

BRÉSIL

Le pari des vins fins

Dans l'État du Rio Grande do Sul, des viticulteurs abandonnent les hybrides au profit des cépages européens pour produire des vins fins.

Dans cet immense pays de l'hémisphère sud qu'est le Brésil, les saisons sont bien sûr inversées et l'on vendange de janvier à début mars. La viticulture s'est développée dans le sud, surtout dans le Rio Grande do Sul, l'État frontalier avec l'Uruguay, bien moins chaud et moins humide que le nord tropical.

Ici, comme partout au Brésil, on distingue les vins fins des vins de table. Les premiers sont issus des cépages européens et ont le vent en poupe. Les seconds sont le jus fermenté des labrusca et des hybrides dont les variétés noires donnent des vins si colorés qu'on les dénomme « sangue de boi » (sang de bœuf). Quant aux coolers, ce sont des mélanges de vin et de jus de raisin gazéifiés, additionnés d'arômes de fruits, qui titrent 5 % d'alcool.

BENTO GONÇALVES, dans l'État de Rio Grande do Sul, est considérée comme la capitale viticole du Brésil.

PHOTOS : PIERRICK BOURGAULT

Concurrentes de la bière, ces boissons sont vendues dans des canettes de 33 cl ou des bouteilles de 27,5 cl selon les disponibilités.

Fort rendement des *Vitis labrusca* et hybrides

Dans le paysage, deux vignobles coexistent : les *Vitis labrusca* et les hybrides conduits en pergola, à côté des *Vitis vinifera* palissés comme en Europe. Aujourd'hui encore, la carapace végétale des pergolas cache le sol sur des milliers d'hectares. Comme chez Vinicola Aurora. Fondée en 1875 et située à Bento Gonçalves, à une centaine de kilomètres de l'océan Atlantique, cette coopérative rassemble 1100 familles, qui exploitent 2 800 hectares. En 2021, elle a collecté 900 000 quintaux de raisin, dont 70 % de labrusca et 30 % de vinifera. Elle paie 0,57 € le kg de raisin vinifera et 0,29 €/kg les labrusca et hybrides que les coopérateurs ont

toujours intérêt à produire pour les jus de raisin, les vins de table et les coolers, en raison de leurs forts rendements.

Sous les pergolas, toutes les grappes ne mûrissent pas, d'où une acidité intéressante pour les coolers et les jus de raisin. Mais ce mode de conduite ne convient pas aux vinifera qui craignent la pourriture. Les cépages européens sont tous palissés, « car l'état sanitaire et la maturité sont meilleurs », avance Mario Geisse, à la tête d'un domaine de 40 ha, à Bento Gonçalves également.

Ce viticulteur ne cultive que des vinifera. Il a fondé son domaine en 1978 sur des collines, à 600 m d'altitude où il gèle en hiver et où il pleut 1 400 mm par an. « J'ai planté des clones français de chardonnay et de pinot noir », explique-t-il. Avec les 4 500 q de raisin, qu'il récolte sur ses 40 ha, plus ceux qu'il achète, il produit 1,5 million de bouteilles par an,



dont un tiers d'effervescents. « Au Brésil, 90 % des bulles sont en Chardonnay ; chez moi, tout est fait en méthode traditionnelle », assure-t-il.

À une quinzaine de kilomètres, Flavio Pizzato exploite 62 ha de vignifera palissés, dont 35 ha de chardonnay avec lesquels il produit des bulles. Il raconte : « Le marché des vins fins s'est ouvert dans les années 1990. Les Brésiliens sont allés à l'étranger apprendre la vinification, l'élevage en barrique... Aurora a subventionné ses membres pour planter des vignes palissées. Mon père a relevé le défi dans les années 1980. Par la suite, nous avons vinifié nous-mêmes. » Aujourd'hui, cet homme d'une soixantaine d'années n'a plus que des vignifera : chardonnay, sauvignon, semillon, alicante, tannat, merlot, cabernet-sauvignon... Une vaste gamme.

À Bento Gonçalves toujours, le domaine Valduga est plus vaste – une

« Avant les Brésiliens pensaient que les vins argentins et uruguayens étaient meilleurs. Ce n'est plus le cas. »

centaine d'hectares – et s'est spécialisé dans l'œnotourisme. Face aux 220 000 visiteurs annuels, les guides répètent l'histoire familiale et insistent sur la décision paternelle « d'arracher la vigne qui produisait 40 t/ha pour planter des raisins à 7 t/ha afin de produire des vins fins aussi bons que ceux importés ».

80 % de la production des vins fins

Le Rio Grande do Sul concentre plus de 80 % de la production de ces vins fins. Selon Claudio Goes, d'une famille de vigneronniers sur quatre générations près de São Paulo, « en 2022, les vins fins ont dépassé les vins de table en chiffre d'affaires, mais pas en volume. Désormais,

30 % des vins fins consommés au Brésil sont produits dans notre pays. Avant, on les importait tous ». « Il y a dix ans, les Brésiliens pensaient que les vins argentins ou uruguayens étaient meilleurs. Les vieux le pensent encore, pas les jeunes », ajoute Flavio Pizzato.

Pour poursuivre leur développement, les producteurs de vins fins prennent une direction claire : pas d'exotisme. Les bouteilles et les saveurs sont sages et classiques, de style européen, tout en gardant un œil sur les succès californiens. Peu de bio à cause du climat et des insectes. Quant aux vins « nature », les Brésiliens ont déjà leurs sangues de boi qu'ils rêvent d'oublier. ●

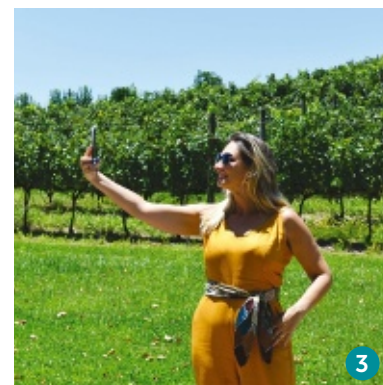
PIERRICK BOURGAULT



1



2



3



4

1 **LE DOMAINE DE MARIO GEISSE**, 40 ha, récolte chaque année quelque 4500 quintaux de raisins destinés aux vins fins.

2 **LES VENDANGES** se font ici de janvier à mars.

3 **L'ŒNOTOURISME**, très développé dans cette région, permet aux vigneronniers d'expliquer leur choix.

4 **LES VIGNES EN PERGOLA** restent majoritaires. Les raisins sont destinés aux vins de table, coolers et jus de raisin.

Deux nouvelles frontières

Au nord tropical, l'hiver (juin-juillet) est chaud et l'été (décembre-janvier), plus encore. Dans ces conditions, pour produire du vin, il faut brusquer la vigne. Deux méthodes voient le jour. Celle des « vins d'hiver » consiste à décaler la récolte en hiver, la saison sèche. Les vignes sont taillées après les vendanges en août-septembre. Elles débourrent puis fleurissent, après quoi elles sont à nouveau taillées et recommencent un cycle qui se termine par une récolte en juin-juillet. Il n'y a qu'une vendange par an. En 2023, l'Anprovin (Association nationale des producteurs de vins d'hiver) recense 318 ha de « vins d'hiver » produisant plus de 650 000 bouteilles. Toujours au nord, mais en zone semi-aride, une autre méthode consiste à imiter les saisons en interrompant l'irrigation pour créer un automne et en la rétablissant pour simuler le printemps. Les quatre saisons coexistent dans le même vignoble au même moment. Chaque mois, les équipes vendangent et les ceps produisent deux fois par an. Après les vendanges, une pulvérisation d'éthylène fait jaunir et tomber les feuilles, puis un traitement à l'hydrogène cyanamide stimule le débourrement de la vigne. « Une technique que le Brésil offre au monde », avance Mauricio Roloff, le directeur de l'association des sommeliers du Brésil.