



Une dégustation de
Caroline Furstoss

LA CARMENÈRE, CLÉ DE VOÛTE DES VINS ROUGES DU CHILI

D'origine médocaine, la carmenère a conquis le Chili, au point de devenir le cépage emblématique des vins rouges.

Coincé entre l'océan Pacifique et la cordillère des Andes, le vignoble chilien a plusieurs atouts pour produire de grands vins issus de terroirs exceptionnels. Ces barrières géographiques furent d'ailleurs l'un des facteurs qui a empêché le phylloxéra de sévir à la fin du XIX^e siècle. Au Chili, certaines variétés européennes ont donc été préservées alors que le paysage ampélographique dans le monde entier allait changer. Découvert par hasard il y a trente ans dans le vignoble du domaine Carmen (voir encadré), le cépage d'origine médocaine carmenère a aujourd'hui encore le vent en poupe au Chili. Comparable au malbec argentin en terme de notoriété, la carmenère est devenue le symbole du pays pour les vins rouges. Ses qualités sont indéniables dans un vin d'assemblage de plusieurs cépages, à l'instar du Clos Apalta, où la carmenère est majoritaire à 2/3. Coloré, rond, avec une astringence modérée, ce cépage est aussi très souvent vinifié seul, en offrant des bons rapports qualité/prix. Nous avons sélectionné ici trois cuvées 100 % carmenère.

LA DÉGUSTATION

Trois cuvées qui vont vous faire aimer la carmenère

Découvrez trois déclinaisons chiliennes 100 % carmenère qui ont du caractère.



L'AFFAIRE. CONO SUR, Valle del Cachapoal. La Rinconada, Single Vineyard Block n° 28 2012.

Issu d'une seule parcelle de la vallée de Cachapoal, au sud de Santiago. Les raisins sont vendangés à la main et l'élevage se fait pendant un an en fûts de chêne français.

La dégustation : connue pour son excellent pinot noir, cette propriété élabore aussi cette cuvée élégante.

Cerise noire et toffee au nez. Bouche dense aux tanins soyeux. **15,5/20 - 12,50 €**

Où le trouver : www.transandine.fr



L'EXPRESSIF. VIÑA TARAPACÁ, Valle Centrale. Carmenère 2013.

Ce domaine s'étend sur 600 ha au sud de Santiago, dans un terroir comparable à celui de la région bordelaise. Le travail parcellaire adapté à chaque cépage prévaut.

La dégustation : avec des arômes empreumatiques et fruités, ce vin honore ce cépage. Bouche épicée, impression de végétal dans un

style plutôt mûr. Finale puissante et légère sensation asséchante. **14/20 - 7,80 €**

Où le trouver : www.transandine.fr



LA RACÉE. ERRÁZURIZ, Valle de Rapel. Estate Series, Carmenère 2013.

Viña Errázuriz produit une gamme sans fausses notes grâce à l'expertise de Francisco, son winemaker, qui a notamment travaillé en France au Bon Pasteur, puis au domaine Santa Carolina et l'imposant Casa Lapostolle.

La dégustation : très tabac et chocolat au nez. La bouche est ample et gourmande avec des tanins soyeux et une belle finale poivrée. **15/20 - 13,60 €**

Où le trouver : www.vinsdumonde.com



Le Chili en chiffres

Surface du vignoble :
10 700 hectares de carmenère plantés en 2013 au Chili, soit 84 % de la superficie mondiale plantée.

Production :
21 millions de litres de carmenère chilienne exportée, surtout vers le Brésil, la Chine et les États-Unis.

L'ORIGINE DE LA CARMENÈRE AU CHILI

C'est un œnologue français, Claude Valat, de l'université de Montpellier, qui remarque le premier la présence des pieds de vignes insolites au milieu de la parcelle de merlot du domaine Carmen, au Chili, en 1991. Les raisins sont plus gros, la couleur des feuilles diffère. Après plusieurs années d'analyses, le résultat tombe : ces ceps sont des plants de carmenère, un cépage oublié originaire du Bordelais. Tout comme en Italie, il n'est pas rare de lire sur les étiquettes "cabernet franc" alors que la bouteille contient du vin issu de carmenère.



LE DOMAINE ERRÁZURIZ, la carmenère est située au cœur de la vallée Aconcagua.