colline proche) et de son impact sur la qualité des vins produits. Ce qui est sûr, c'est que les propriétaires se sont donnés des moyens pour ces vins « d'exception » destinés à une clientèle ciblée : de restaurants, d'amateurs éclairés et même de collectionneurs des grandes métropoles brésiliennes. Une partie de la production est exportée, par exemple en Belgique.

La conduite du vignoble est mécanisée au maximum : ainsi les pieds de la vigne sont espacés d'1,2 m et les rangs de 3,3 m (plus de lumière, moins d'humidité, un travail plus facile). Pour cibler la qualité, on ne vinifie ici qu'une partie du raisin récolté, qui fait l'objet d'une sélection drastique. Ce qui n'a pas été retenu pour la vinification au domaine est vendu aux grandes maisons proches, comme Salton, pour élaborer des effervescents. Les cépages cultivés sont peu nombreux, choisis en fonction du « terroir Paloma » : Sauvignon, Chardonnay, Gewurztraminer pour les blancs, qui

sont minoritaires ; Merlot, Cabernet Sauvignon, Tannat, pour les rouges. Le domaine n'offre que des vins tranquilles, de cépage surtout, mais aussi quelques vins d'assemblage. Parmi les productions du domaine, on peut mentionner un Chardonnay 2005. Sa qualité et sa typicité sont très hautes... comme son prix : 359,40 Reïs, soit environ 120 euros la bouteille !



Zoom sur le Chardonnay, Réserve spéciale, de 2005

Le domaine « Campos de Cima » près d' Itaqui (Campanha occidentale)

<http://camposdecima.com.br/index.asp>

C'est l'un des cas typiques en Campanha Gaucha : une grande propriété terrienne initialement vouée à l'élevage et qui a récemment planté un vignoble.



Entrée de la fazenda Campos de Cima (Maçambara)

Propriété de la famille depuis 150 ans, l'estancia Campos de Cima compte environ 4.400 ha situés sur deux communes, proches de la frontière avec l'Argentine et distantes de plus de 100 Km : Maçambara, où se trouve la fazenda et les vignes ; Itaqui, où la future « vinicola » est en cours de construction. Le vignoble est petit et très récent. Actuellement il ne couvre que 15 ha qui ont été aménagés à partir de 1999 et plantés en 2002. Le premier vin a été commercialisé en 2009. C'est Hortensia Ayub, l'épouse du propriétaire de la fazenda qui gère, avec l'aide de ses deux filles, le domaine viticole. Issue d'une famille connue de Rio de Janeiro (sa sœur, Irene Ravache, est une actrice très populaire au Brésil), elle s'investit avec beaucoup de passion dans la conduite du vignoble et la promotion des vins « Campos de Cima ».



Hortensia Ayub dans son vignoble de Campos de Cima

Les vignes, très vigoureuses, bénéficient de bons sols, riches en éléments sableux aidant au drainage et qui ne réclament aucun amendement. La principale contrainte naturelle est liée au climat, très favorable dans l'ensemble, mais dont les chaleurs extrêmes, certains étés, provoquent le « grillage » des raisins. Pour protéger les grappes, en particulier celles du Viognier plus sensible aux très fortes températures, on conserve la plus grande partie des feuilles en écran du soleil, ne les éliminant que quelques jours avant la vendange qui, en moyenne, s'étale de janvier à mars. Cette pratique d'effeuillage tardif et l'ensemble des travaux sur parcelles, exclusivement manuels, requièrent beaucoup de personnes. Or, recruter de la main d'œuvre est un problème majeur dans une région très enclavée, peuplée de gauchos sans aucune expérience de la viticulture.

Le domaine porte 11 variétés de cépages, en rouge essentiellement : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Ruby Cabernet, Merlot, Malbec, Shiraz, Tempranillo, Tannat et Pinot Noir. Ce dernier et deux cépages blancs, le Chardonnay et le Viognier, sont utilisés pour l'élaboration des effervescents par méthode traditionnelle. Jusqu'ici, tous les vins ont été élaborés par l'EMBRAPA, car Campos de Cima ne disposait pas des équipements pour la vinification. Actuellement une « vinicola » très moderne est en cours de construction, non pas sur le lieu du vignoble, mais au centre de la ville d'Itaqui, mieux placée et desservie pour la vente. Les aires de pressurage, d'élevage, d'embouteillage, de vente et d'accueil de la clientèle touristique de la « vinicola » seront inaugurées avant la fin de 2013. Dès maintenant, les propriétaires ont recruté une œnologue uruguayenne pour gérer la qualité de la production, qui atteint environ 10.000 bouteilles/an. Certains des vins produits, qu'Hortência Ayub présente à des concours nationaux ont été remarqués et récompensés, en particulier l'« espumante » extra brut 2012 lors de la 16^e édition du salon Expovinis Brasil de Sao Paulo. Jusqu'ici, les ventes s'effectuent presque exclusivement par Internet, mais l'accueil des clients à la « vinicola » devrait faire connaître les excellents vins Campos de Cima.

Conclusion

La création très récente de vignobles en Serra do Sudeste et en Campanha Gaucha, après celles qui sont intervenues et qui se poursuivent dans de nombreux états (Pernambuco, Bahia, Santa Catarina, Sao Paulo, Minas Gerais) témoigne du dynamisme du secteur vitivinicole brésilien. Jusqu'aux dernières décennies, la viticulture demeurait exclusivement localisée dans le région de Bento Gonçalves, qui en demeure la région leader. Elle était ici un héritage culturel des nombreux immigrants italiens, pour la plupart venus du Veneto, apportant leurs traditions de petits viticulteurs. Ici, à l'extrême sud de l'état de Rio Grande do Sul, la naissance et le rapide développement de la viticulture, ont, semble-il, deux sources. D'un côté, l'implantation des vignobles relève très souvent d'entreprises de la Serra Gaucha, voire étrangères (ex. Almadèn), cherchant de nouvelles surfaces viticoles à prix plus modéré, sur des sols et sous un climat plus favorables que dans le nord de l'état de Rio Grande do Sul ; de l'autre, ces nouveaux vignobles sont issus de l'initiative de quelques grands « fazenderos », disposant de moyens financiers importants, soucieux de diversifier leurs productions et bien souvent passionnés par cette aventure viticole. On doit aussi ajouter ici le rôle d'impulsion joué par l'état de Rio Grande do Sul. Dans un cas comme dans l'autre, la création et l'extension de ces vignobles sont étroitement liées au grand capital issu de la terre ou des affaires. En tout cas, il est certain que dans un avenir proche, avec l'augmentation

rapide des surfaces plantées et la qualité déjà avérée de certains vins du sud de la Pampa, il faudra compter avec ces nouveaux vignobles.

Bien sûr, les handicaps actuels ne manquent pas : déficit de personnel spécialisé pour la conduite des parcelles ou la vinification. À ce titre, la création de structures de formation de proximité, ciblées sur la vigne et le vin sont indispensables ; isolement géographique de la région, aux voies de communication « d'un autre âge », très éloignée de la clientèle des grandes métropoles brésiliennes. Le développement de l'oenotourisme dans les domaines peut être un des moyens de faire connaître les vins produits. La coupe du monde de football en 2014 et les Jeux olympiques de 2016 en offrent l'opportunité ; la très forte pollution actuelle de la région liée à l'agriculture intensive dominante et qui affecte inévitablement le vignoble. Quelques initiatives encore isolées, comme celle du domaine Nova Aliança, qui adopte une démarche en biodynamie, doivent être encouragées.

La région dispose aussi d'atouts pour promouvoir un vignoble de qualité ; les sols et surtout le climat sont très favorables à la culture de *vitis vinifera*, Les expérimentations actuelles dans certains domaines (ex : Miolo Seival et Almadén) devraient permettre d'identifier, puis d'exploiter au mieux la diversité des terroirs « campaniens ». Autre élément positif, la forte réactivité des propriétaires de domaines, qui a très vite permis la création de l'association des producteurs de vins fins de la Campanha Gaucha, soucieuse de faire reconnaître les productions de la région. Enfin, gage de réussite, c'est la passion que chacun des gestionnaires ou propriétaires exprime en parlant de son vignoble et de ses vins !

Jocelyne Pérard
Responsable de la Chaire UNESCO
« Culture et Traditions du Vin »
de l'Université de Bourgogne