

Nous avons eu le privilège de visiter deux bodegas* en compagnie de deux jeunes œnologues que nous avons rencontré à Mendoza. **La Bodega argentine** n'est pas seulement un lieu de production, elle intègre aussi un volet touristique avec une visite du domaine, un salon de dégustation et parfois un restaurant haut de gamme. Découvrir des bodegas avec des guides particuliers nous a permis de court-circuiter un peu les circuits touristiques classiques.

Mendoza est l'une des régions viticoles les plus importantes d'Argentine avec plus de 1000 bodegas. Elles élaborent des vins pour la consommation locale mais surtout l'exportation (Etats-Unis, Angleterre, Suisse...) largement encouragée par le gouvernement. Les premiers cépages ont été apportés par des missionnaires espagnols au XVIIe siècle. Au milieu du XIXe siècle, de nouveaux cépages ont été apportés par les immigrants italiens, espagnols et français ainsi que leur expérience de cultures et de vinification. Ces échanges internationaux se poursuivent toujours aujourd'hui, particulièrement avec la France. Les vignobles se trouvent au pied des Andes à une altitude comprise entre 800 et 1700 mètres. Nous allons essayer de vous faire partager notre découverte du vin argentin.

Premier étonnement : **en Argentine, on ne laisse pas vieillir le vin**. Il se garde habituellement de 2 à 3 ans et exceptionnellement jusqu'à 5 ans. D'un millésime à l'autre, on constate une homogénéité des crus grâce à la stabilité des conditions climatiques annuelles. Dans la journée en revanche, l'amplitude thermique est importante : des journées ensoleillées (plus de 300 jours par an) et des nuits fraîches favorisent une maturation équilibrée du raisin et une bonne concentration des arômes et dans les grains.

La deuxième surprise est que **toutes les vignes sont irriguées** (Mendoza est une province aride). Dans la plupart des cas, elles sont inondées, ce qui entraîne le gaspillage de 4/5 de l'eau apportée. Mais le système de goutte à goutte se développe de plus en plus.

L'autre point marquant est la conduite des vignes : 60% des vignes sont formées en pergola (forme de parasol). Cette méthode permet de protéger de l'excès de soleil les baies ainsi que les vendangeurs, mais exclut toute mécanisation. L'autre mode de conduite consiste à élever les vignes en espaliers. Quelques parcelles sont protégées par des filets paragrêle pour limiter les pertes.

Les principaux cépages sont : Chardonnay, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah, **Malbec et Torrontès**

Les deux derniers étant plus représentatifs de l'originalité du vin argentin. Il y a très peu d'assemblages, on retrouve généralement le nom du cépage sur chaque bouteille. Sans être des spécialistes, nous n'avons pas relevé de grande différence entre la technique de vinification française et argentine. Les équipements sont très modernes et les barriques en chêne sont la plupart du temps d'origine française ou américaine. La production de vin biologique est en développement en Argentine mais reste assez limitée. Nous n'avons pas eu l'occasion d'avoir des contacts à ce sujet.

Les vendanges ont lieu à partir de la mi-février. Ce travail est réalisé par des saisonniers. Ils constituent un véritable « prolétariat nomade » enchaînant les travaux agricoles (récoltes des fruits et légumes). Le coût de la main d'œuvre est relativement faible voire dérisoire : leur salaire mensuel s'élève à environ 60€. A titre indicatif, le salaire minimum en Argentine est de

250€. On ne sait pas quel est le salaire moyen des coopérateurs, mais il semblerait qu'il atteigne un montant démesuré en rapport avec celui des ouvriers saisonniers.

On pourrait donc espérer un commerce plus équitable du vin argentin, d'autant plus qu'il s'agit d'un produit d'exportation. Quelques démarches « fairtrade » existent en Argentine, mais représentent quelques gouttes de vin dans une barrique...

[<Consultez les photos liées à cet article>](#)

* Bodegas : Caves.