

Le Chili



en forme longue la République du Chili, en espagnol *Chile* et *República de Chile*, est un pays d'Amérique du Sud partageant ses frontières avec le Pérou au nord, la Bolivie au nord-est et l'Argentine à l'est. En Antarctique, le gouvernement revendique une possession sur le continent. Le Territoire chilien de l'Antarctique correspond aux longitudes 53°W et 90°W et est situé au sud du soixante-cinquième parallèle sud. L'étendue de ce territoire serait d'environ 1236000 kilomètres carrés. L'île de Pâques située à 3000 kilomètres de Valparaíso dans l'océan Pacifique fait partie du Chili depuis 1888.

Étant présent sur trois continents — l'Amérique du Sud, l'Océanie et l'Antarctique —, le Chili peut se définir comme étant un pays tri-continental. La capitale de ce pays à la forme allongée porte le nom de Santiago.

On y parle l'espagnol, dans sa variante spécifique au Chili, mais aussi des langues amérindiennes comme le runa simi, le mapudungun ou l'aymara, et une langue polynésienne, le vânga rapanui (sur l'île de Pâques), dont aucune n'a le statut officiel.

La monnaie nationale est le peso (CLP). Au 2 janvier 2011, il faut 626 pesos chiliens pour 1 € contre 425 pour le dollar.

En Belgique, les vins chiliens occupent désormais la deuxième place.

Imaginez un pays à la géographie singulière: 4.000 kilomètres de long et autour de 200 de large où tous les climats sont présents, sauf le tropical.

Un pays isolé: au nord, un désert parmi les plus arides au monde (Atacama), à l'est une chaîne de montagnes (la cordillère des Andes), au sud, des glaces avec le Cap Horn et à l'ouest, un océan (le Pacifique).

Découvert en 1520 par Magellan, conquis par les Espagnols, le Chili est indépendant depuis 1818... Douze ans avant la création de la Belgique.

Les premières vendanges se déroulèrent en 1551 avec le cépage importé d'Espagne, le païs.

Depuis lors, le premier pays viticole (historiquement) du continent américain, s'est bien émancipé. Au milieu du 19^e siècle, avec l'introduction de cépages européens.

Ici, le climat permet d'obtenir des vins d'une qualité comparable aux bons vins rouges et blancs européens sur la base d'un rendement parfois de 30% supérieur. Un vignoble qui s'étend – pour la production de vin – autour de 120.000 hectares, soit une superficie assez identique à celle de Bordeaux.

Une curiosité: les vignes chiliennes sont «pré-phyllloxériques», c'est-à-dire «franches de pied». Explication: le phylloxéra, ce puceron ravageur détruisit le vignoble mondial avant qu'il ne soit replanté avec des portes-greffes qui lui résista. Le Chili (pays isolé) est donc le seul à disposer de plants de vignes directement plantées dans le sol.

Un cépage original: le (ou la) Carménère

Il vient de Bordeaux où il ne représente plus que 10 ha environ (!) de son vignoble. Le (ou la) carmenère fut très cultivé dans le Médoc avant le phylloxéra. Guère productif, sujet à une maladie (la coulure) et aux gelées printanières, il ne fut pas replanté dans le vignoble girondin. Les pépiniéristes de Bordeaux le vendirent néanmoins «en mélange» aux Chiliens dès la fin du 19^e siècle sous de faux noms et fut confondu avec le merlot. Drame des producteurs chiliens quand ils connurent l'usurpation voici à peine une vingtaine d'années!

Aujourd'hui, ce cépage est devenu la fierté des producteurs chiliens et aussi «patrimoine national». Il constitue l'originalité des vins rouges du pays à côté des variétés internationales que sont les incontournables chardonnay, sauvignon, cabernet-sauvignon et merlot.



I REGIÓN, DE TARAPACÁ	
CAPITAL REGIONAL	PROVINCIA
Iquique	Parinacota
	Arica
	Iquique

II REGIÓN, DE ANTOFAGASTA	
CAPITAL REGIONAL	PROVINCIA
Antofagasta	Tocopilla
	El Loa
	Antofagasta

III REGIÓN, DE ATACAMA	
CAPITAL REGIONAL	PROVINCIA
Copiapó	Chañaral
	Copiapó
	Huasco

IV REGIÓN, DE COQUIMBO	
CAPITAL REGIONAL	PROVINCIA
La Serena	Elqui
	Limarí
	Choapa

V REGIÓN, DE VALPARAÍSO	
CAPITAL REGIONAL	PROVINCIA
Valparaíso	Petorca
	Los Andes
	San Felipe de Aconcagua
	Quillota
	Valparaíso
	San Antonio
	Isla de Pascua

REGIÓN METROPOLITANA DE SANTIAGO	
CAPITAL REGIONAL	PROVINCIA
Santiago	Chacabuco
	Santiago
	Cordillera
	Melipilla
	Talagante
	Maipo

VI REGIÓN, DEL LIBERTADOR GENERAL BERNARDO O'HIGGINS	
CAPITAL REGIONAL	PROVINCIA
Rancagua	Cachapoal
	Colchagua
	Cardenal Caro

VII REGIÓN, DEL MAULE	
CAPITAL REGIONAL	PROVINCIA
Talca	Curicó
	Talca
	Linares
	Cauquenes

VIII REGIÓN, DEL BÍO BÍO	
CAPITAL REGIONAL	PROVINCIA
Concepción	Ñuble
	Arauco
	Biobío
	Concepción

IX REGIÓN, DE LA ARAUCANÍA	
CAPITAL REGIONAL	PROVINCIA
Temuco	Malleco
	Cautín

X REGIÓN, DE LOS LAGOS	
CAPITAL REGIONAL	PROVINCIA
Puerto Montt	Valdivia
	Osorno
	Llanquihue
	Chiloé
	Palena

XI REGIÓN, AISEN DEL GENERAL CARLOS IBÁÑEZ DEL CAMPO	
CAPITAL REGIONAL	PROVINCIA
Coihaique	Coihaique
	Aisén
	Graf. Carrera
	Capitán Prat

XII REGIÓN DE MAGALLANES Y LA ANTÁRTICA CHILENA	
CAPITAL REGIONAL	PROVINCIA
Punta Arenas	Última Esperanza
	Magallanes
	Tierra del Fuego
	Antártica Chilena





D.O. Coquimbo :

Valle del Limarí (1667 ha)

La Vallée de Limari était déjà connue pour ses vignes au 16^{ème} siècle. Les nouveaux vigneron ont redécouvert cette vallée tempérée par la brume fraîche et matinale qui envahit le vignoble en provenance de l'océan. A midi, le soleil qui passe des Andes et dissipe cette brume pour baigner la vallée de ses rayons chauds. Grâce à une très faible pluviométrie, les vignes plongent leurs racines profondément dans le sol, permettant ainsi à la minéralité du sol de s'exprimer pleinement dans les vins.

Valle del Choapa (136 ha)

Cette petite vallée se situe à l'endroit le plus étroit du Chili, où les Andes et la côte se confondent. Les vignes plantés sur le piémont des Andes donnent quelques très beaux cabernets avec une belle acidité et un ph bas, signe d'équilibre.

Valle del Elqui (508 ha)

La vallée d'Elqui est surtout connue pour ses cultures de papayes et autres fruits ainsi que pour la production de raisin muscat destiné à la distillation pour obtenir du Pisco, l'alcool le plus répandu au Chili. Cependant, depuis quelques années, des cépages comme la syrah ont envahi les hauteurs (jusqu'à 2000 m) et donnent d'excellents résultats.

D.O. Aconcagua :

Valle del Aconcagua (1098 ha)

Cette vallée, qui a donné son nom à la D.O., porte le nom du sommet le plus haut du continent américain (6956 mètres). Les vins produits sont essentiellement rouges, mais les nouvelles plantations côtières font la part belle aux cépages blancs.

Valle del Maipo (10800 ha)

Le vignoble s'étend à l'est vers les Andes et à l'ouest vers le Pacifique et forme 3 secteurs distincts dont nous intéressent particulièrement pour ses vins:

Alto Maipo dont les vignes se situent entre 400 et 800 mètres d'altitude. A cette altitude, l'amplitude thermique entre le jour et la nuit est très importante. Associées au bénéfice de matinées fraîches et d'après midi chauds et très lumineux, ces conditions permettent de produire parmi les plus grands cabernets du Chili

Les deux autres secteurs sont Medio Maipo et Costa Maipo.

Valle de Casablanca (3852 ha)

La vallée de Casablanca est une région viticole relativement récente puisque les premières vignes y ont été plantées au milieu des années 80. Cette découverte marqua un tournant dans l'histoire de la viticulture chilienne. En effet, la première région côtière du Chili dont le climat frais permet la

production de vins fins fut le point de départ d'une nouvelle recherche de terroirs au Chili.

Valle de San Antonio (327 ha)

La proximité de l'océan pacifique (4 km) permet à ce tout récent vignoble de bénéficier d'un climat frais favorisant la production de vins avec un bon équilibre acidité / alcool. La difficulté de la culture de la vigne est récompensée par l'obtention de beaux vins blancs fins et minéraux et de rouges épicés.

D.O. Valle Central

Valle de Rapel (D.O. Valle Central / Valle de Rapel)

La vallée de Rapel est le cœur de l'agriculture chilienne. Elle est constituée de deux zones viticoles: Cachapoal (10889 ha) et Colchagua (23368 ha).

Cachapoal est connu pour ses rouges puissants souvent issus d'assemblage dans la partie située sur le piémont des Andes et pour ses carménères puissantes et fruitées dans la partie plus proche de la côte. Colchagua se situe dans la partie sud de la vallée de Rapel c'est l'une des régions viticole chilienne les plus connues pour ses vins rouges puissants issus de cabernet sauvignon et franc, de syrah, de carménère et de malbec.

Valle de Curicó (19091 ha)

La Vallée de Curico est la vallée de la diversité, en effet, plus de 30 variétés de vignes y ont été plantées depuis le milieu du 19^{ème} siècle. L'industrie viticole est la première activité de la région.

Plus récemment la qualité des terroirs de cette vallée a été reconnue par l'un des plus grands vignerons du monde, Miguel Torres. Il y a installé son domaine pour y produire de grands vins, au nombre desquels la célèbre et très recherchée cuvée Manso de Velasco.

Valle del Maule (31483 ha)

La vallée de Maule est la plus ancienne et la plus vaste des régions viticoles chiliennes. Laissée de côté pendant longtemps, cette vallée attire à nouveau l'attention grâce à ses antiques vignobles non irrigués qui produisent des vins très intéressants. On produit nombre de grands vins rouges d'assemblage qui proviennent de parcelles en complantation (une même parcelle est plantée avec différents cépages).

Valle del Itata (10504 ha)

Itata n'est pas une nouvelle venue parmi les régions viticoles du Chili. Les premières vignes furent plantées près du port de Concepción lors de l'arrivée des colons espagnols au 16^{ème} siècle. Aujourd'hui encore, cohabitent toujours les deux façons de planter de la vigne, les antiques treilles et les vignes conduites verticalement.

D.O. Región del Sur :

Valle des Bío Bío (3524 ha)

La très grande amplitude thermique entre le jour et la nuit ainsi que l'importante pluviométrie et les vents forts sont autant de conditions climatiques qui font de la culture de la vigne dans cette région du Chili un défi permanent par rapport aux régions plus au nord. Certains audacieux ont planté des cépages adaptés au climat frais et sont récompensés. Les Sauvignon, chardonnay et pinot noir donnent d'excellents résultats.

Vallée de Malleco (1 667 ha)

La vallée de Malleco est la région viticole la plus au sud du Chili. On y produit des chardonnays fins et vifs ainsi que des pinots noirs très prometteurs. La courte durée de la période de maturation ainsi que les pluies abondantes rendent la culture d'autres cépages plus risquée.

Cono Sur Bicycle Viognier 2008

Colchagua Valley

Dewit €7,00

Belle couleur dorée typique de cette variété. Notes fruitées d'abricots, agrumes et de pêches combiner avec des arômes de chêne agréable. Frais et vif en bouche, ce Viognier avec ces fruits à noyau concentré, est frais, plein et savoureux. Un vin de caractère, une grande densité et bonne structure, avec un niveau de bonne acidité et une grande persistance.

Food Pairing

C'est un vin bien adapté pour les plats qui peuvent sembler difficiles à paire, comme les préparations sucrées et aigres (confiture de vitrage, sauce teriyaki). D'autres suggestions sont les nouilles chinoises épicés aux crevettes, falafel, les pâtes aux pois, le poulet et ricotta, et sandwich croustillant au poulet frit.



Castello de Molina Sauvignon 2008

Elqui Valley

Cora €7,79

Notes de dégustation:

Couleur: jaune pâle, avec des reflets verts, presque transparent, propre et lumineux.

Arôme: marqué par sa fraîcheur et son intensité, en présence de fruits citriques, tels que le pamplemousse, fruits et d'acide citrique de la couenne, entrelacés avec des notes de piment vert, touche de buis et de minéraux au sel de mer et de la poudre à canon.

Bouche: un vin dynamique, fraîche, fruitée et avec une acidité très prononcée et minéralité. Il se distingue par son identité et sa fraîcheur. Son volume notable conduit à une finale longue et persistante.

Suggestion de présentation: idéal à l'apéritif, avec poissons et crustacés. Servir froid mieux, à 9 ° C à 11 ° C (48 ° F à 52 ° F).

Castello de Molina Chardonay 2008

Casablanca Valley

Cora €7,79

Notes de dégustation: Couleur: intense jaune vif.

Arôme: intense, Combinaison complexe d'arômes de fruits tropicaux, tels que les bananes et chérimoles, et des notes de noisettes et de caramel.

Bouche: frais, corsé et fruité. Riche et onctueuse, avec une acidité très bonne qualité, des fruits abondants, une note douce de la vanille, et une finition intense, complexe et persistante.

Food & Wine Pairing

idéal avec les poissons corsés comme le saumon du Pacifique et le thon, les pâtes avec des sauces à base de crème et de fromage de chèvre. Servir à 12 ° C (54 ° F).



Como Sur Pinot Noir 2007

Central Valley Dewit € 7,00

Chateau Los Boldos Shiraz

Dewit €6,61



CHATEAU
LOS BOLDOS

CUVÉE TRADITION

Cuvée Tradition es un vino de la línea Chateau, elaborado a partir de uvas totalmente cosechadas en nuestros viñedos de Requinoa, Alto Cachapoal. Son vinos inspirados en la fruta, la suavidad y en la pureza de la vinificación. El añejamiento fue de 6 meses en barricas, seguido de un mínimo de 6 meses en botella.

Cuvée Tradition, vinos marcados por una personalidad única, que les da una pureza 100% varietal.



F A M I L Y W I N E E S T A T E



Castillo de Molina Cabernet Sauvignon 2007

Variété: Cabernet Sauvignon 90%, 10% Syrah. Cora €7,72

Source: Ce vin est élaboré à partir des meilleurs raisins Cabernet Sauvignon des vignobles à Viña San Pedro a Cachapoal Valley. Les vignes sont plantées dans le piémont de la Cordillère des Andes, sur les sols argileux avec des pentes entre 5 et 15%. Le système de conduction de la vigne est en treillis vertical avec irrigation goutte à goutte.

Climat: 2007 a été une année atypique, bien que les températures étaient inférieures à une année normale. Les cépages rouges sont généralement récoltés au moins 10 jours de retard par rapport à une année normale. Les alcools ont été en moyenne de 1 ° C plus basse que la normale, et l'acidité, le plus élevé, favorisant la couleur et de fraîcheur.

Vintage: Les raisins sont récoltés à la main au cours de la dernière semaine d'avril et début mai. Le rendement de la vigne est de 9 tonnes / ha.

Vinification: macération à froid pendant 4 jours. La fermentation alcoolique réalisée avec des levures sélectionnées et à température contrôlée entre 26 à 28 ° 25 jours de macération total. 100% du mélange a une garde d'un an en fûts de chêne français, dont 30% sont nouveaux.

Cono Sur bicycle Merlot 2008



Dewit € 6,61

Un merlot doux et grave. Un vin de grande typicité avec l'expression du fruit remarquable. Couleur est sombre et intense. Au nez, concentré notes de fruits noirs et des notes douces de chêne grillé. Dans la bouche une excellente structure, une acidité équilibrée, l'intensité du fruit et des tanins mûrs agréable. Sans doute pour être bu jeune.

Food Pairing

Ce merlot peut être servi avec des steaks, des hamburgers, canard, agneau et de porc. Il va aussi très bien avec du thon et des aliments aromatisés au vinaigre balsamique. Ce vin est également assez lisse pour accompagner une salade renversé du fromage

Sanama Carmenère

Dewit € 5,49




SANAMA



Dominado por la majestuosa Cordillera de los Andes, SANAMA es un viñedo fértil en pleno desarrollo, situado en el corazón del VALLE DE RAPEL en la Región Central de Chile. Alimentadas por aguas puras provenientes de los hielos cordilleranos cercanos, las cepas originales del viñedo están cultivadas naturalmente.

F A M I L Y W I N E B O T T L E S



SANTA TIERRA CARMENERE RESERVA 2007

Région Colchagua Valley

Delhaize €5,49

Mise en bouteille A la propriété

Encépagement Carménère

Robe Rouge cerise profond.

Arômes Notes de fruits noirs et de chêne.

Saveur persistant.

Accompagnement Boeuf Fromages Petit gibier

Température de service 16° à 18 °

Concha Y Toro Trio Reserva 2009

Delhaize €7,99



Casillero del Diablo Reserva Privada

Delhaize €10.50

est un assemblage de raisins provenant de vignobles situés dans des zones de Pirque et Peumo.

Le mélange est composé principalement de Cabernet Sauvignon de Pirque, lieu d'origine de Casillero del Diablo, Maipo Valley, et la Syrah qui vient des collines de Peumo dans la vallée de Rapel.

Cabernet Sauvignon et Syrah, sont assemblés dans Casillero del Diablo Reserva Privada renforcer chacune de leurs qualités dans un parfait mélange de fruits, de puissance et finesse.

Casillero del Diablo Reserva Privada est resté en barriques de chêne français pendant 14 mois une plus grande complexité dans le vin.

Couleur: Une profonde couleur rubis avec des notes de violette.

Arôme: La délicatesse de Cabernet Sauvignon de la vallée du Maipo est parfaitement associé au volume et concentration de Syrah Rapel Valley, offrant un arôme agréable de fruits noirs, avec des notes de chocolat et de café torréfié.

Bouche: Le vin affiche une fraîche, facile à boire. Traits saillants de son acidité vive, tandis que ses tanins ronds vous fournir une structure très équilibrée, avec une finale longue et généreuse.