

VITIVINICULTURE EN ARGENTINE



Section Economique et Commerciale
Ambassade de la République d'Argentine en France
6 rue Cimarosa – 75116 Paris
Tel: (33 1) 45 05 13 15 – Fax: (33 1) 44 34 22 09
Email: efraneco@noos.fr

Septembre 2009

INTRODUCTION

Avec un territoire continental de 1 818 479 km² auxquels s'ajoutent 973 331 km² correspondants à l'Antarctique et aux îles de l'Atlantique, l'Argentine se caractérise par sa richesse naturelle où cohabitent les sommets et les plateaux, la végétation luxuriante et l'aridité la plus absolue, les bois et les steppes, les glaciers et les chutes.

Dans cette diversité d'écosystèmes naturels, se trouve une série de régions particulièrement propices au développement de l'industrie du vin. A quelques exceptions près, les régions vitivinicoles recouvrent une vaste frange à l'ouest du territoire, située du nord au sud du 22^{ème} au 42^{ème} degrés de latitude. La superficie cultivée approche les 229 500 hectares.

De préférence situées dans les vallées amples et les plaines inclinées, les régions vinicoles argentines jouissent de nombreuses caractéristiques bien définies. La première et peut-être la plus importante est l'altitude. La proximité du massif andin implique que la culture des vignes se pratique sur des plaines d'une inclinaison de 0,2 à 2%, à des altitudes qui vont de 300 à 2400 mètres au-dessus du niveau de la mer. Cette particularité est unique au monde. L'Argentine possède les vignobles les plus hauts du monde et la moyenne générale des terrains cultivés se situe au-dessus des 900 mètres, phénomène que l'on ne retrouve nulle part ailleurs.

Une autre caractéristique des vignes argentines est leur bonne santé naturelle, due à un climat sec. En effet, les maladies qui affectent les vignes sont peu fréquentes et par conséquent l'usage de pesticides pour les combattre est à peine nécessaire. L'eau utilisée pour l'irrigation, qui permet de réguler la fertilité des sols, est extrêmement pure puisqu'elle provient de la fonte des neiges et des glaciers du massif andin. Le ciel, presque toujours diaphane, fournit un important ensoleillement compensé par une forte amplitude thermique (différence entre les températures du jour et de la nuit) qui approche les 15 degrés. De plus, tous les vignobles se situent loin des centres urbains, ils sont exempts de pollution et jouissent, majoritairement, de sols jeunes, peu travaillés. Tout ceci imprime sur les vins un caractère fort, reconnaissable par des couleurs intenses, des arômes profonds et des saveurs charnues, comblées de fruits et de fraîcheur.

Dû au caractère sec et aride de la géographie décrite, il est fréquent de parler d'oasis lorsque l'on évoque les régions vitivinicoles argentines. Ces oasis sont classifiés en différentes régions et sous-régions en accord avec un schéma bien défini. Dans un futur relativement proche, cette classification pourrait éventuellement servir pour établir un système de certification géographique au niveau national, que ce soit des dénominations d'origine contrôlées ou autres, qui recouvrent toutes les régions et les vins du pays.

L'Argentine a une longue tradition de production de vin de haute qualité qui a été presque exclusivement, jusqu'à il y a à peine 10 ans, consommé sur le marché interne.

En peu de temps, grâce à d'importants investissements, l'offre de vin argentin a sensiblement augmenté et ceci a été accompagné par une amélioration de la connaissance et une augmentation de la demande des consommateurs locaux. Les nouvelles générations d'argentins, éduquées dans la culture du vin, ont provoqué un énorme enthousiasme dans ce secteur. Lorsqu'à cela s'ajoute un intérêt croissant de l'extérieur, avec l'arrivée d'experts et de capitaux étrangers, on comprend le développement rapide du secteur ces dernières années.

En l'absence de politique de la filière et, sous le double effet de l'augmentation de la production et de la chute de la consommation, le secteur a dû affronter dans les années 1990, une violente crise de surproduction. L'effondrement des cours qui s'en est suivi et la désaffectation pour la production ont provoqué, entre 1990 et 2000, des arrachages massifs de vignobles trop âgés ou de variétés de basse qualité. En dix ans, la superficie du vignoble s'est ainsi restreinte de 40%. Mais depuis 2000, les surfaces augmentent à un rythme d'environ 4 000 ha par an.

Aujourd'hui l'Argentine représente 2,6 % du vignoble mondial, se situe au 9ème rang pour la surface, au 5ème pour le volume de production, et au 6ème pour la consommation.

Dans cette présentation générale du secteur argentin du vin, vous trouverez de nombreuses informations sur les vins qui font la fierté nationale et que l'Argentine a commencé à partager avec les consommateurs de différentes parties du monde, curieux de connaître ces vins aux nouvelles origines et de première qualité.

HISTORIQUE

L'histoire de la production argentine de vin commence au 16^{ème} siècle lorsque les premiers spécimens de "vitis vinifera" ont été amenés en Amérique par les conquistadors espagnols. Les sacerdoce catholiques qui sont arrivés sur ces terres, ont établis des vignobles près de leurs monastères pour s'assurer d'avoir le vin nécessaire à la célébration de la messe.

Grâce à des conditions climatiques optimales et à la richesse du sol, la « vitis vinifera » a commencé à se développer très rapidement surtout dans les régions proches des Andes. Après de longues années de production rudimentaire, les immigrants au 19^{ème} siècle amènent avec eux de nouvelles techniques de culture et de nouveaux cépages, qui ont trouvé dans les Andes et la Vallée du Fleuve Colorado, l'habitat idéal pour leur développement.

Pendant la dernière partie du 19^{ème} siècle, grâce à la pacification du pays, à son organisation constitutionnelle et la construction de voies ferroviaires, la province de Mendoza et ses terres privilégiées, deviennent le centre de l'expansion de l'industrie vitivinicole argentine, qui s'est désormais étendue aux autres régions de la zone des Andes telles que San Juan, Catamarca, Salta et la Rioja.

Les familles originaires d'Europe, avec une longue tradition de production de vin, se sont établis définitivement dans ces provinces et ont planté de nouveaux cépages.

Cabernet, Malbec, Pinot, Sémillon, Merlot et Chardonnay ont découvert des conditions idéales et ont très rapidement prospéré. Ce développement inclut la production de vins mousseux exquis et très subtils.

Une température adéquate, de longues heures d'ensoleillement, de faibles pluies, un faible taux d'humidité et l'absence de vents forts, ont créé, avec les sols exceptionnels, un environnement écologique de très haute qualité, pour la production de raisin.

Il est important de souligner que la qualité et la richesse de la production argentine de raisin, dans un environnement si favorable, évite de recourir à des moyens de corrections substantiels comme l'ajout de sucre qui n'est pas autorisé dans la législation argentine.

D'autre part, dû à la qualité du climat et aux excellentes conditions d'irrigation, le phylloxera est toléré par les plantes, ce qui évite d'avoir recours à certains types de greffes.

A cela il faut ajouter que l'Argentine, en tant que producteur de vin de grande qualité, adhère aux règles de l'O.I.V. et participe à tous les forums internationaux qui régulent l'activité vitivinicole.

LES REGIONS VITIVINICOLES

MENDOZA

Mendoza est la plus importante région viticole du pays avec plus de 75% de la production nationale et 157 900 hectares de vignobles. Les producteurs recherchent de plus en plus à atteindre d'excellents niveaux de qualité en jouant sur les cépages et la richesse des terrains.

La géographie de la région peut se diviser en trois grands ensembles:

Le Nord

L'altitude varie entre 600 et 700 mètres au-dessus du niveau de la mer avec une faible inclinaison. Dans le sol, le sable fin prédomine et il est fréquent de détecter la présence de salpêtre due à la faible profondeur des nappes. Ces conditions particulières orientent la production vers les vins blancs jeunes et aromatiques ainsi que les rouges fruités consommés jeunes. Les cépages les plus utilisés pour les blancs sont Chenin, Ugni Blanc, Torrontés et Tocai Friulano et pour les rouges Bonarda, Malbec, Syrah et Sangionese.

Vers l'est de la ville de Mendoza, on trouve une localité baignée par le fleuve Tunuyan. L'est de Mendoza est une véritable puissance vitivinicole si l'on considère la superficie des vignobles et la quantité de producteurs qui s'y trouvent. L'altitude varie de 750 à 640 mètres et les vignobles présentent des différences substantielles de climat, sol et amplitude thermique. Bien à l'est, plus particulièrement dans le département de Santa Rosa et Rivadavia, le panorama offre un cadre typique de désert, avec un sol sableux qui ne retient pas l'eau et d'importantes amplitudes thermiques. On trouve tous les cépages cultivés dans le pays, mais le Chardonnay, Sauvignon Blanc, Chenin, Torrontés et Viognier se détachent pour les blancs, et Sangiovese, Syrah, Bonarda et Tempranillo pour les rouges.

Dans les départements de Lujan de Cuyo et Maipu se situe une ancienne et traditionnelle région vitivinicole connue également sous le nom de "première zone" de production des vins argentins. Cette dénomination vient du prestige qu'ont atteint les étiquettes de la région, historiquement parmi les meilleurs de la production nationale. La division administrative des municipalités qui en font partie coïncide avec deux terroirs dotés de conditions naturelles exceptionnelles pour produire des vins de très grande qualité: Maipu et Lujan de Cuyo. La "première zone" de Mendoza a été, avec la Vallée de Uco, une des régions qui a éveillé le plus l'intérêt des investissements étrangers qui sont arrivés dans le pays depuis 1990.



Le Centre

La Vallée de Uco atteint les plus hautes altitudes viticoles de la province de Mendoza: jusqu'à 1400 mètres au dessus du niveau de la mer. Cette zone singulière est actuellement en plein développement grâce à l'arrivée des investissements étrangers. Cet engouement s'explique par la grande amplitude thermique que connaissent les vignobles, ainsi que l'importante radiation solaire. Ceci permet d'obtenir une période de maturité des vignes lente et équilibrée où les cépages blancs produisent des arômes primaires et les rouges fixent le tannin qui dotera les vins d'une forte intensité.

Les meilleurs vins obtenus sont ceux qui proviennent des cépages à cycle de maturité court, plus particulièrement Chardonnay, Semillon, Merlot et Pinot Noir, même s'il existe de très bons Malbec et Tempranillo. Les caractéristiques climatiques qui règnent permettent d'obtenir des vins avec une acidité accentuée ce qui les rend idéaux comme base pour faire des mousseux.

Le Sud

La ville de San Rafael et sa zone d'affluence représente le dernier oasis viticole de la Province de Mendoza. Cette zone présente une inclinaison du NO vers le SE et a une altitude maximum de 750m à Las Paredes jusqu'à 485m à General Alvear. Les variétés de la zone sont Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Chenin, Tocai Friulano, Semillón, Torrontés, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot, Malbec, Syrah, Barbera D'Asti et Bonarda. Elles ont obtenu une appellation d'origine en 1993.

SAN JUAN

San Juan occupe la seconde place dans les statistiques de vin argentin en ce qui concerne la superficie des vignobles (48 780 hectares) et le volume de production de vin. San Juan est composée d'une succession de vallées: Tulum (la plus importante, sur les rives du fleuve San Juan), Ullum-Zonda, Calingasta, Jáchal, Iglesia et Fértil.

L'altitude varie entre 1200 mètres dans la Vallée de El Pedernal (une microzone dans celle de Ullum-Zonda) et 600 mètres dans les départements les plus bas de la Vallée de Tulum.

Les cépages les plus cultivés sont le Bonarda, le Greco Nero (presque inexistant dans les autres régions), le Malbec, le Moscatel de Alejandría, le Pedro Giménez et le Torrontés. Les implantations les plus récentes favorisent les variétés les plus fines, telles que Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc et Viognier.



LA PATAGONIE

Avec plus de 1500 hectares de vignobles, Neuquèn est un des pôles vitivinicoles qui s'est le plus développé dernièrement en Argentine. C'est un centre de bodegas modernes dédié exclusivement aux vins de haute qualité œnologique. A San Patricio del Chañar, situé à 60km au nord est de la capitale de la Province de Neuquèn, les vignobles rencontrent les conditions idéales pour se développer.



Avec des précipitations annuelles de 180mm, une amplitude thermique supérieure à 20 degrés entre le jour et la nuit à l'époque de maturité des vignes, des jours très ensoleillés avec des vents faibles, on obtient du raisin d'excellente qualité, ayant une forte concentration de couleur et d'arômes, une évolution lente des tannins et un parfait niveau d'acidité qui donneront ensuite des vins d'une excellente qualité. Des 1500 hectares de vignobles de la Province, 1300 se situent dans la localité de San Patricio del Chañar. Elles connaissent les mêmes conditions de plantation ce qui pourrait offrir la possibilité de créer une DOC dans un futur.

La Patagonie vitivinicole argentine a son plus ancien centre de production dans la Vallée Haute du Rio Negro, située à la confluence des fleuves Limay et Neuquèn. Située à 37m d'altitude, la Vallée Haute du Rio Negro regroupe toutes les conditions pour obtenir des vignes en excellente santé.

Le caractère singulier du paysage patagonique confère à ses vins une forte personnalité. Tous sont dotés d'un excellent rapport alcool acidité, résultat d'une maturité des raisins dans des conditions optimales. Les vins blancs obtenus à partir de Semillon sont tout particulièrement intéressants, avec des touches minérales que l'on retrouve difficilement dans d'autres zones. Dans les vins rouges, ce sont les cépages Pinot Noir et Merlot qui se détachent de part leurs fortes intensités de couleur et typicité. De récentes productions de Cabernet Franc se révèlent très prometteuses.

Il ne faut pas oublier de mentionner l'existence de vignobles plus au sud qui ont leur limite dans la localité de El Hoyo de Epuyen dans la province de Chubut, sur le 42ème parallèle. En excluant les zones à climat extrême, il est possible que dans les prochaines années la Patagonie attire une nouvelle avalanche d'investissements vitivinicoles, de part la conjonction de l'industrie de vins fins et traditionnels avec celle du tourisme déjà bien développée et très attractive.

SALTA

La vitiviniculture de Salta remonte à l'époque des conquistadors espagnols et se caractérise par un important centre de production situé dans les Vallées Calchaquies. Il s'agit d'une seule vallée mais composée d'une multitude de terroirs très différents les uns des autres, dont l'altitude varie entre 1700 mètres à Cafayate et 2400 mètres à Colomé en passant par 2000 à Yacochuya et La Viña.

Ses 1700 hectares de vignobles ainsi que la qualité de ses vins, la convertissent en une importante région viticole.

Salta offre une gamme intéressante de saveurs, parmi lesquelles se détachent les savoureux Torrontés, la variété la plus typique de la région. Les conditions écologiques optimums permettent également d'obtenir de très bons vins rouges à base de Cabernet Sauvignon et Malbec, dotés de couleurs profondes et d'un corps complet. Sont également cultivés les cépages Chardonnay, Chenin, Sauvignon Blanc, Merlot et Syrah.



LA RIOJA

C'est dans la région de la Vallée de Famatina que le vin de la Rioja a obtenu sa notoriété. La Vallée se situe entre les cordons montagneux de la Sierra de Velasco et la Sierra de Famatina. Comme dans le reste de la géographie viticole du pays, le climat est sec, relativement venté, avec un sol alluvial propre aux vallées géologiquement anciennes. L'altitude va de 800 à 1400 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Le vin de La Rioja est produit depuis le 16ème siècle. La superficie dédiée aujourd'hui à la vigne dépasse les

7000 hectares, et les vignes de haute qualité œnologique représentent une part de plus en plus importante des cultures.

Les innovations technologiques incorporées ces cinq dernières années, plus particulièrement l'arrosage par goutte et les nouvelles machines, ont permis de donner au typique Torrontés de la région ses caractéristiques: un vin blanc aux arômes voluptueux mais élégant, sans les amertumes d'un autre temps. Les avancées obtenues pour la Syrah, le Malbec et le Chardonnay sont également très intéressantes.



CATAMARCA

Son industrie viticole a traditionnellement été orientée vers la production de vins de table ou plus communément appelés les "vins régionaux", obtenus à partir des variétés de raisin Cereza et Moscatel. Mais l'industrie connaît une reconversion qui semble terminée. Géographiquement, les vallées viticoles de Catamarca se divisent en deux zones.

Du point de vue de la qualité, la plus importante se situe à l'ouest, avec une altitude qui atteint plus de 1800 mètres.

L'autre est la zone de la Vallée de Catamarca, plus traditionnelle du point de vue de la culture du raisin, pour table et pour les raisins secs. Dans les zones les plus favorisées, spécialement Tinogasta, Santa Maria et Fiambala, les sols sont sableux et rocailloux, particulièrement aptes pour la culture de cépages fins.

Même si une très petite fraction des 2800 hectares de vignobles de la province correspondent à du raisin de qualité, le récent développement des vins Syrah, Malbec et Cabernet Sauvignon (certains ont été lancés sur le marché avec de bonnes répercussions) confèrent à Catamarca un futur plein de promesses.



LES PRINCIPAUX CEPAGES

ROUGES

Malbec: c'est la variété productrice du vin rouge la plus emblématique d'Argentine. Elle est arrivée en Argentine au milieu du 19^{ème} siècle et s'est très bien adaptée à toutes les régions vitivinicoles du pays. Elle a commencé à être cultivée de manière intensive, grâce à sa vigueur et sa capacité à produire de bons vins.

Il existe aujourd'hui de nombreuses variantes d'élaboration de Malbec, depuis les vins jeunes et simples jusqu'aux gras et forts avec un long vieillissement en barriques, en passant par les rosés, les mousseux et les liquoreux, de style Oporto.

Dans tous les cas, ses arômes primaires ressortent par des nuances de prune mure – parfois de menthe – par la capacité à remplir le palais sans agressivité grâce à des tannins sucrés et ronds.

Cabernet Sauvignon: c'est le roi des cépages rouges. Il présente de subtiles caractéristiques différentielles selon sa région d'origine. Au Nord Ouest, il atteint une surprenante intensité de couleur et des arômes de mûre et poivron vert. A Cuyo, le caractère fruité est plus intense avec des notes de groseille mure, tandis que dans les régions plus australes les saveurs minérales et terreuses sont plus puissantes. L'élevage en fût de chêne et en bouteille lui confère une élégance particulière, avec des arômes de tabac, cuir et épices.

Merlot: c'est un cépage qui préfère les territoires argentins élevés et frais, plus particulièrement dans la Vallée de Uco et la Patagonie. Avec de faibles niveaux de production et un bon travail du vignoble, le Merlot devient un vin délicat, intense au palais sans être trop puissant. Les arômes qui l'identifient sont le piment doux, la groseille et les épices.

Syrah: il a été traditionnellement utilisé pour les vins d'assemblage, mais pendant la dernière décennie sa culture s'est généralisée. Ce cépage s'adapte très bien aux régions à fort ensoleillement comme la Vallée de Tulum, à San Juan, et les départements de l'est de Mendoza. Bien élaboré, il présente d'intenses couleurs, une texture pleine et des arômes qui varient entre les floraux dans sa jeunesse, jusqu'aux épicés et animaux, après l'élevage en fûts de chêne et bouteille.

Pinot Noir: cépage noble et ancien, qui est fréquemment utilisé comme base pour les meilleurs mousseux – vinifié en blanc -, tandis qu'on obtient également de très bons vins rouges. En fonction des différents clones (c'est la variété qui mute le plus rapidement) sa couleur va du rubis au rouge intense, en conservant toujours les arômes de framboise, chou et terre qui le caractérisent.

Tempranillo: bien vinifié et avec un vieillissement en fût de chêne américain – au style espagnol – il réussit à obtenir une excellente qualité et capacité pour évoluer en bouteille. Dans sa jeunesse, il offre des arômes fruités simples de framboises et mûres, mais en vieillissant il obtient des touches de réglisse et torrification.

Bonarda: par son abondance, sa vigueur et son faible coût, il a toujours fait partie des vins rouges les plus économiques. Il produit un vin franc, honnête, avec un bon corps et une belle couleur, avec des arômes fruités de framboises et des touches subtiles d'anis. Sa bonne structure lui permet d'être vieilli en barriques avec de bons résultats.

Sangiovese: en Argentine on le cultive depuis plusieurs décennies, mais son potentiel pour la production de vin de qualité n'a été découvert qu'il y a peu de temps. Jeune il présente des arômes de framboise et violette ; son élevage en fût de chêne et bouteille lui donne des nuances de raisin sec qui rappellent le Chianti péninsulaire.

BLANCS

Torrontés: l'unique cépage considéré autochtone de l'Argentine, cultivé dans toutes les régions productrices, de Salta au Rio Negro. L'origine du Torrontés est toujours remise en question par les spécialistes, sauf son lien de parenté avec les Moscatels de la méditerranée européenne. La preuve en est son arôme incomparable, qui est toujours associé aux fleurs comme la rose, le jasmin et le géranium. Son implantation date de l'époque des conquistadors espagnols et il est aujourd'hui le plus répandu dans le pays. Récemment, il a été utilisé pour l'élaboration de vin sucré et de mousseux, avec d'excellents résultats dans les deux cas.

Chardonnay: il est situé au premier rang des variétés classiques blanches. Il est très apprécié en Argentine dû à sa capacité à bien mûrir et à produire une large gamme de vins, qui vont de la base pour les mousseux aux vins de cépage fermentés en fût de chêne les plus corpulents, en passant par les vins frais et élégants. Il offre des arômes de fruits tropicaux et de pomme.

Chenin: c'est un cépage très fin, dont l'adaptation aux terroirs argentins a été très bonne. Malgré cela, il est rare de le trouver dans les vins de cépage, étant plus souvent utilisé pour apporter de la fraîcheur et une structure acide à de nombreux vins d'assemblage. Pour décrire son arôme, il est souvent fait allusion à la peau de la pêche blanche.

Sauvignon Blanc: c'est un ancien cépage, peu développé en Argentine, dû à son comportement particulier. Pendant les dernières années, il a joui d'une importante expansion. Avec un bon travail du vignoble il est possible de révéler d'intenses arômes de type sauvage qui rappellent les végétaux, la chlorophylle et les agrumes. Dans d'autres cas, il peut développer des arômes de fruits blancs mais ce n'est pas son caractère généralement recherché.

Semillon: il est implanté en Argentine depuis la fin du 19^{ème} siècle. Il aime les climats frais et modérés, comme celui de la Vallée de Uco de la Haute Vallée du Rio Negro. A Cuyo, il acquiert des tons aromatiques de fruits blancs et miel, tandis qu'en Patagonie apparaissent des accents de pomme et terre. Dans les deux cas, il vieillit très bien en bouteille et forme des nuances olfactives complexes.

Riesling: c'est un cépage peu cultivé en Argentine puisqu'il prospère uniquement à des rendements très limités dans des zones tempérées et froides. Là, il est possible d'obtenir des vins délicats avec de hauts niveaux d'acidité et des arômes typiques d'agrumes et de fleurs, avec des touches minérales qui se décrivent souvent comme saveurs « métalliques ». Son évolution en bouteille est excellente et il atteint de surprenants niveaux de complexité.

Viognier: ces derniers temps, l'industrie vitivinicole argentine a commencé à le cultiver et essayer des vinifications avec ce cépage. Le Viognier se prête bien pour l'élaboration de vin dans de l'acier inoxydable ou la fermentation et le vieillissement dans des fûts de bois. Dans les vins frais apparaissent des tons de fleurs, de fruits tropicaux et un indescriptible goût de caramel. Lorsqu'on l'élève en fût de chêne, des arômes d'amandes apparaissent après quelques années.

Gewürztraminer: il est cultivé dans des zones élevées et froides où on obtient peu de vins blancs mais de bonne qualité qu'ils soient secs ou sucrés. S'il est travaillé avec les soins nécessaires, il offre des arômes personnels et un corps solide, sans ne jamais perdre sa fraîcheur, grâce à une grande acidité naturelle. Ses arômes les plus fréquents sont de fleurs, d'agrumes avec d'éventuelles apparitions délicates de végétaux et épices.

BILAN VENDANGES 2009

Rapport de l'Association des Professionnels en Œnologie et Aliments d'Argentine (A.P.E.A.A.) – (traduction non officielle).

Année idéale pour les grands vins, grâce à l'intervention rigoureuse des professionnels de la vigne et du vin. Année sèche et chaude permettant d'obtenir des raisins et des vins sains. Quantité réduite, meilleure qualité.

Vallée de Calchaquies (Salta, Tucumán, Catamarca)

« Cycle végétatif optimum pour mettre en valeur la qualité de la région »

Hiver froid et sec, bon pour le repos végétatif de la vigne. Première fraîcheur avec 20 jours de retard dans la croissance des plants et quelques gelées dans les zones basses qui ont provoqué une baisse du rendement. Fin du printemps très pluvieux ce qui a affecté la santé de certains vignobles. Été plus frais que la normale, permettant une maturité lente et complète. Pour les variétés à cycle long, il y a eu un retard de la maturité. Le cycle a favorisé la qualité du fruit, une bonne acidité et des tannins mûrs.

Vins blancs: fruit intense, complexité et élégance, surtout pour le Torrontés. Frais avec une meilleure acidité et une plus grande délicatesse.

Vins rouges: teneur réduite en alcool, excellente couleur, stable, plus grande concentration, fruit noirs, ronds, juteux et avec des tannins mûrs.

L'amélioration de la gestion du vignoble, l'utilisation de technologie œnologique, la mécanisation des récoltes et une meilleure logistique des vendanges permettent d'améliorer chaque année les vins de cette région et d'en développer le potentiel.

La Rioja

« Année sèche, maturité anticipée, optimum pour les variétés à cycle long ».

Hiver et printemps normaux, avec une pousse anticipée. Début de l'été avec quelques pluies en décembre, ensuite un climat sec avec une moyenne de -20% de pluies par rapport à la normale ce qui a amélioré la qualité sanitaire des fruits et provoqué une maturité anticipée de 7 jours pour les cépages précoces et de 10 jours pour les tardifs. La qualité est excellente avec une intensité aromatique moins importante pour les vins blancs et une forte expression des cépages pour les rouges.

Se détachent le Cabernet Sauvignon, le Syrah et le Petit Verdot.

San Juan

« Année difficile pour les qualités sanitaires du vignoble, mais bien dirigée par une œnologie raisonnée combinée avec une bonne logistique des vendanges ».

L'hiver a été particulièrement long mais moins froid que l'année antérieure. Début du printemps frais mais la fin de la saison a été marquée par des températures élevées, ce qui a pu modifier les rendements des vignobles.

Début de l'été très humide ce qui a entraîné l'apparition de foyers d'oïdium et peronospera. Ces maladies ont compliqué la maturité des fruits et provoqué la défoliation des vignes avec de sérieux problèmes de déshydratation. Cette province a été très affectée par des incidents climatiques du type grêle, ce qui a affecté la production et donc la qualité. Après le 10 janvier, l'été est devenu très sec et chaud, ce qui a provoqué une anticipation de la récolte et augmenté la teneur en sucre de certaines variétés. La maturité a également commencé plus tôt, presque au même moment pour toutes les variétés.

Les principales améliorations techniques mises en place ont été la mécanisation de la récolte pendant la nuit, l'application de froid et de programmes logistiques efficaces pour les vendanges. Ainsi certains vins blancs sont de qualité œnologique remarquable. Les vins rouges ont eu leur maturité compromise par des températures élevées pendant la maturation.

En vins blancs on remarque la qualité du Viognier, Sauvignon Blanc et Pinot Gris.

Pour les rouges, le Cabernet Franc, le Tannat, le Malbec, le Syrah et le Bonarda caractérisés par des couleurs vives, un fruit mûr, des vins épicés, des tannins doux et un corps complexe.

Les résultats de la Vallée de Zonda sont également intéressants et laissent penser que l'identité variétale des vins sera particulièrement marquée.

Mendoza

« Année excellente pour les vins rouges »

Oasis Nord

« Production optimum pour les vins de consommation massive de cépages jeunes »

Quelques gelées précoces en avril 2008 ont affecté la production. Hiver traditionnel avec repos végétatif assuré. Début de printemps frais avec un mois de novembre très chaud, ce qui a affecté la production. Début d'été pluvieux avec de fortes chutes de grêlons, problèmes sanitaires d'oïdium et peronospera qui ont compromis la qualité de certains vins.

Vins blancs: Chenin, Sauvignon, Torrontés, Chardonnay et Semillon, élégants, légers mais bien équilibrés.

Vins rouges de bonne intensité en couleur, fruités, persistants, délicats, parfaits pour une consommation dans l'année. On distingue le Syrah, le Tempranillo et le Bonarda.

Oasis Est

« Production réduite d'une qualité remarquable »

Hiver court et doux.

Printemps sec et vent zonda qui a provoqué de la coulure chez les cépages précoces. Eté chaud, sec, qui a avancé la récolte de 10 à 20 jours. Qualité sanitaire acceptable. Variétés à cycle moyen et long très saines. Légers cas de déshydratation dans des vignobles avec restriction hydrique. Maturité anticipée.

Vins blancs, frais, sans niveaux d'oxydation, bon équilibre et amabilité en bouche. Le Chardonnay, Sauvignon Blanc, Torrontés et Chenin sont particulièrement intéressants.

Vins rouges: couleurs bonnes et stables, arômes propres sans réduction, tannins doux. Le Malbec, Syrah et Bonarda se détachent des autres cépages.

Oasis zone haute du fleuve Mendoza

« Année mémorable pour les cépages rouges. Une œnologie correcte permet de mettre en valeur les vins blancs ».

Automne 2008 avec des gelées précoces qui ont pu affecté la production et la fertilité des bourgeons. Hiver doux avec peu de gelées, bon pour le repos végétatif de la vigne. Printemps frais, sec avec une croissance anticipée et bonne. Novembre très chaud et sec. Quelques incidents ont provoqué des foyers d'oidium et peronospera.

Début du printemps pluvieux, puis plus chaud et sec, ce qui a anticipé de 20 jours la maturité physiologique des cépages précoces et de saison. Normal pour les tardifs. Des exceptions notables avec le Cabernet Franc et le Sauvignon qui ont vu leur maturité accélérée.

Dans cette région on observe une avant garde technologique constante pour ce qui est des vignobles et de la vinification : une meilleure gestion de l'eau, une amélioration de la logistique des vendanges, des équipements spécifiques d'œnologie raisonnée pour chaque cépage.

Baucoup d'alcool, peu d'acidité malique pour certains cépages rouges. Couleur intense, fruit concentré, acidité équilibrée. Le Merlot, le Malbec, le Syrah, le Cabernet Franc, le Cabernet Sauvignon, le Bonarda, le Petit Verdot et le Tannat son particulièrement intéressants.

Vins blancs de couleur très attractive, délicats, tons aromatiques doux de la famille tropicale, bonne fraîcheur en bouche.

Vallée de Uco

« A 1000 mètres d'altitude, une qualité exceptionnelle, des vins à fort potentiel de garde. »

Gelées précoces en automne 2008. L'hiver a été normal avec de faibles chutes de neige. Repos végétatif normal. Printemps frais et sec, ont permis une bonne pousse, floraison et véraison. Novembre - Décembre: des températures élevées ont provoqué l'apparition de foyers d'oïdium.

Eté chaud qui a avancé la maturité des raisins blancs précoces. Normal pour le développement de raisins rouges à grand potentiel de garde. Dans cette région on a également observé une maturité phénolique et physiologique précoce pour le Cabernet Franc et le Cabernet Sauvignon.

Résultat œnologique intéressant pour le Malbec, Tannat, Petit Verdot. Qualités remarquables pour le Syrah, le Tannat, le Petit Verdot et de surprenants Cabernets. Vins blancs: Sauvignon Blanc à caractère minéral positif, corps frais et léger. Chardonnay à bouche ample et large, saveur forte de fruit à noyaux mûrs.

Oasis Sud

« Année de vins élégants et délicats »

Hiver doux, repos végétatif adéquat. Printemps normal, tempéré, frais, qui a permis une bonne pousse, floraison et fécondation. Très bonne qualité sanitaire du raisin, malgré quelques accidents climatologiques. Températures élevées en décembre et janvier qui ont anticipé la récolte des raisins et on a même observé des comportements atypiques: les vendanges du Cabernet Sauvignon ont dû être avancées par rapport à celle du Malbec.

Dans cette région, on observe chaque jour une meilleure intégration producteur/bodeguero, pour atteindre une meilleure qualité, une plus grande efficacité et un bénéfice mutuel.

Vins blancs avec une maturité anticipée: délicats, avec une forte identité. Le Chardonnay et le Sauvignon Blanc se détachent des autres.

Vins rouges: couleurs profondes, complexes, élégants et équilibrés, avec un bon équilibre alcool/acidité. Le Malbec et le Merlot sont particulièrement intéressants.

Neuquén – Río Negro (Patagonie)

« Année très favorable pour la qualité soutenue de la région ».

Hiver froid et sec, normal pour la région et la dormance végétative de la vigne. Printemps frais, avec des gelées tardives peu significatives et sans pluie. Bonnes températures en floraison et fécondation pour la majorité des cépages et exceptionnelles pour le Malbec (pas de coulure). Pas de maladies cryptogamiques.

Eté chaud et sec, avec des températures maximales élevées, atypiques pour la région. Ceci a provoqué une anticipation de la maturation des variétés précoces. La fin de l'été a été longue, tempérée, favorisant ainsi la maturité complète du Cabernet Sauvignon.

Cette région se détache par les nouveaux projets et l'avancée technologique qui améliorent à chaque fois la qualité de ses vins. On prévoit le développement de nouveaux cépages d'intérêt commercial comme le Torrontés.

Vins blancs: identité variétale marquée, fruits tropicaux, équilibrés en bouche, bonne acidité. Le Chardonnay et le Sauvignon Blanc sont particulièrement intéressants.

Vins rouges: avec une excellente couleur, fruits mûrs, bon équilibre et harmonie en bouche. Se détachent les cépages Pinot Noir, Merlot, Malbec et Cabernet Franc.

PRINCIPAUX CHIFFRES DU SECTEUR VITIVINICOLE ARGENTIN

	Unité	2003	2004	2005	2006	2007	2008*	Prévisions 2009**
Superficie totale des vignes (en production ou non)	ha	210 530	212 659	218 590	223 034	225 846	226 492	
Production globale de raisin	100kg	23 014 806	26 509 729	28 297 115	28 809 275	30 925 094	28 216 964	21 012 850
Production de raisin pour la consommation des fruits frais x	100kg	813 540	917 805	1 035 222	1 142 039	1 107 627	1 134 098	649 539
Production de raisin transformé en raisin sec x	100kg	374 320	500 629	699 511	591 125	1 103 201	966 273	
Production de vin	1000hl	13 225	15 464	15 222	15 396	15 046	14 677	9 669
Production de jus	1000hl	4 377	4 700	6 104	6 387	8 106	6 382	3 647
Consommation de raisin frais	100 kg	422 800	434 495	515 788	433 130	519 502	437 567	...
Consommation de raisin sec	100kg
Consommation de vin	1000hl	12 338	11 113	10 972	11 104	11 166	10 677	...
Consommation de jus	1000hl	2,46	3,52	1,69	2,98	3,38	3,56	...
Importation de raisin frais ***	100kg	10 894	8 898	9 777	10 142	10 072	17 360	...
Importation de raisin sec***	100kg	3 833	197	57	0,11	466	358	...
Importation de vin	1000hl	2,43	2,93	2,19	2,18	3,55	3,57	...
Importation de jus	1000hl	-	-	-	-	-	-	...
Exportation de raisin frais***	100kg	390 740	483 310	519 434	708 909	588 125	696 531	...
Exportation de raisin sec***	100kg	96 670	181 820	219 337	190 495	289 357	238 093	...
Exportation de vin	1000hl	1 852	1 553	2 148	2 934	3 598	4 141	...
Exportation de jus	1000hl	794	775	1 015	1 197	1 477	1 425	...

Source: Instituto Nacional de Vitivinicultura

* Superficie, chiffres provisoires susceptibles d'être ajustés à la fermeture des récoltes 2009

** Chiffres provisoires à la semaine 16, jusqu'au 19/04/2009

*** exportation et importation de raisin frais et sec – Source: INDEC (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos)

... Indique que le chiffre n'est pas encore disponible

x source d'information : CEC-04 et PROCEN (San Juan)

EXPORTATIONS ARGENTINES DE VIN PAR TYPE

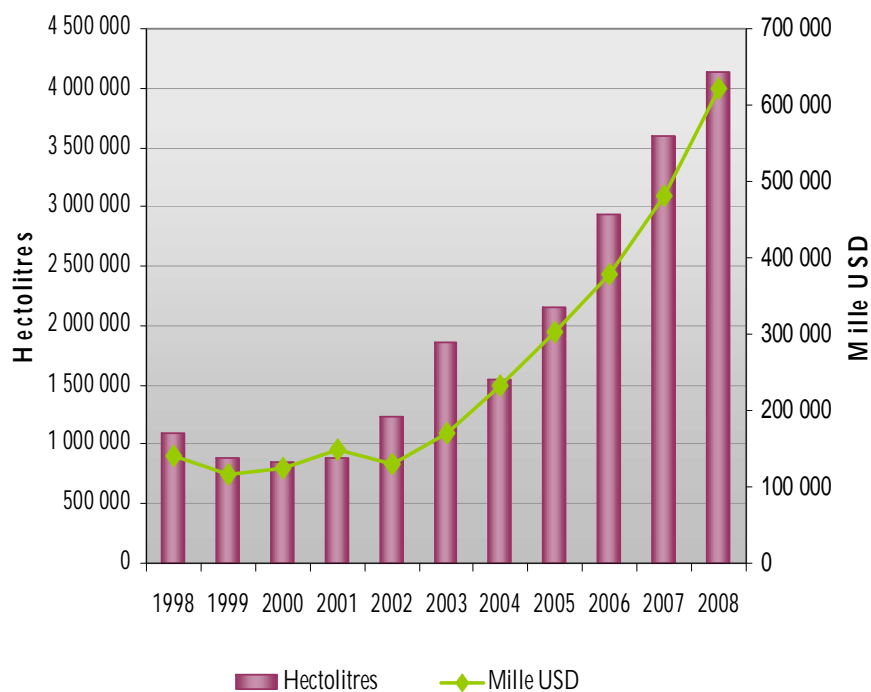
1998-2008, en hl et mille USD

Hectolitres				
Année	Vins	Mousseux	Autres	TOTAL
1998	1 079 755	4 571	4 716	1 089 042
1999	867 206	8 721	4 534	880 461
2000	819 986	19 868	3 169	843 023
2001	866 933	10 917	3 767	881 617
2002	1 218 655	13 476	2 278	1 234 409
2003	1 827 436	15 474	9 351	1 852 260
2004	1 528 903	18 988	5 499	1 553 391
2005	2 118 455	23 353	5 951	2 147 759
2006	2 898 400	29 413	6 435	2 934 248
2007	3 565 914	24 399	7 389	3 597 702
2008	4 097 781	34 688	8 079	4 140 548

Mille USD				
Année	Vins	Mousseux	Autres	TOTAL
1998	138 063	1 689	253	140 005
1999	114 299	2 752	283	117 334
2000	116 801	7 865	212	124 878
2001	142 096	6 514	287	148 897
2002	121 142	7 100	161	128 403
2003	163 707	4 969	474	169 150
2004	224 219	6 528	735	231 481
2005	293 312	8 001	1 101	302 414
2006	368 174	10 016	1 206	379 397
2007	470 905	9 930	1 490	482 325
2008	602 687	17 213	2 090	621 991

Source: Instituto Nacional de Vitivinicultura

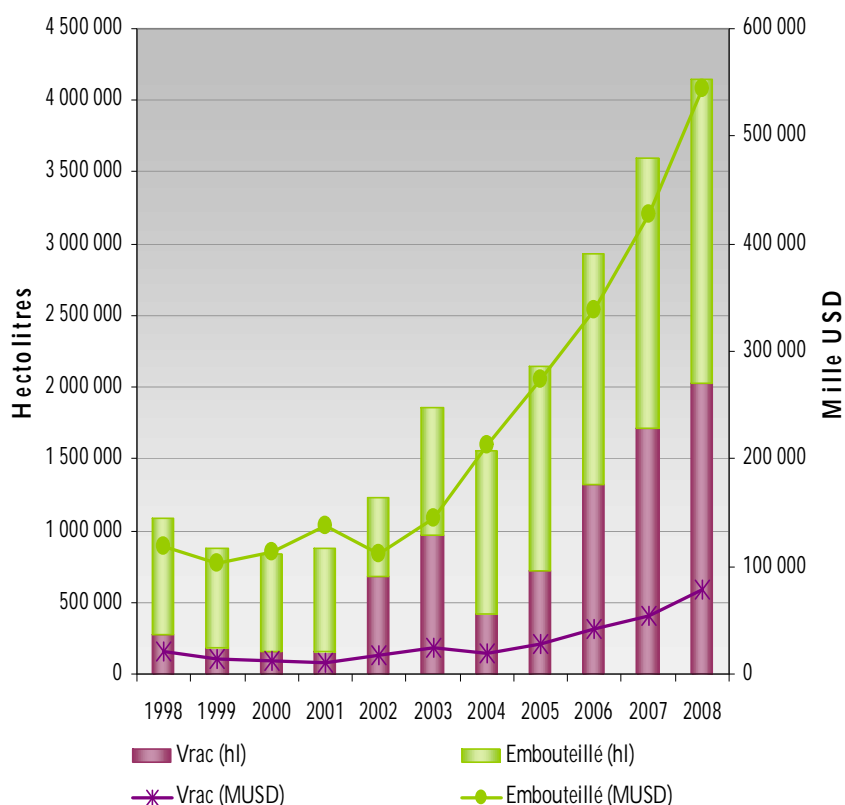
Evolution des exportations argentines de vin (1998-2008)



EVOLUTION DES EXPORTATIONS ARGENTINES DE VIN SELON LA MODALITE D'ENVOI

	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	Var% 08/07
HECTOLITRE												
Vrac	270 097	186 412	160 689	156 634	681 011	967 139	422 692	715 639	1 315 618	1 708 185	2 033 143	19,02
% total	24,80	21,17	19,06	17,77	55,17	52,21	27,21	33,32	44,84	47,48	49,10	
Embouteillé	818 945	694 049	682 334	724 984	553 397	885 121	1 130 699	1 432 119	1 618 631	1 889 517	2 107 405	11,53
% total	75,20	78,83	80,94	82,23	44,83	47,79	72,79	66,68	55,16	52,52	50,90	
TOTAL	1 089 042	880 461	843 023	881 618	1 234 408	1 852 260	1 553 391	2 147 759	2 934 248	3 597 702	4 140 548	15,09
MILLE USD												
Vrac	20 578	14 408	11 740	10 639	17 646	23 558	19 306	27 803	41 030	54 906	78 661	43,26
% total	14,70	12,28	9,40	7,15	13,74	13,93	8,34	9,19	10,81	11,38	12,65	
Embouteillé	119 427	102 926	113 137	138 257	110 757	145 592	212 175	274 611	338 367	427 419	543 329	27,12
% total	85,30	87,72	90,60	92,85	86,26	86,07	91,66	90,81	89,19	88,62	87,35	
TOTAL	140 005	117 334	124 877	148 896	128 403	169 150	231 481	302 414	379 397	482 325	621 991	28,96

Source: Instituto Nacional de Vitivinicultura



EXPORTATIONS ARGENTINES DE VIN – COMPARATIF 2008-2009 EN HECTOLITRES

DETAIL	VINS MULTICEPAGES			VINS DE CEPAGE			VINS MOUSSEUX		
	2008	2009	Variation %	2008	2009	Variation %	2008	2009	Variation %
Total 5 mois	1 020 208,29	393 152,71	-61,46	647 274,85	704 465,62	8,84	6 480,02	6 423,82	-0,87
Moyenne mensuelle	204 041,66	78 630,54	-61,46	129 454,97	140 893,12	8,84	1 296,00	1 284,76	-0,87
Janvier	223 169,12	106 804,12	-52,14	130 474,52	124 950,86	-4,23	1 182,61	936,54	-20,81
Février	170 772,18	99 704,98	-41,62	137 661,92	123 146,99	-10,54	734,17	876,08	19,33
Mars	174 280,75	67 659,42	-61,18	105 803,18	153 996,36	45,55	914,78	1 327,68	45,14
Avril	194 244,20	52 423,90	-73,01	141 162,27	150 674,69	6,74	2 092,15	1 662,14	-20,55
Mai	257 742,04	66 560,29	-74,18	132 172,96	151 696,72	14,77	1 556,31	1 621,38	4,18
Juin	150 527,72			113 728,61			1 984,35		
Juillet	263 004,75			152 618,74			1 487,14		
Août	200 319,52			159 306,85			2 789,10		
Septembre	225 512,86			213 402,13			5 473,15		
Octobre	263 247,70			174 335,47			7 736,32		
Novembre	135 044,83			131 798,88			6 263,88		
Décembre	110 975,68			136 743,72			2 474,05		
TOTAL ANNUEL	2 368 841,35			1 728 939,25	704 465,62		34 688,01	6 423,82	

Source: Instituto Nacional de Vitivinicultura

DETAIL	AUTRES VINS			TOTAL VINS		
	2008	2009	Variation %	2008	2009	Variation %
Total 5 mois	3 884,00	2 124,28	-45,31	1 677 847,16	1 106 166,43	-34,07
Moyenne mensuelle	776,80	424,86	-45,31	335 569,43	221 233,29	-34,07
Janvier	954,23	277,57	-70,91	355 780,48	232 969,09	-34,42
Février	186,62	321,70	72,38	309 354,89	224 049,75	-27,58
Mars	974,78	243,68	-75,00	281 973,49	223 227,14	-20,83
Avril	1 073,18	643,96	-40,00	338 571,80	205 404,69	-39,33
Mai	695,19	637,37	-8,32	392 166,50	220 515,76	-43,77
Juin	196,51			266 437,19		
Juillet	377,59			417 488,22		
Août	635,41			363 050,88		
Septembre	1 159,37			445 547,51		
Octobre	962,50			446 281,99		
Novembre	496,10			273 603,69		
Décembre	367,86			250 291,31		
TOTAL ANNUEL	8 079,34	2 124,28		4 140 547,95	1 106 166,43	

EXPORTATIONS ARGENTINES DE VIN – COMPARATIF 2008-2009 EN MILLE USD

DETAIL	VINS MULTICEPAGES			VINS DE CEPAGE			VINS MOUSSEUX		
	2008	2009	Variation %	2008	2009	Variation %	2008	2009	Variation %
Total 5 mois	47 650,48	27 836,40	-41,58	180 727,57	204 383,77	13,09	2 964,71	2 832,92	-4,45
Moyenne mensuelle	9 530,10	5 567,28	-41,58	36 145,51	40 876,75	13,09	592,94	566,58	-4,45
Janvier	9 007,15	6 252,97	-30,58	34 212,92	36 133,71	5,61	463,99	418,12	-9,89
Février	8 482,87	6 245,60	-26,37	33 413,24	35 606,49	6,56	286,45	348,96	21,82
Mars	7 482,15	5 235,67	-30,02	31 014,31	42 237,18	36,19	412,16	656,57	59,30
Avril	9 568,07	4 645,65	-51,45	43 714,90	44 060,30	0,79	873,42	670,13	-23,28
Mai	13 110,24	5 456,51	-58,38	38 372,20	46 346,09	20,78	928,69	739,14	-20,41
Juin	7 526,96			31 922,45			781,57		
Juillet	13 573,45			42 980,66			607,76		
Août	11 626,80			43 592,60			1 343,41		
Septembre	12 932,36			50 877,57			2 267,11		
Octobre	16 499,89			50 563,86			5 372,32		
Novembre	8 296,82			39 203,80			2 151,26		
Décembre	6 680,11			38 031,77			1 725,01		
TOTAL ANNUEL	124 786,87	27836,40		477 900,28	204 383,77		17 213,15		

Source: Instituto Nacional de Vitivinicultura

DETAIL	AUTRES VINS			TOTAL VINS		
	2008	2009	Variation %	2008	2009	Variation %
Total 5 mois	842,65	619,25	-26,51	232 185,41	235 672,33	1,50
Moyenne mensuelle	168,53	123,85	-26,51	46 437,08	47 134,47	1,50
Janvier	234,62	64,11	-72,67	43 918,68	42 868,91	-2,39
Février	35,30	194,77	451,76	42 217,86	42 395,82	0,42
Mars	208,76	76,36	-63,42	39 117,38	48 205,78	23,23
Avril	241,65	179,20	-25,84	54 398,04	49 555,28	-8,90
Mai	122,32	104,80	-14,32	52 533,45	52 646,54	0,22
Juin	51,49			40 383,47		
Juillet	168,86			57 330,73		
Août	158,82			56 721,63		
Septembre	273,91			66 350,95		
Octobre	349,66			72 785,73		
Novembre	151,22			49 803,10		
Décembre	93,60			46 530,49		
TOTAL ANNUEL	2 090,21	619,25		621 990,51	235 672,33	

DESTINATION DES EXPORTATIONS DE VIN ARGENTIN

D'après le cabinet d'étude argentin Invertigaciones Económicas Sectoriales (IES), les exportations de vin argentin vers la Chine ont enregistré entre janvier et novembre 2008 une croissance surprenante de 226% par rapport à la même période en 2007. Cependant les principaux pays acheteurs sont les Etats-Unis, le Canada et la Grande Bretagne.

Selon cette étude, l'Argentine vend du vin à 101 pays parmi lesquels par ordre de volume acheté, les Etats-Unis, le Canada, le Royaume Uni, la Russie, le Brésil et les Pays Bas qui au total ont concentré 61% des ventes entre janvier et novembre 2008.

Pour IES, les ventes externes de boissons alcooliques maintiennent une croissance annuelle de 30% et « reflètent ainsi la dynamique supérieure au reste des secteurs de l'économie nationale ». 90% du total exporté est composé de vin et moût et sur cette même période, les ventes externes de boissons alcooliques ont atteint une valeur de 848,1 millions de USD ce qui représente une augmentation de 29,5% par rapport à janvier - novembre 2007. L'étude indique que la croissance des ventes se doit surtout à une augmentation des quantités (18,6%) auquel il faut ajouter une augmentation du prix moyen à l'export (9,2%).

IES affirme que les exportations argentines de vin entre janvier et novembre 2008 sont passées à 571,6 millions de USD, soit 27,4% de plus que la même période en 2007. En terme de volumes, la croissance atteint 17,3%.

CHIFFRES DE COMMERCIALISATION JANVIER-JUIN 2009

L'Institut National de Vitiviculture Argentine (INV) a présenté les volumes de vin argentin commercialisés tant sur le marché interne qu'externe, entre janvier et juin 2009 qui ont atteint 6 139 847 hl, ce qui représente une baisse de 8,62% par rapport à la même période en 2008.

Si l'on analyse la destination des vins argentins, 1 353 264 hl ont été exportés. 51 297 tonnes de moût concentré ont également été vendues à l'étranger. En ce qui concerne le marché interne, 4 785 413 hl ont été vendus pendant le premier semestre 2009.

Organismes Argentins du secteur

- **COVIAR** - Corporación Vitivinícola Argentina
Organisation publique non gouvernementale qui administre les ressources du secteur pour financer les actions stratégiques mises en place dans le cadre du Plan Stratégique Vitivinicole 2020.
- **CLEIFRA** – Centro de Licenciados en Enología y en Industria Frutihortícola de la República Argentina (Centre des diplômés en Œnologie et en Industrie Frutihorticole de la République Argentine): www.cleifra.com
- **INV - Instituto Nacional de Vitivicultura**: www.inv.gov.ar
Cet institut vérifie l'application des lois, agit comme organisme technico-administratif de l'application du système de délimitation géographique, mène une action pour accompagner le processus de croissance des exportations sur les principaux marchés, et actualise en permanence les statistiques vitivinicoles.
- **FONDO VITIVINÍCOLA MENDOZA**: www.fondovitivinicola.com.ar
C'est un organisme public non gouvernemental dédié à la promotion du vin en Argentine. Il fournit un certain nombre d'information sur le secteur et finance des actions de promotion. Il regroupe différentes associations parmi lesquelles on trouve: Asociación de Cooperativas Vitivinícolas de Mendoza, Asociación de Viñateros de Mendoza, Cámara Argentina de Fabricantes y Exportadores de Mosto, Centro de Viñateros y Bodegueros del Este et la Unión Vitivinívola Argentina.
- **FUNDACIÓN EXPORTAR**: www.exportar.org.ar
C'est une institution mixte intégrée par le secteur public et privé pour assister les entreprises dans leurs efforts pour commercialiser avec efficacité des produits compétitifs sur le marché international, afin de réussir à augmenter et diversifier les exportations du pays.
- **WINES OF ARGENTINA**: www.winesofargentina.org
Organisme argentin qui regroupe plus de 70 bodegas de différentes régions vitivinicoles du pays, qui représentent près de 95% des exportations de vin fin argentin. Son rôle est de contribuer au succès global de l'industrie vitivinicole argentine en faisant la promotion de l'« Origine Argentine », comme marque de produits d'excellente qualité.
- **PROSPERAR**: www.prosperar.gov.ar
Agence de promotion des investissements en Argentine.