



Un des 29 projets de vignoble qui sortent de terre autour du lac Bohu, un futur château. PIERRE THOMAS

Quand la Chine boit surtout local

VINS • L'ex-Empire du Milieu plante de la vigne à tour de bras. La consommation locale grimpe. Reportage sur la «route de la soie», qui rêve de devenir la «route des grands vins».

PIERRE THOMAS

DE RETOUR DU XINJIANG

La voix grave, Cheng Ma, le préfet de la région de Bohu, explique: «La consommation annuelle de vin en Chine augmente de 35% par an. La production nationale, de 10%. Nous plantons de la vigne. Les investisseurs sont les bienvenus chez nous! Nous sommes la capitale des châteaux bio dans le désert. Regardez la carte: on est sur la même latitude que Bordeaux et la Napa Valley. Mais à Bordeaux, ils sont obligés de traiter chimiquement leurs vignes.»

Le lendemain, on met le cap sur le lac de Bohu, le plus vaste lac d'eau douce de Chine, enchâssé dans un écrin de roseaux et de lotus dormants. Au cœur du Xinjiang (littéralement, «nouvelle frontière»), la partie la plus au nord-ouest de la Chine, pas de coteaux plongeant dans

le lac, juste quelques ceps tout jeunes et malingres, poussant à plat, au pied d'une rangée de collines. En Chine, tout domaine viticole revendique le titre de «château»: sur le pourtour du lac, il y en a 29 en construction et 7000 hectares de jeunes vignes viennent d'être plantés (la moitié de la surface viticole suisse, deux fois le vignoble vaudois).

Il y a 1500 ans

Si on est à 1000 mètres d'altitude, sur un plateau, ou les jours sont très chauds, mais les nuits fraîches – une alternance qui favorise le développement des arômes du raisin – l'irrigation au goutte-à-goutte est indispensable. A une équipe technique qui dévoile son projet, on demande si des experts internationaux ont analysé le sol, la réponse fuse, avec fierté: «Non!» Les

jeunes ceps sont plantés sans porte-greffe, directement dans du sable, riche en résidus minéraux, paraît-il. Ce sol meuble permet surtout de «butter» facilement les vignes: dans ce désert, il gèle à pierre fendre dès fin octobre et jusqu'en avril. Il faut donc recouvrir les ceps avec de la terre, et les dégager au printemps suivant, à la charrue. Le cycle végétatif de la vigne s'en trouve raccourci à 5 mois seulement.



«Pour produire du mauvais raisin, il faut se forcer»

GÉRARD COLIN

Sur le même parallèle, le sol et le climat n'ont donc rien de voir avec Bordeaux ou avec la Californie, eux-mêmes fort dissemblables! Le vin n'y est pas pour autant orphelin de toute tradition: dans le Xinjiang, les premiers vins remontent à 1500 ans. Venus de l'ouest, de Samarcande (en Ouzbékistan), les Sogdiens introduisirent son élaboration en 640 de notre ère, au moment où la Chine de la dynastie Tang annexa la Mongolie. 500 ans avant les Faverges en Lavaux, donc!

Aujourd'hui, le Xinjiang, ex-Turkestan oriental, est une «région autonome» ouïghoure. Les musulmans ont conservé depuis toujours la viticulture: les raisins secs jouent un rôle essentiel dans leur cuisine, de la Turquie à l'Iran jusqu'en Asie centrale. Ce «kishmish» est séché dans des granges appelées «munche», où les murs de briques ajourés laissent passer l'air qui sèche lentement les grappes suspendues. On y cultive aussi, dans la région de Turfan, un raisin de table ovoïde très sucré, le «lady finger» (doigt de dame), et du «suosuo», de minuscules raisins secs, infusés, bons pour la santé des enfants en croissance.

Cycle court

Et c'est à Turfan que nous retrouvons un des experts du renouveau vinicole chinois, l'œnologue Gérard Colin, rencontré il y a quelques années à Shanghai. Il y a 15 ans, à 55 ans, ce Lorrain né à Madagascar a mis le cap sur la Chine. Il a d'abord conseillé Grace Vineyard, reconnu alors comme le meilleur domaine viticole chinois, dans le

Shanxi. Puis, depuis 2008 jusqu'à ce printemps, il a piloté durant cinq ans l'ambitieux projet de Lafite-Rothschild, dans une autre région, plus à l'est, le Shandong, dans la péninsule de Penglai, sur le golfe de Bohai. Sur 30 hectares de collines, il y a aménagé 300 terrasses, soutenues par 10 km de murs en pierres sèches. Les premières grappes sont récoltées cet automne: 6 hectares arrivent à la «troisième feuille» et seront vinifiés par son successeur, Olivier Richaud, agronome et œnologue, venu du Château Beycheville, à Bordeaux.

A 30 km de Turpan, à Puchang (50 ha), changement de décor. Entouré d'une équipe de jeunes, Gérard Colin n'a rien perdu de son enthousiasme: «Ici, pour produire du mauvais raisin, il faut se forcer! En principe, le cycle végétatif de cinq mois est trop court. Pourtant, malgré ce handicap, la maturité phénolique est atteinte et les tanins sont ronds.» Alors que les Chinois ne jurent que par le cabernet sauvignon en monocépage – «parce qu'on leur a dit que c'est le cépage le plus planté au monde» –, ce Bordelais d'emprunt préfère les assemblages. Dans son nouveau domaine, il va vinifier des variétés locales, en blanc et en rouge, qu'il assemblera au cabernet sauvignon et au pinot noir.

D'ici 20 ou 25 ans

Le Français croit à la biodynamie et aux cépages de Géorgie, comme le saperavi. Et à la «vitis amurensis», née au bord du fleuve Amour, parti de Sibérie vers la Chine, des variétés plus résistantes au froid que la «vitis vinifera» cultivées sur l'ensemble de la planète. Le sujet était du reste à l'ordre du jour, cet été, d'un colloque à Gansu, qui ambitionne, elle aussi, de devenir la première «cité du vin de Chine», comme le proclament déjà des panneaux au bord de ce qui est devenu l'autoroute de la soie dans le corridor d'Hexi. S'il n'y a guère de doute sur le développement viticole en Chine, reste à savoir pour quelle qualité des vins. Gérard Colin est confiant: «Ils vont y arriver. Mais ça mettra encore 20 ou 25 ans.»

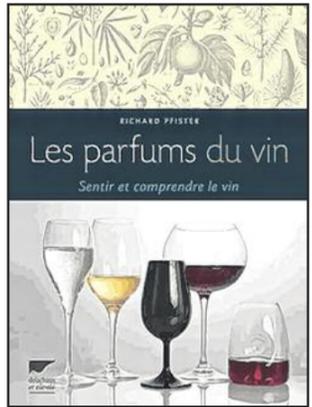
LE VIN, PRODUIT DE LUXE POUR VIP

A Turfan, l'entreprise Loulan produit des vins haut de gamme. Le rouge Château Ancien 2008, à 90% du cabernet sauvignon, complété par un peu de merlot et de saperavi, s'avère complexe, puissant et élégant à la fois, frais (moins de 13% d'alcool), élevé un an en barriques de chêne français. Prix de la bouteille à la cave? 2500 yuans, soit 450 francs suisses la bouteille! Le prix d'un 1^{er} cru de Bordeaux, que les Chinois s'arrachent. Mais il y a plus cher encore: Parfum de Lulan 2012, une bouteille de 50 cl d'un vin doux au nez entêtant de jasmin et miellé en bouche, avec une finale sur la fleur d'oranger, 12% d'alcool et 50 g de sucre résiduel. Prix du flacon (2000 bouteilles l'an): 20 000 yuans, soit 3500 francs suisses les 50 cl. Même le Château d'Yquem, à ce taux-là, passe pour bon marché...

Et qui boit ces nectars hors de prix? «Des VIP et des hommes d'affaires», dit-on chez Loulan. La campagne de moralisation et de renoncement aux privilèges, voulue par le gouvernement du président Xi Jinping, et renforcée

dès ce 1^{er} octobre – jour de la Fête nationale chinoise! – entend diminuer les achats de produits de luxe et les cadeaux d'entreprise. Mais il y a de la marge. Selon le bureau d'Ubifrance à Shanghai, les millionnaires en dollars sont déjà plus d'un... million. 1% de la population urbaine, soit 7 millions de personnes, sont des «consommateurs de luxe réguliers» et les «occasionnels», plus d'une centaine de millions (17% de la population urbaine).

La moitié des vins chinois sont vendus en supermarché, 45% en hôtellerie-restauration et 5% par des magasins spécialisés ou internet. Avec plus de 260 000 ha plantés, le vignoble chinois pointe déjà au 5^e rang mondial. En 2011, les Chinois ont produit 1,1 milliard de litres de vin et importé 360 millions de litres (dont 240 millions en bouteilles, pour moitié de France), de sorte que la consommation est d'un peu plus d'un litre par habitant (1,4 milliard). Le taux de croissance moyen de l'économie chinoise, la deuxième de la planète, bien que revu à la baisse, devrait être de 8% pour les prochaines années. PTS



PARUTION Un livre jouissif et didactique

PIERRE THOMAS

Œnologue et scientifique, le Vaudois Richard Pfister, 35 ans, publie «Les parfums du vin», un livre épatant sur la relation entre nez et nectars. Didactique et jouissif.

Richard Pfister analyse, comme il le fait depuis dix ans et lors de ses études à l'École d'ingénieurs de Changins (VD), la relation entre le métier de parfumeur et d'œnologue. Il en a conçu une méthode d'analyse sensorielle, prolongée par des fioles de parfums à retrouver dans les vins. Au début des années 1980, avec son «Nez du vin», le Bourguignon Jean Lenoir a ouvert la voie, tout comme la Californienne Ann Noble avec sa «Roue des arômes». Mais Richard Pfister a redéfini de manière originale 10 dominantes et 19 familles de 152 arômes décrits.

L'auteur assure qu'avec sa méthode, «on a pu constater des progrès très significatifs». Les «termes ambigus, redondants ou imprécis des descriptions disparaissent». Les 35 pages de l'introduction font la distinction entre l'odeur, par simple reniflage, et l'arôme, perçu en bouche par rétro-olfaction, avant de recracher le vin. Richard Pfister rappelle que «toutes les odeurs que l'on peut sentir dans les vins ne sont jamais, ou presque, exactement les mêmes que dans la nature». Et «qu'il est impossible de trouver deux personnes qui sentent de la même manière».

Mais, hélas, «l'être humain a beaucoup de peine à verbaliser ce qu'il perçoit». D'où la nécessité, pour qui veut «sentir» le vin, de s'entraîner et de s'accorder sur un moyen d'expression. En 150 fiches, Richard Pfister livre une clé d'identification. Chaque fiche place l'arôme dans son contexte, énumère ses molécules principales, donne des pistes de vins où on le décèle et les «odeurs proches»: pas moins de 23 pour la cannelle, du basilic au romarin et au thym. I

> «Les parfums du vin», Richard Pfister, Delachaux et Niestlé, 256 pp. www.oenoflair.ch

EN BREF

LES PRALINÉS DANS LA FAMILLE DESSERT

RECETTES Le praliné est incontournable en pâtisserie. Petits pots de crème au praliné comme autrefois, gâteau à la ricotta et au praliné ou mini Paris-Brest, Delphine Quarante-Bauer décline 70 recettes dans «Infiniment praliné». Des desserts de tous les jours, des douceurs de fête et des irratables pour un goûter d'enfants se succèdent au fil des pages illustrées par Emmanuel Renault. CDB > Delphine Quarante-Bauer, «Infiniment praliné», Albin Michel, 62 pp.