



## Ils ont découvert les ceps merveilles du monde



Au pied du vignoble de Stonyridge, en Nouvelle-Zélande

Delphine et Christophe Derouet, qui vivent à Bordeaux, ont entrepris un tour du monde des vignobles. Elle, 34 ans, Finistérienne, s'est occupée de la communication de vignobles à Saint-Émilion, Saint-Estèphe et en Hongrie. Lui, 36 ans, Mayennais, était ingénieur commercial dans la banque. En un an, ils ont traversé dix-sept pays, visité près de deux cents domaines et dégusté plus de deux mille vins (1). « *Les vins du Nouveau monde que nous connaissons sont ceux distribués par les grands groupes. Mais les autres ?* » interroge Christophe.

**Le très haut de gamme n'est pas une exclusivité française.** Le domaine de Diamond Creek, en Californie, ne cultive que du cabernet sauvignon (cépage des vins rouges de Bordeaux avec le merlot et le cabernet franc). Sur une des parcelles, le raisin n'est fermenté que s'il a atteint sa maturité optimale. « *De 1972 à 2005, ils n'ont vinifié que huit fois !* », s'étonne encore Delphine. Huit millésimes en trente-trois ans : pour un flacon de 75 cl, il vous en coûtera dans les 400 dollars. Les boutures qui ont donné naissance au domaine de Diamond Creek sont issues de deux des cinq plus grands crus classés bordelais. Mais un pacte conclu en 1968 interdit de révéler leur nom...

**Des terroirs inattendus.** Dans la vallée de la Concepcion, en Bolivie, Don Francisco et Sergio Prudencio cultivent des vignes à 2 800 m d'altitude. Les plus hautes du monde, peut-être, et entre le 21° et le 23° parallèle sud, des latitudes inhabituelles pour la viticulture. « *L'amplitude thermique est importante. Mais, malgré les pics de chaleur, le raisin ne mûrit pas trop. Il conserve la fraîcheur des températures les plus basses* », relève Delphine. Et ce n'est pas le cabernet sauvignon 1994 qu'ils ont dégusté qui les fera changer d'avis. Les missionnaires espagnols et portugais, qui ont lancé la viticulture dans cette région, au début du XVI<sup>e</sup> siècle, savaient où faire du bon vin de messe...

**Vente à la propriété.** En Afrique du Sud, ce mode de commercialisation peut dépasser 40 % du chiffre d'affaires contre moins de 10 % dans nombre de vignobles français. « *L'Apartheid et l'embargo qui a suivi ont longtemps empêché les viticulteurs d'exporter. Ils ont donc concentré leurs efforts sur le marché local* », analyse Christophe. Pour attirer le client, toutes les techniques sont bonnes. Le sabrage de bouteilles élaborées à la méthode champenoise est prétexte à un show tous les samedis à 11 h... D'autres viticulteurs ont aménagé un parc arboré dans lequel on déguste les vins de la propriété avec paniers repas... « *Comment se fait-il que la France soit le premier producteur de vins et que l'oenotourisme y soit si peu développé ?* », s'interroge Christophe.

**Pas d'angélisme.** Il est aussi stupide de dénigrer ces vins que de les idéaliser. Partout, tout vigneron se couche comme il fait ses « lies ». En Chine, il suffit qu'une bouteille contienne 50 % de raisins du coin pour qu'elle soit estampillée vin chinois. Les assemblages avec des vins étrangers sont donc possibles. « *Franchement, on a parfois l'impression de boire un vin chilien !* »

(1) *Tour du monde des vignes et des vins* de Delphine Moussay-Derouet et Christophe Derouet, Editions Féret, 208 pages, 35 €.