

The Good Life

18

BUSINESS | CULTURE | DESIGN | ARCHITECTURE | MODE | VOYAGES | LIFESTYLE | N° 18 AVRIL/MAI/JUIN 2015 | 6 € | www.thegoodlife.fr

Le premier magazine masculin hybride : business & lifestyle

The Good Boom

**CANADA CHERCHE MIGRANTS
TRÈS QUALIFIÉS**

The Good Paper

O GLOBO, LE JOURNAL DES CARIOCAS

The Good Headquarters

**BONHAMS CHALLENGE
SOTHEBY'S & CHRISTIE'S -**

Maximale City

**SYDNEY : BIG BUSINESS
EN ASIE-PACIFIQUE**

The Good Trips

**VARSOVIE
IS BACK**

The Good Tests

**AUDI A3 E-TRON, L'ULTRAPERFORMANTE
MARTONE, LE VÉLO HYPER-TRENDY**

The Good Vibrations

**PHOTO, MUSIQUE,
ART CONTEMPORAIN,
GASTRONOMIE**

Extremely addictive

DOSSIER SPÉCIAL

**THE GOOD
WATCHES**

25 PAGES SUR LE
MARCHÉ DES MONTRES
HAUT DE GAMME



The Good Life

+ 5 %
de diffusion
totale

(OJD 2014)

M 01770 - 18 - F. 6,00 € - RD



Le magazine
dont tout
le monde parle
en ce moment

6 €

Chili



L'eldorado viticole

Coincées entre l'Océan Pacifique et la cordillère des Andes, les vignes chiliennes bénéficient d'un climat idéal pour la production de vins d'une excellente tenue, tout en finesse et bien loin des standards internationaux.

Par Béatrice Delamotte

ILLUSTRATION : Lauriane Pierlot

Il faut remercier les conquistadors espagnols d'avoir introduit la vigne au Chili ! Même s'il faudra attendre le XIX^e siècle pour que la viticulture ne devienne plus professionnelle, notamment grâce au rayonnement de la France, c'est en effet l'engouement pour les produits venus de l'Hexagone qui conduisit les propriétaires de vignobles à faire appel à des vigneron français et à cultiver de précieuses boutures européennes miraculeusement prélevées avant les ravages du phylloxéra. Adossé aux Andes et regardant vers le Pacifique, le vignoble bénéficie d'une conjonction climatique à peu près idéale pour la maturation des raisins : chaleur diurne et fraîcheur nocturne liée aux influences rafraîchissantes venues des Andes et du courant pacifique froid du Humboldt. Cette alternance explique la grande qualité de maturité et la netteté des arômes fruités de bon nombre de vins chiliens. Cette forme d'isolement a permis au pays d'échapper au phylloxéra – le seul dans le monde, avec Chypre – et de préserver des souches anciennes. Ainsi, la redécouverte du cépage carménère a été, pour le Chili, l'une des étapes majeures de ces dernières années. Auparavant confondu avec le merlot, cet ancien cépage du Bordelais s'est fait une place parmi les vins chiliens et est même devenu l'emblème de la viticulture chilienne. Désormais, si le pays occupe la huitième place parmi les pays producteurs, il se fait surtout remarquer par une qualité en constante amélioration. Après avoir moder-



1. LE CARMÉNÈRE EST UN CÉPAGE BORDELAIS LARGEMENT UTILISÉ AU CHILI, ALORS QU'IL A PRESQUE COMPLÈTEMENT DISPARU EN FRANCE À CAUSE DU PHYLLOXÈRE. 2. LA VALLÉE D'ELQUI, AU NORD DE SANTIAGO, EST L'UNE DES GRANDES RÉGIONS VITICOLES DU CHILI. 3. PROMENADE ÉQUESTRE À TRAVERS LE VIGNOBLE CHILIEN.

nisé leurs méthodes de vinification, grandes entreprises et propriétés familiales se concentrent à présent sur les terroirs et leur adéquation avec les différents cépages. De nouvelles régions se sont ouvertes à la viticulture, comme la vallée de Casablanca, et sont promises à un bel avenir. En parallèle, la culture en bio et en biodynamie est en plein développement : la surface des vignes certifiées bio connaît une croissance annuelle de 30 % ! Mais c'est la vallée de Colchagua qui est la véritable vitrine du pays. Nombre de producteurs y possèdent des parcelles et certains en ont fait une région vedette. Après le départ de Pinochet, en 1990, et le rétablissement de la démocratie, la filière viticole a connu un véritable coup de fouet. Les investisseurs étrangers ont redécouvert le Chili et ont commencé à s'y installer, alors même que les exportations de vins chiliens étaient déjà très importantes, les Chiliens étant eux-mêmes peu consommateurs. La superficie d'encépagement a d'ailleurs augmenté de 10 000 hectares entre 1987 et 1993.

C'est ainsi que les Rothschild se sont lancés dans la production de deux vins au Chili : Los Vascos (Domaines Barons de Rothschild) et Escudo Rojo, appartenant à Baron Philippe de Rothschild. Cette dernière maison produit par ailleurs, dans la vallée de Maipo, en partenariat avec Concha y Toro, premier producteur de vins du Chili, le vin icône du pays : Almaviva. Très classique dans sa conception, cet assemblage de trois cépages (cabernet sauvignon, carménère et cabernet franc) fait aujourd'hui partie des meilleurs vins du monde. De nombreux autres Français possèdent également des vignobles dans le pays : les Marnier-Lapostolle, Michel Laroche, François et Jacques Lurton, Dassault, Bernard Magrez... De quoi faire du Chili un nouvel eldorado de la viticulture non seulement pour les vigneron français, mais aussi pour les vigneron espagnols – le Catalan Miguel Torres a été l'un des premiers étrangers à tenter l'aventure chilienne dès la fin des années 70 –, et surtout une terre de (très) grands vins à découvrir vraiment. ■

La sélection de *The Good Life***1. GARAGE WINE Co. LOT 37****CABERNET SAUVIGNON**

MILLÉSIME : 2011

COULEUR : ROUGE

PRIX : 19 €

Vallé un véritable « vin de garage », produit en quantité ultralimitée par une équipe de passionnés, à contre-courant des grands domaines industriels. Entrepreneur social, culture bio et biodynamique, Garage Wine Co. ne fait que des vins d'exception. Comme ce cabernet sauvignon qui, malgré le tremblement de terre de 2010, a pu voir le jour. Nez séduisant aux arômes de fruits rouges, de moka et de poivre. Bouche très élégante, ample et épicée, avec des notes de fleurs. Les tanins sont soyeux et l'ensemble promet une très belle garde.



1



4

4. BILL, PINOT NOIR

MILLÉSIME : 2011

COULEUR : ROUGE

PRIX : 38 €

William Cole, encore lui, a également choisi la vallée de Casablanca, juste au nord de Santiago, pour y planter, cette fois, l'autre partie de ses vignobles chiliens. Là encore, les brises du Pacifique apportent de la fraîcheur et permettent de préserver une belle acidité naturelle, malgré un climat chaud. Ce pinot noir exprime parfaitement ce terroir de contrastes. Le nez est riche et complexe, avec des arômes de prune, d'herbe fraîche coupée et de violette. En bouche, c'est une explosion de fruits malgré un corps léger et des tanins très ronds. Une très belle expression du cépage sous d'autres latitudes.

2. DE MARTINO, QUEBRADA SECA**CHARDONNAY**

MILLÉSIME : 2010

COULEUR : BLANC

PRIX : 27 €

Fondé par un immigrant italien, De Martino est un pionnier de la biodynamie au Chili. C'est dans le nord du pays qu'est produit ce blanc, à deux pas du désert d'Atacama, le plus sec du monde. Grâce à un microclimat exceptionnel, les brouillards venus du Pacifique rafraîchissent l'atmosphère aride et l'écart de température permet d'obtenir des vins très élégants. Avec seulement 3,5 ha de chardonnay, De Martino produit un blanc rond et fruité. Le nez est frais, avec une belle minéralité, des notes de millepertuis et de miel. La bouche est ronde, avec du gras et une touche saline. La finale est crémeuse et persistante.



2



5

5. SAN PEDRO CABO DE HORNOS

MILLÉSIME : 2009

COULEUR : ROUGE

PRIX : 30 €

Fondé en 1865 dans la vallée de Curicó, Vino San Pedro a, depuis, racheté des vignobles dans les meilleures régions du Chili. Cet assemblage, à majorité de cabernet sauvignon, avec un peu de syrah et de malbec, est assez représentatif de ce qu'on appelle les vins du Nouveau Monde. Robe intense, nez élégant, mûr et intense, marqué par des notes de fruits noirs, d'une touche de moka, de cèdre et de tabac blond, laisse apparaître une bouche lisse, concentrée. L'équilibre entre tanins et acidité est là. Ce vin légèrement minéral est élégant et extrêmement expressif.

3. WILLIAM COLE CARMENERE

MILLÉSIME : 2012

COULEUR : ROUGE

PRIX : 32 €

Bien connu aux Etats-Unis, William Cole produit aussi des vins dans la vallée de Colchagua, au sud de Santiago. Ici, le cépage roi est le carménère, héritage préphyloxérique du Bordelais dont il provient. Il donne généralement des vins riches et puissants. Si la fougue du cépage se sent bien au nez avec des arômes marqués de fruits rouges, de clou de girofle, de pruneau, la bouche est parfaitement maîtrisée. Rien d'excessif, le fruit est très présent, bien équilibré par des tanins soyeux portés par une acidité maîtrisée. Le potentiel de garde est important.



3



6

6. LA RONCIÈRE, MOUSSAI**CABERNET SAUVIGNON**

MILLÉSIME : 2012

COULEUR : ROUGE

PRIX : 14 €

Depuis 1949, la famille Orueta produit des vins dans la vallée de Colchagua. Les cabernets sauvignons qui composent ce vin sont ramassés à la main, avant d'être élevés pour moitié en fûts de chêne français et pour moitié en cuves Inox. Le résultat est superbe, avec un nez où les fruits rouges sont très expressifs, avec une légère note de chocolat et d'épices. En bouche, les tanins, typique des vins de cette vallée, sont matures, mais sans agressivité. On retrouve les épices, une touche un peu mentholée dans une belle complexité.