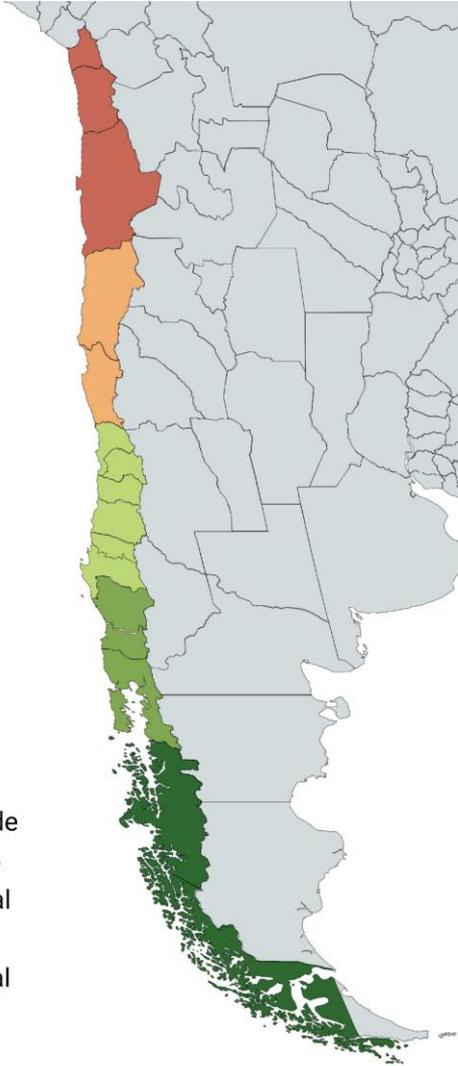




VINOS DE CHILE

CARLA GRAFFIN-CACOPARDO

- 
- Norte Grande
 - Norte Chico
 - Zona Central
 - Zona Sur
 - Zona Austral

Superficie : 755 776 km²

Capitale : Santiago du Chili

Villes principales : Santiago, Valparaíso, Concepción, Antofagasta

Langue officielle : espagnol

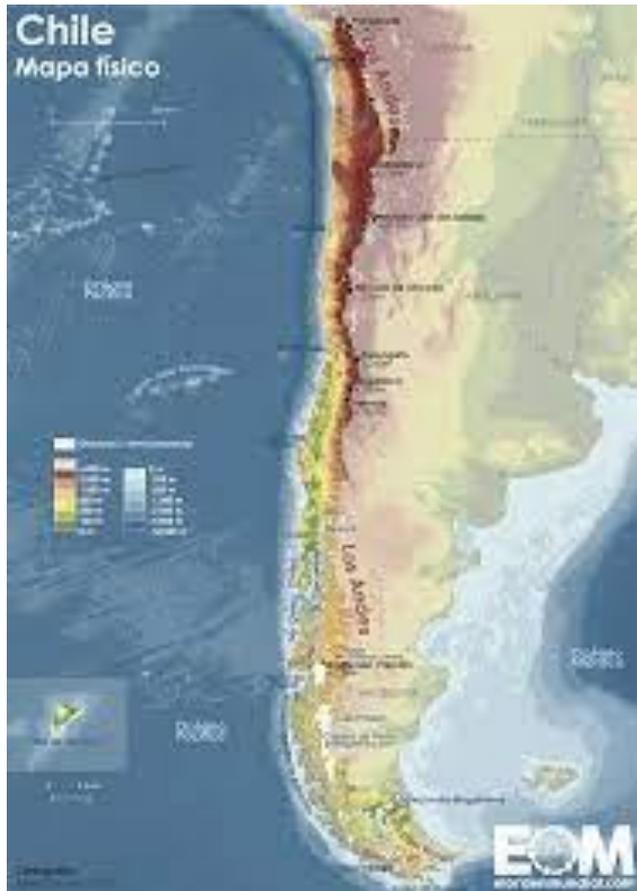
Monnaie : peso (1000 pesos = 1,13€ au 21/03/2023)

Fête nationale : 18 septembre

Le Chili s'étend sur 4 265 km du nord au sud, et d'ouest en est sur une largeur comprise entre 15 et 350 km. Au nord, le désert d'Atacama est le plus aride au monde. L'île de Pâques, annexée en 1888, est à 3 700 km.

Population : 19,96 millions (projections INE.cl, juin 2023)

Le climat en bref



Au Chili, pays d'Amérique du Sud surplombant l'océan Pacifique Sud, il existe une grande variété de climats : désertique mais doux au nord, méditerranéen au centre, océanique au sud, froid de montagne dans les Andes.

Le Chili a une forme très particulière, étant très long et étroit, il est donc logique qu'il ait de différents climats et paysages. Étant dans l'hémisphère sud, évidemment au Chili les saisons sont inversées par rapport à l'Europe ou à l'Amérique du Nord.



Les origines du Chili

L'Homme n'est pas apparu spontanément en Amérique du Sud. Les premières ethnies étaient arrivées par le détroit de Béring et probablement par le Pacifique Sud il y a plus de 10000 ans, bien que de récentes découvertes archéologiques feraient remonter les premières migrations à 40 000 ans. Le Chili fut la dernière zone des Amériques à être peuplée

Des diverses ethnies indiennes, le MAPUCHES littéralement, « les gens de la Terre ») furent la civilisation la plus importante de cette région du continent. Vers 1450, les Incas envahirent le Chili actuel mais ne purent jamais occuper le territoire Mapuche. La présence inca dura peu de temps, bien moins d'un siècle, et ne laissa que peu de traces au Chili

Le premier Européen à découvrir le territoire de l'actuel Chili fut le Portugais Magellan à l'initiative de Carlos I, roi d'Espagne. Parti de Sanlúcar de Barrameda le 26 septembre, Magellan a reconnu une grande partie des côtes du Brésil et de l'Argentine, puis a découvert le détroit qui porte son nom et qui relie le Pacifique avec l'océan Atlantique, le 1er novembre 1520, date importante de l'histoire chilienne.

Lors de la traversée de ce détroit, Magellan dut essuyer de terribles tempêtes et à la sortie du détroit, il rencontra un océan aux eaux plus calmes. Il baptisa alors cet océan du nom de « Pacifique ».

En 1535, Diego de Almagro, lieutenant de Francisco Pizarro, maître du Pérou, commença la conquête du Chili. A nouveau, les Indiens Mapuche, situés dans la partie du Sud de l'actuel Chili furent les seuls à résister farouchement aux Espagnols et mirent en déroute les troupes des conquistadors.

Une nouvelle expédition fut envoyée avec à sa tête Pedro de Valdivia en 1540 et 1541. Elle contourna les Mapuche par la mer et Pedro de Valdivia fonda le 12 février 1541 la ville de Santiago puis soumit la région à la domination espagnole.

En 1683, l'esclavage est aboli et cela permet d'établir des relations plus sereines entre les colons et les Mapuche. Par la suite, divers affrontements ont lieu jusque vers le milieu du XIXe siècle pour la possession de terres les plus australes. Durant une longue période, le fleuve Bio Bio marque la frontière entre le gouvernement colonial et les ethnies amérindiennes.

Bien plus tard, les troupes républicaines chiliennes se heurtèrent elles aussi à la résistance acharnée mapuche qui dura jusqu'à la fin du XIXème siècle. Au total, les Mapuche défendirent leur territoire pendant plus de 350 ans, ce qui donna lieu à l'une des guerres les plus longues de l'histoire de l'humanité.

Détroit de Magellan

Le détroit de Magellan (estrecho de Magallanes) est un passage maritime situé au sud du Chili en Patagonie, dans la région de Magallanes et de l'atlantique et de l'Antartique chilien région de Magallanes et de l'Antarctique chilien.

Il sépare, du côté nord, le continent sud-américain, et du côté sud, la grande île de la Terre de Feu (*Isla Grande de Tierra del Fuego* en espagnol). Ce détroit de 611 kilomètres est le plus long et le plus important passage naturel entre les océans Atlantique et Pacifique. Il est nommé ainsi en l'honneur de Fernando de Magallanes, premier Européen à l'avoir découvert et traversé en 1520. Les Amérindiens Selknam le nommèrent « Atelili »



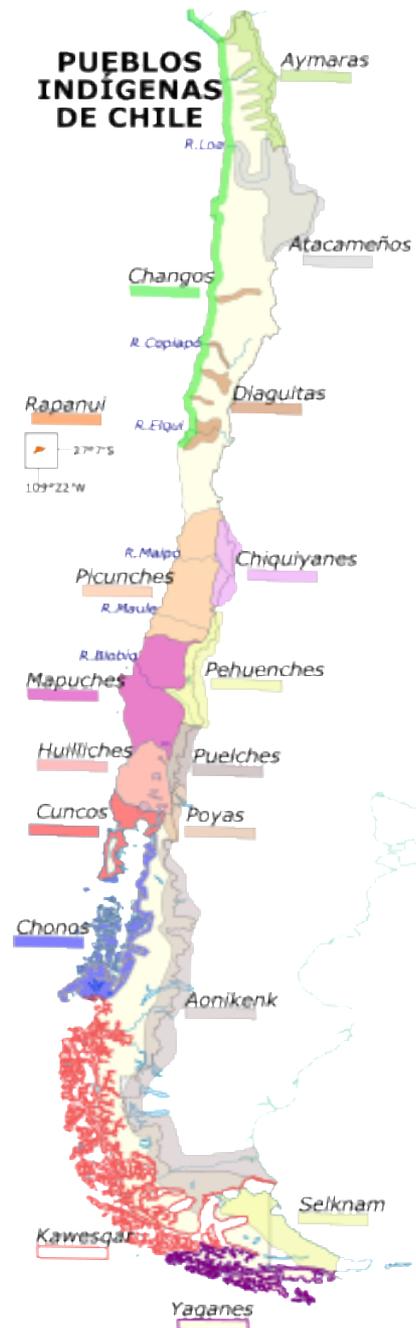
Culture Mapuche



Distribution des populations préhispaniques au Chili.



Chasseur selknam (1904)



Les Lieux les plus célèbres



Salar de Tara (San Pedro de Atacama)



Playa las Tijeras (Isla Damas)



Isla de Pascuas



Pucón

Gastronomie



Caldillo de Congrio



Curanto



Sopaipilla



Empanada de Pino



Pastel de Jaiba



VINS CHILIENS



Histoire des vins chiliens

A la fin du 16ème siècle, on commence déjà à parler de vignes au Chili. En fait, ce sont les frères Francisco de Carabantes qui importent ainsi les premiers pieds du cépage País d'après les écrits en 1548. Le vin Chilien et la vigne sont indispensables aux missionnaires pour prêcher la bonne parole, d'ailleurs la bodega « Misiones de Rengo » rappelle les origines des premiers vignobles chiliens. La vallée de Maipo proche de Santiago sera le première région réellement viticole du pays. Cependant, ce pays voué à l'expansion viticole est freiné par l'Espagne qui voit dans le Chili un concurrent majeur pour ces propres vins. Ainsi, le Chili, à l'époque colonie espagnole, se voit bardé de réglementation pour éviter le développement de sa viticulture.

Au 19ème siècle grâce à l'indépendance, les grandes familles chiliennes, qui ont fait fortune dans l'industrie minière, cherchent à imiter l'art de vivre à l'européenne et construisent de vastes bâtisses au milieu des vignes et développent rapidement la production de vin au Chili. Sous l'impulsion de Claudio Gay puis de Silvestre Ochagavia, l'importation de pieds en provenance de France est très importante et s'accompagne de l'émergence de grands noms de la viticulture chilienne : Concha y Torro, Vina San Pedro, Errazuriz...

Classement des principaux pays producteurs de vin dans le monde en 2023



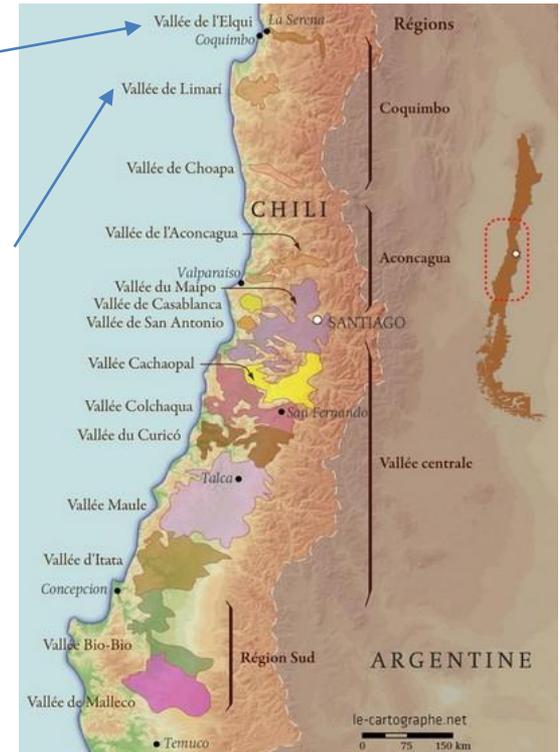


Les Régions Viticoles

Les principales régions viticoles



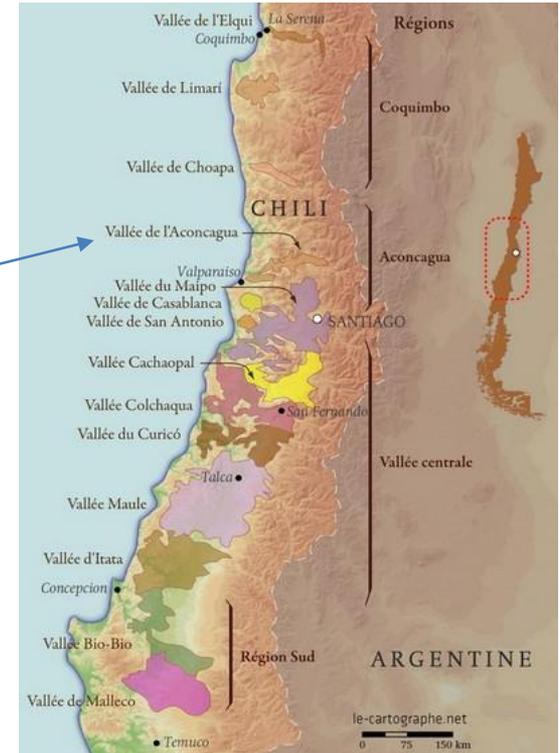
Image Satellite : La vallée de l'Elqui



La vallée de l'Elqui : accueille le vignoble le plus septentrional du Chili, dans la cordillère à environ 70 km à l'est de La Serena. Son climat chaud et sec, semi-désertique, donne des conditions idéales à la production de raisin sucré comme le muscat et le torontel. La vallée de l'Elqui est donc devenue la région du pisco, cette eau de vie de raisin titrant 30 à 43° d'alcool.

La vallée de Limari : se trouve dans la région de Coquimbo, à peu de distance du désert d'Atacama. Elle a près de 110 hectares de vigne et laisse entrevoir le plus grand potentiel de développement vinicole du pays même si elle se trouve dans une zone où la pêche demeure l'industrie actuelle la plus importante.

Les principales régions viticoles



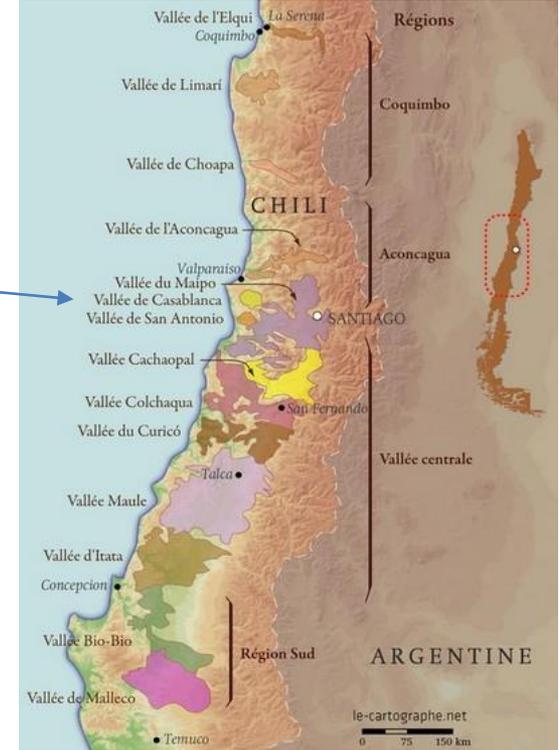
La surface viticole cultivée est de 214 hectares.

La vallée de l'Aconcagua est plate, s'étend de la Cordillère des Andes à l'Océan Pacifique.

L'altitude moyenne est de 1500 mètres.

Le climat y est méditerranéen, avec des températures maximales de 30°C l'été, de 14°C en moyenne sur l'année, alors que durant l'été l'amplitude thermique varie entre 15°C et 20°C, favorisant ainsi l'accumulation de sucre dans les grappes. La luminosité est importante avec entre 240 et 300 jours d'ensoleillement par an. Les précipitations s'élèvent à 250 mm, les mois de novembre à avril étant les plus secs.

Les principales régions viticoles



La vallée de Casablanca

Cette zone se caractérise principalement par sa grande production de Chardonnay. Ces dernières années, le développement vitivinicole de cette zone a été remarquable.

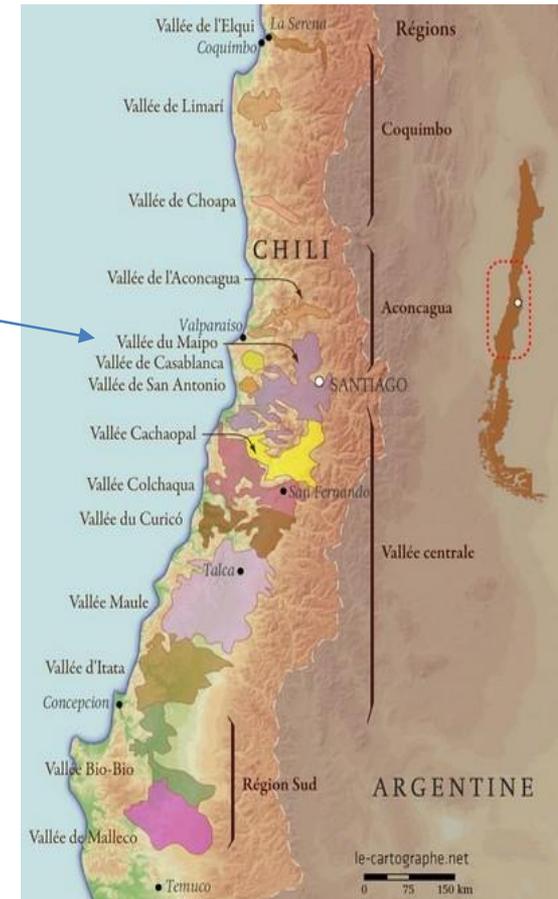
La surface viticole cultivée est de 1593 hectares.

Cette vallée est située au bord de la côte pacifique, à une altitude n'excédant jamais 400 mètres, comprenant quelques collines aux pentes douces. L'influence océanique est très marquée (brises maritimes), avec des températures de l'ordre de 25°C l'été, et de 14°C pour le reste de l'année. Les précipitations annuelles sont de 450 mm, les mois de novembre à avril sont considérés comme les plus secs.

Les principales régions viticoles

La vallée du Maipo

En suivant le fleuve Maipo, on trouve la région vitivinicole la plus ancienne du Chili. La surface cultivée est de 5904 hectares. Le Maipo est une vallée transversale s'étendant de la Cordillère des Andes à l'Océan Pacifique, d'une altitude moyenne de 1000 mètres à l'est et de 500 mètres à l'ouest. Cette déclivité permet la culture de différents cépages. Un climat méditerranéen perdure, avec ici aussi un été sec de décembre à mars, et des précipitations moyennes de l'ordre de 330 mm.



Les principales régions viticoles

La vallée de Curico

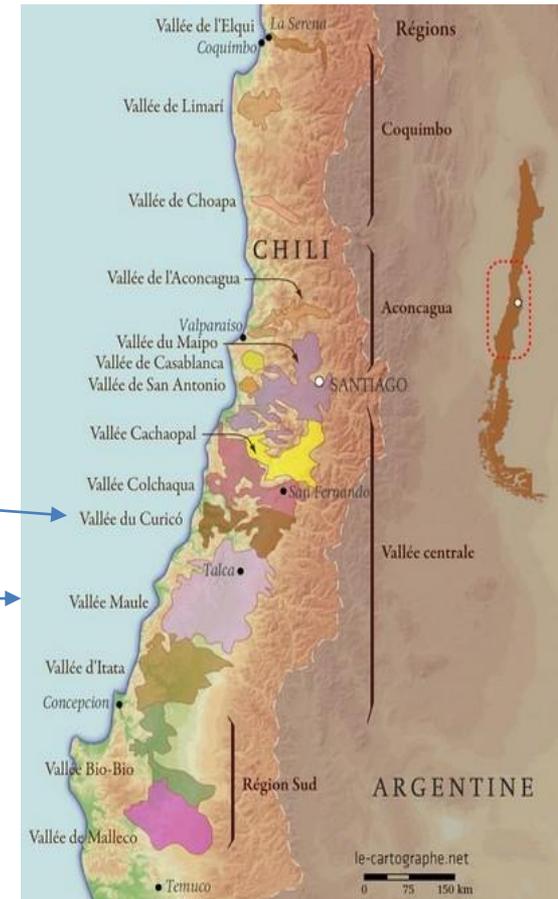
Située à 200 km au Sud de Santiago, la vallée de Curico comprend les vallées de Lontue et de Teno. Elle compte 10198 hectares plantés, principalement dans la plaine centrale.

Avec un climat méditerranéen humide, cette région offre un bon terrain pour la culture des cépages traditionnels. L'influence de l'anticyclone du Pacifique fait que les pluies se concentrent en hiver et laisse un été sec.

La vallée de Maule

C'est la plus grande région vitivinicole du pays. Les zones cultivées représentent 15812 hectares, avec près de 9000 hectares de cépages blancs. Le reste correspond aux cépages Pays et aux cépages rouges. Ceux-ci représentent environ 30% des cépages totaux du Chili.

Cette vallée est longiligne, avec les Montagnes Coastal à l'Ouest et la Cordillère des Andes à l'Est. Avec une moyenne de 700 mm de pluie par an, les températures nocturnes sont basses et l'amplitude thermique atteint 18°C.



Les principales régions viticoles

La vallée d'Itata

La plupart des vignobles de cette région sont plantés en "Cépage Pays", destinés à la production de vin de table. Dernièrement, on a cependant commencé à récolter des cépages plus traditionnels. Dans cette région, il y a aussi des plantations de cépages moins courants au Chili comme le Cabernet Franc, ou la Syrah. Le climat de la région ressemble à celui de la zone du Maule.



LA DEGUSTATION

1. *Viña Keltrewe - D.O. Valle del Itata*
2. *Mora Reyes – Secanos- D.O. Valle del Itata*
3. *Viña del Pedegral D.O. Loncomille*
4. *Tarapaca - D.O Valle Central*
5. *Vera Monte - D.O. Casablanca*
6. *Zardoiz - D.O Valle de Maipo*

• VIÑA •
KELTREWE



Petit vignoble situé dans la vallée d'Itata, qui produit des vins et des liqueurs à base de variétés telles que : País, Moscatel, Torontel et Cinsault. Ses fondateurs, Doña Rita Gajardo et Don Daniel Carrasco, se sont installés dans la région avec la ferme intention de sauver ces souches et ces savoirs ancestraux en matière de vinification, pour offrir à nos clients le meilleur de notre terroir

Torrontel, Viña Keltrewe



Cépage : Torrontel 2018

Domaine : Viña Keltrewe

D.O. Valle del Itata

Prix : 21€ = Disponible sur commande, voir avec Carla

Vinification : Vendanges manuelles. Conservation sur lies pendant trois mois afin d'améliorer la structure du vin

Dégustation

Nez frais et aromatique aux arômes caramel, fruit à noyaux

Bouche vive, fraîche et onctueuse. Finale longue et minérale. Profondeur et équilibre

Mets/accords : Apéritif, Légumes crus

Service : 8° à 10° C

MORA REYES
Viñas de Familia - Guarilhue



Une médaille d'or historique au prestigieux Concours Vinalies Internationales 2019, organisé du 1er au 5 de ce mois à Paris, a été décernée au vin paysan chilien Secano Semillón 2018, de Viña Mora Reyes. L'entreprise familiale est dirigée par Fabián Mora Reyes, et est située dans le secteur Guarilhue de la commune de Coelemu, dans la région naissante de Ñuble

Semillon, Mora Reyes

Cépage : Semillon 2019

Domaine : Mora Reyes – Secanos

D.O. Valle del Itata

Prix : 21€: Disponible sur commande, voir avec Carla

Vinification : Vendanges manuelles. Elevage sur lies pendant plus de trois mois



Dégustation

La robe de ce vin est une magnifique jaune pâle

Le nez développe à l'agitation des senteurs anisées, citronnées et poivrées

En bouche, acidité de qualité et belle longueur caractérise ce vin très original à découvrir en accompagnement d'un poisson au fenouil

Service : 8° à 10° C



Les vignobles Viña del Pedregal sont situés dans la vallée de Loncomilla, dans la région du Maule. La vallée du Maule est une vallée transversale orientée d'est en ouest depuis la cordillère des Andes vers l'océan Pacifique. La répartition de nos vignobles s'effectue depuis les contreforts, en passant par les rives de la rivière Loncomilla et à proximité de la chaîne de montagnes côtières. De par cette disposition, nos vignobles présentent une variabilité de sol et de climat qui contribue à la diversité et à la complexité de nos vins

Carmenère, Aves del Sur



Cépage : Carmenère 2021

Domaine : Valle del Pedegral D.O. Valle del Locomilla

Prix : 12 € : Disponible sur commande , voir avec Carla

Vinification : Vendanges manuelles. Une partie du vin à fait son élevage en bois

Dégustation

Nez frais et aromatique aux arômes de fruits rouges

Bouche fraîche, corps léger

Mets/accords : Empanadas & pizzas

Service : 16° à 18° C

VINA
TARAPACA
— 1874 —



Tarapacá a été fondée en 1874 dans un cadre d'exception près de la Cordillère, elle est au pied d'un Volcan entouré par les montagnes et le fleuve Rio Maipo. Situé à une cinquantaine de kilomètres au Sud de Santiago, cette terre d'origine volcanique étend son vignoble sur 600 hectares entre Isla de Maipo et Talagente, dans un terroir comparable à celui de la région bordelaise. Ici, la culture des vignes utilise un système d'irrigation goutte à goutte, à la source du Rio Maipo

Carmènère, Viña Tarapacá



Cépage : Carmènère 2022

Domaine : Viña Tarapacá

D.O. Valle Central - Région Maipo

Prix : 10 € : Disponible sur commande, ainsi que chez cashvin ou voir avec Carla pour commande groupé

Vinification : Élevage sous bois pendant 10 mois, afin de fournir la complexité et la richesse

Dégustation

Nez expressif, notes de fruits rouges

Bouche, les tannins sont soyeux avec des notes herbacées

Mets/accords : Grillades et viandes rouges

Service : 16° à 18° C

VIÑEDOS ORGÁNICOS
VERAMONTE

VERAMONTE · RITUAL



Augustin Huneus, né à Santiago du Chili, il a consacré toute sa vie à la vigne et au vin. Un domaine viticole qui gère, un domaine viticole qui réussit. Des projets tels que Concha y Toro, Caliterra, Errazuriz et Quintessa sont devenus des marques de renommée mondiale. En 1990, après une période d'exil, il est retourné dans sa patrie et a été le premier à identifier la vallée de Casablanca comme une région de production de vins de qualité internationale. C'est là que Veramonte a été créé et a commencé à produire une large gamme de vins qui reflètent leur lieu d'origine.

Pinot Noir, Veramonte

Cépage : Pinot Noir 2020

Domaine : Veramonte

D.O. Casablanca Valley

Prix : 16€ : Disponible sur commande, ainsi que chez cashvin ou voir avec Carla pour commande groupé

Vinification : 10 mois en fûts de chêne français

Dégustation

Nez arômes de framboise, de cerise et de fraise

Bouche, il est élégant, doux et gourmand. Un vin avec un bon équilibre entre l'acidité et les tannins, une bouche soyeuse et une finale ronde et fraîche

Mets/accords : Viandes rouges

Service : 16° à 18° C





Bénéficiant d'un emplacement privilégié entre deux des villes les plus importantes du Chili (Santiago et Valparaíso), l'esprit de Viña Indómita se vit dans chaque recoin de son imposante maison située à Casablanca, avec une vue panoramique inégalée sur la vallée et un élégant chai à barriques. niché au sein de la colline, qui vous invite à déguster des vins raffinés qui reflètent le meilleur du terroir

Cabernet Sauvignon, Zardoz



Cépage : Cabernet Sauvignon

Domaine : Zardoz

D.O Valle de Maipo

Prix: 29€ : Disponible sur commande ou voir avec Carla pour commande groupé

Vinification : Vendanges manuelles. Conservation sur lies pendant trois mois afin d'améliorer la structure du vin

Dégustation

Jolie robe rouge vif aux reflets brique. Arômes délicats de violette et de fruits rouges

Nez, noisette, de cacao et de menthe

En bouche, tanins extraordinaires, propres, doux et ronds. Finale très élégante, subtile, typée, équilibrée et longue

Service : 16° à 18° C

Muchas Gracias

