

## L'URUGUAY : PAYS DU TANNAT, CHAMPION DU MERLOT !

*URUGUAY : COUNTRY OF TANNAT, CHAMPION OF MERLOT !*

*Alain CARBONNEAU*

*Montpellier SupAgro, IHEV, Professeur de Viticulture  
alain.carbonneau@supagro.fr*

L'Uruguay avec seulement 7000ha de vignes nous étonne toujours.

Tout d'abord, soulignons le dynamisme des **groupes CREA** (adaptation des Centres d'Études Techniques Agricoles français) dans l'animation et la diffusion du progrès vitivinicole. Ils fêtaient leurs 50 ans d'activité en décembre 2016 et m'avaient fait l'honneur de m'y inviter pour parler des cépages résistants. A cette occasion, comme au cours des 8 autres visites que j'ai effectuées depuis 1989, j'ai pu revisiter les vignobles d'Uruguay avec eux et les collègues de l'Université de Montevideo, la Professeure Milka Ferrer. Voici un compte rendu en images des points qui m'ont frappé.

L'Uruguay est bien affirmé comme le **pays du Tannat** (figure 1), cépage au haut potentiel polyphénolique qui donne un vin assoupli et harmonieux sous ce climat subtropical. Les vertisols lourds mais craquelés (figure 2) conviennent bien au Tannat et à bon nombre d'autres cépages comme Merlot, Cabernet franc, Marselan, Petit Verdot, Pinot noir, Viognier, Chardonnay, Sauvignon (le Riesling y est trop sensible à la pourriture ; le Cabernet-Sauvignon est moins bien adapté ; la Syrah nécessite une optimisation de terroir ; le Tempranillo semble bien).



**Figure 1.** Tannat avec filet de protection anti-grêle et anti-oiseaux, de vigueur moyenne, dans un vignoble de la sierra Mahoma. Ici les filets ne provoquent pas trop d'entassement autour des grappes.



**Figure 2.** Fosse pédologique d'un vertisol très humifère sur un horizon brun clair avec des concrétions de carbonate de calcium. Noter les profondes fentes de retrait de l'argile de surface. Domaine Juanico (Canelones).

L'Uruguay est aussi le **pays de la Lyre** (une bonne moitié des surfaces en Lyre ce qui constitue le record mondial), combinée d'ailleurs avec l'enherbement (qui tend à être davantage concurrentiel face à l'augmentation de la pluviosité et donc du risque de pourriture à l'approche des vendanges). La figure 3 illustre la bonne maîtrise de la conduite en Lyre qui est le système majoritaire.

De nombreux essais se poursuivent dans le cadre efficace des groupes CREA. Il est intéressant de rapporter notamment l'excellente maîtrise de l'**effeuillage thermique** (figure 4) qui réduit nettement les coûts par rapport à l'effeuillage manuel, est efficace et non traumatisant pour le raisin. Notons qu'il serait parfaitement adapté à la technique de l'*effeuillage à trous (ou par bande) du haut de la végétation* à une intensité de 50% au moins qui est proposé pour réduire le flux de sucres dans le raisin sans affecter les autres composés.



**Figure 3.** Tannat conduit en Lyre bien ouverte, avec enherbement de l'inter-rang, au domaine Delmiro.



**Figure 4.** Effeuillement thermique de la zone des grappes après nouaison sur Tannat. Noter le bon dégagement des grappes sur cette vigne vigoureuse. Résultat efficace contre le Botrytis. Domaine Delmiro.

Signalons aussi la technique de lutte contre le gel (de printemps) qui paraît simple et efficace : de l'aspirateur à air froid placé au bas de parcelles gélives au printemps (figures 5a et 5b).



**Figures 5.** Aspirateur à air froid pour lutter efficacement contre le gel de printemps installé dans la zone basse d'une parcelle près d'un rideau d'arbres. 5a (gauche) : vue extérieure. 5b (droite) vue intérieure du grand ventilateur. Domaine Juanico.

Mais l'Uruguay commence à diversifier ses zones viticoles et recherche, en particulier face à l'évolution du climat) à la fois des mésoclimats plus frais pendant la maturation et des sols drainants diminuant le bilan hydrique, notamment sableux et pierreux sur roche-mère métamorphique ou schiste. Il est à noter que l'irrigation d'appoint au goutte à goutte est nécessaire pendant le plein été, et la présence de lacs collinaires se remarque (figure 6).



**Figure 6.** Région de la sierra gigante. Lac collinaire en bas des coteaux de vignes utilisé pour l'irrigation d'appoint. Domaine Bouza.

Deux sites sont bien explorés actuellement :

- Vers l'ouest dans la zone collinaire de la sierra Mahoma (figure 7),
- Vers le nord-est dans la zone collinaire du 'pan de azucar' près de l'océan atlantique (figure 8), sur la sierra gigante (figure 9) ou la sierra de la ballena ; on remarque un aménagement de terrains rocailleux en pente selon des courbes à niveau constant (figure 10).



**Figure 7.** Sierra Mahoma en roches plutoniques type granites (avec ou sans quartz) dominant une vigne de Cabernet franc.

D'autres sols sont sur roches métamorphiques (schistes feuilletés). Domaine Bouza.



**Figure 8.** Pan de azucar (pain de sucre) en granite, dominant les premiers vignobles de la sierra gigante. Domaine Bouza.



**Figure 9.** Vignoble de coteau de la sierra gigante sur sol pierreux avec irrigation. Espaliers de Tannat, Merlot, Cabernet franc, Pinot noir, Riesling. Domaine Bouza.



**Figure 10.** Nouvelles implantations de Bouza en sol très pierreux aménagé en courbes de niveau constant avec irrigation ; au fond un lac collinaire ; à l'horizon l'océan atlantique.

Enfin l'Uruguay est devenu le champion du **Merlot** en venant de remporter en Suisse la grande médaille d'or des Merlots du monde. Voici le communiqué paru sur l'internet :

« Une seule grande médaille d'or pour les Merlots.

Le concours des Merlots du Monde et assemblages à base de ce cépage, jugé à Sierre, n'a décerné qu'une seule «*grande médaille d'or*», à un 2013 d'une cave «*boutique*», **Bouza, en Uruguay**. La compétition a réuni 413 vins et 42 médailles d'or ont été attribuées. Dans le palmarès, mis en ligne sur [www.mondial-du-merlot.com](http://www.mondial-du-merlot.com), on repère, parmi les médailles d'or, des vins d'Argentine, de plusieurs régions d'Italie (du Frioul à l'Ombrie), de Hongrie, de Roumanie, de Basse Californie (Mexique) et un seul bordeaux, le Château Bourdicotte 2015, qui obtient aussi le prix bio. Et trois grands noms du vin à large échelle : le Catalan Miguel Torrès avec son Pénédès Atrium 2014, et deux géants du Pays d'Oc, Paul Mas, La Forge 2015, et Castel Frères, avec un IGP d'Oc 2015 également. Un seul vin suisse du dernier millésime est médaillé d'or, le merlot AOC Valais, de la Cave du Tunnel. »

Voici donc en figure 11 ce Merlot en feuille et en grappe, de Bouza, sur la sierra gigante, dans un sol pierreux, bien conduit en Espalier (2,5m) avec un bon équilibre entre surface foliaire exposée et production, et une vigueur moyenne.



**Figure 11.** Espalier bien équilibré du Merlot du domaine Bouza sur la sierra gigante qui a remporté la grande médaille d'or des Merlots du monde en Suisse en 2016. Noter le regroupement des pierres sous le rang et la rampe d'irrigation, assurant une protection contre l'herbe, limitant l'évaporation du sol, et réverbérant sous les grappes.

Nous avons pu déguster les vins de cette région au domaine Alto de la Ballena chez Mme Paula Bibel qui attache de l'importance à l'œnotourisme (choix d'autant plus pertinent que ce vignoble n'est qu'à une vingtaine de kilomètres de la grande station balnéaire de Punta del Este). Ils se sont tous avérés remarquables de finesse aromatique et de qualité : Viognier, Cabernet franc, Syrah, Merlot. Ce Merlot de 2010 a montré les caractéristiques suivantes : belle couleur rubis, nez balsamique et de fruits rouges très fin, développement du fruité de type fraise en bouche, belle harmonie avec des tannins fondus et un équilibre général remarquable, longue persistance. L'assemblage de 2011 Merlot et Cabernet franc avec une touche de Syrah était encore plus complexe avec d'autres notes aromatiques de rose, fruits noirs et d'épices.

L'Uruguay tient ses grands vins !