LA CHINE ET SES GRANDS TERROIRS D'ALTITUDE DU YUNNAN

CHINA AND ITS GREAT TERROIRS IN ALTITUDE OF YUNNAN

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

La Chine est devenue une grande puissance viticole en raisin de cuve et raisin de table. Pour autant, elle continue de découvrir des terroirs d'exception, en particulier au sud dans le Yunnan à haute altitude aux alentours de 2000-2500m, dans des vallées relativement sèches et fraîches à l'abri des grands froids, sur ce que l'on peut appeler les « marches du massif de l'Himalaya ». Ma récente mission en Chine en août 2016 à l'invitation des universités du Yunnan (Dr Shun Lin Yang) et du Ningxia (Pr Zhenping Wang) m'a donné l'occasion exceptionnelle d'en découvrir quelques-uns.

La figure 1 montre une carte géographique de la Chine et la figure 2 une du Yunnan où l'on peut situer la région des terroirs viticoles qui sont décrits ci-après.

Figure 1. Géographie de la Chine. Le Yunnan et sa capitale Kunming est au sud comme une pointe dans l'Indochine, aux confins du Tibet, sillonné par de nombreuses rivières encaissées drainant le massif de l'Himalaya à l'ouest.

Figure 2. Carte du Yunnan.

La zone concernée par la viticulture de qualité est indiquée par l'étoile. Le cœur est le district de Shangri-La. La zone des terroirs intéressants s'étend approximativement entre Benzilan, Shangri-La et Lijiang. Les terrasses au fond des vallées encaissées se situent à environ 2000-2500m d'altitude, les cols à 4000-4500m, les sommets à 6000-7000m. La latitude est autour de 26°N, un peu au-dessus du tropique du cancer, qui correspond à peu près à celle de Bento Gonçalves dans le Rio Grande do Sul au Brésil, aussi en climat subtropical humide.

J'avais eu la possibilité de visiter un des premiers vignobles du Yunnan (vignobles Shenquan dirigés par Mme Yi-Qun Wang) en novembre 1999 à Xin Shao près de Milé à environ 200km au sud-est de Kunming, à 1500m d'altitude, planté en Merlot : la dormance n'y était que partiellement levée et les conditions climatiques ne m'étaient pas apparues très favorables en raison de l'humidité (figure 3). Aujourd'hui ces vignobles auraient disparu. Mais l'impression est tout autre pour ceux qui sont décrits ici.

Figure 3. Premiers vignobles du Yunnan (novembre 1999). Jeunes Merlot en partie aoûtés et encore en végétation au vignoble Shenquan à Xin Shao.

Le district de Shangri-La est une terre très montagneuse où forêt et élevage constituent la dominante agricole, des cultures vivrières étant concentrées près des rivières sur des terrasses alluvionnaires. L'emprise de la haute montagne est impressionnante (figure 4) et sa conjonction avec la latitude subtropicale crée une situation originale. La civilisation régionale est fortement marquée par l'influence tibétaine, avec des monuments remarquables ou des ouvrages d'art en bois (figure 5).

Figure 4. Haute montagne avec de grands glaciers à environ 6000m d'altitude en août 2016 dans la zone entre Benzilan et Shangri-La.

Figure 5. Façade ouvragée en bois de cèdre de l'Himalaya dans la ville de Shangri-La.

La zone prospectée d'abord se situe au nord-ouest de Benzilan vers le Tibet, dans des endroits assez reculés près de la montagne Meili (figure 2). Le premier vignoble visité est *château Meri* appartenant à la société Taï Yang Hun. La figure 6 montre l'installation de la cave au fond d'une vallée entre montagne et terrasse. L'équipement intérieur de cette cave de vinification et d'élevage est moderne et classique.

Figure 6. Cave du château Meri bordée par un alignement de petits chörtens tibétains (monument tibétain symbolisant le Bouddha et commémorant sa mort).

Le *terroir* est d'abord marqué par un *climat exceptionnel* où la fraîcheur (surtout nocturne) de la haute altitude (2300m ici) tempère la latitude (voisine de 26°N) au sein d'un ensemble subtropical humide, et où le relief particulièrement escarpé permet aux montagnes de retenir les nuages rendant ainsi le fond des vallées relativement sec. Ainsi sont réunis les principaux éléments climatiques facteurs de qualité : indice héliothermique permettant la maturité de nombreux cépages, radiation élevée (effets possibles d'ultraviolets), indice de fraîcheur des nuits très bas pendant la maturation (nuits très fraîches), indice de sécheresse faible (pluviosité faible et forte évapotranspiration surtout due à l'air sec). Il est à noter que malgré la haute altitude, des plantes comme les Bougainvillées se développent en plein air, ce qui montre l'absence de gels importants en-dessous de -4°C environ.

Les *sols* sont des coteaux ou des terrasses en bordure de rivière dans des vallées très encaissées (figure 7), avec une texture souvent grossière sablo-graveleuse traduisant une superposition de colluvions et d'alluvions anciennes (figure 8). De tels sols bien drainants semblent très favorables à l'obtention d'une contrainte hydrique modérée, le risque de sécheresse trop sévère étant écarté par l'usage général de l'irrigation au goutte-à-goutte.

Figure 7. Vallée très encaissée au fond de laquelle se situent les vignobles et la cave (visible en contrebas) du château Meri. Noter les ravinements impressionnants le long des pentes et la couverture boisée très limitée attestant de conditions assez sèches.

Figure 8. Coupe de sol en arrière du vignoble montrant un étage sablo-graveleux très drainant d'environ 1m de colluvions liées à l'érosion de la pente (à partir de roches diverses : granites, schistes, calcaires, roches éruptives), sur un horizon de couleur ocre limono-argileux mélangé à des galets d'alluvions anciennes assurant une certaine réserve hydrique en profondeur.

A quelques centaines de mètres au-dessus de la cave, sur la pente au milieu des éboulis, se trouve une monumentale vigne sauvage, sans doute plus que centenaire. C'est aussi cet élément botanique qui, en plus de l'analyse du climat et du sol, a décidé le propriétaire à tenter l'aventure de la viticulture. Les figures 9, 10, 11 et 12 ci-après, obligeamment transmises par le Pr Zhenping Wang au début de novembre 2016, montrent cette vigne sauvage. Au vu de quelques feuilles présentes, je pense identifier *Vitis pentagona*, vigne que nous avons retrouvée près de Lijiang (figure 24).

Figure 9. Vigne sauvage ancienne poussant dans les éboulis au-dessus de la cave du château Meri. Tronc puissant grimpant aux arbres. Quelques ramifications de l'année en bas à gauche.

Figure 10. Vigne sauvage ancienne poussant dans les éboulis au-dessus de la cave du château Meri. Base du tronc très grosse émergeant de l'éboulis où l'on note des roches métamorphiques.

Figure 11. Vigne sauvage ancienne poussant dans les éboulis au-dessus de la cave du château Meri. Nombreuses ramifications, celles de l'année portant des sarments avec encore des feuilles dont l'examen sous agrandissement révèle une morphologie de *Vitis pentagona*.

Figure 12. Vigne sauvage ancienne poussant dans les éboulis au-dessus de la cave du château Meri. Longueur impressionnante de certains troncs dont la forme renvoie à l'imaginaire du dragon…

Le *vignoble* est constitué de blocs nivelés sous forme de terrasses étagées en bordure de rivière (figure 13).

Figure 13. Fond de la vallée garni de vignobles en larges terrasses à légère pente, entre forte pente et rivière (à l'extrême gauche).

La *conduite* est classique en Espalier demi-large palissé relativement haut et tenu par des piquets en béton ; les rangs sont perpendiculaires à la petite pente (figure 14).

Figure 14. Espaliers établis sur un petit coteau en haut des terrasses proches de la rivière (à gauche) avec les rangs perpendiculaires à la pente.

Les vignes sont de *vigueur* moyenne parfois faible dans la plupart des parcelles (figure 15); certaines sont plus vigoureuses sans doute aux endroits où le sol est moins caillouteux et plus argileux. Le palissage supporte les rampes d'*irrigation au goutte-à-goutte* avec sans doute une maîtrise correcte des quantités d'eau (figure 15).

Figure 15. Palissage supportant les rampes d'arrosage au goutte-à-goutte. Noter la vigueur réduite des vignes à environ un mois de la récolte, le relevage bien effectué et la bonne exposition du feuillage et des grappes.

La taille est généralement du *cordon de Royat unilatéral*, assortie d'une recherche de rendement raisonnable. Les cépages sont *Cabernet-Sauvignon* qui est dominant dans l'ensemble de la Chine et *Riesling*. Le *rendement* moyen annoncé est de 800-1000 kg de raisins par mou, soit 12-15t/ha pour une récolte à maturité et 300kg/mou soit 4,5t/ha pour du vin de glace. De tels rendements nous paraissent un peu élevés à l'observation des parcelles des terrasses du haut ; ils peuvent s'expliquer avec l'apport de parcelles fertiles près de la rivière.

Les *vins* sont remarquables d'originalité, de complexité, de finesse. Le Cabernet-Sauvignon de 2008 présenté était de couleur et de structure moyennes, mais d'une grande finesse et longueur, avec des notes aromatiques de poivron rouge, balsamiques, épicées, et de fruit rouge bien développé en bouche. Les vins de glace sont encore plus remarquables et se vendent d'ailleurs extrêmement cher (jusqu'à 500€ la demi-bouteille) ! Ils se trouvent sur les meilleures tables du monde. Le vin de glace de Cabernet-Sauvignon est un délice de concentré de cassis et de chocolat ; celui de Riesling, avec un bel équilibre entre sucre et alcool (13%), une symphonie de miel, figue, orange confite, mangue…

À une dizaine de kilomètres de là, dans une vallée adjacente encore plus encaissée et un peu plus haute, à 2500m d'altitude, se trouve le vignoble de A Dong, propriété en cours d'installation de Moët Hennessy (figure 16). Ce vignoble situé comme le château Meri au nord-ouest de Bezilan, près de la frontière du Tibet, s'affiche comme appartenant au district de Shangri-La, malgré son éloignement de plus de 200km.

Figure 16. Bâtiment administratif (haut) et cave de vinification et d'élevage (bas) du domaine de A Dong de la compagnie Moët Hennessy dans le district de Shangri-La.

Le fait que cette grande société largement implantée à l'international soit installée dans cette zone est un révélateur du potentiel de cette dernière. Le terroir semble assez comparable à celui du château Meri, quoiqu'un peu plus haut en altitude, plus encaissé et plus tardif. La figure 17 montre ces vignobles en grandes terrasses.

Figure 17. Vignobles adultes et jeunes de A Dong établis en larges terrasses et conduiyts classiquement en Espaliers demi-larges.

Il est encore trop tôt pour goûter les vins de A Dong ; mais le Cabernet-Sauvignon est choisi comme le cépage principal (figure 18). Le chai est en fin d'équipement. Il est intéressant de noter qu'un vieillissement est prévu container local de grandes jarres de terre cuite.

Figure 18. Cabernet-Sauvignon, cépage majoritaire, moyennement vigoureux et assez productif, en tout début de véraison au vignoble A Dong.

De retour à Benzilan, puis en direction de Shangri-La par la zone de la rivière Jing Sha à la frontière du Sichuan (où se situe la ville de Chengdu jumelée à celle de Montpellier), il est possible de trouver des terrains agricoles qui peuvent sans doute être plantés en vignes et qui sont moins isolés que les sites de Meri ou A Dong, un peu moins hauts et moins secs cependant. La figure 19 en montre un exemple au village de Hu Tiao Xia.

Figure 19. Site possible pour la viticulture dans la vallée près du village de Hu Tiao Xia. Noter l'esthétique du lieu.

De retour à Shangri-La et poursuivant vers Lijiang au sud-est, il est aussi possible de trouver près de Shangri-La d'autres sites sans doute potentiellement viticoles (figure 20).

Figure 20. Jolis coteaux potentiellement viticoles près de Shangri-La en direction de Lijiang.

Plus loin vers Lijiang se trouve la cave Shangri-La winery (figure 21) qui vinifie des cépages de diverses provenances et offre des vins de grande qualité. Citons en premier une Syrah poussant à 2300m d'altitude et produisant un vin (2015) avec une très belle couleur pourpre, de fines notes florales et balsamiques, développant en bouche des arômes de petit fruit rouge mûr comme le cassis, de réglisse, avec un équilibre harmonieux, des tannins fondus et une assez longue persistance. Egalement un vin de Cabernet-Sauvignon (2015) poussant à 2400m d'altitude, avec une belle couleur rubis, des notes fines de poivron vert et de fruit sauvage, une bonne structure. Enfin un autre Cabernet-Sauvignon (2015) poussant à 2200m d'altitude, plus concentré que le précédent, avec des notes de fumé, de cassis et de réglisse. Ces vins témoignent du très bon potentiel viticole de la région, au moins pour les cuvées sélectionnées. A noter l'utilisation de la méthode beaujolaise pour des vins plus faciles à boire à table.

Figure 21. Ville à côté de la cave Shangri-La winery.

Le voyage viticole dans le Yunnan s'achève à Lijiang. Mais deux découvertes méritent d'être signalées. La première se trouve dans le parc du palais historique des gouverneurs de la vieille ville de Lijiang (figure 22). Elle concerne un cépage de table, sans doute ancien, avec des feuilles particulièrement découpées, qui est cultivé localement et non encore identifié par nos collègues chinois (figure 23).

Figure 22. Palais des gouverneurs de la vieille ville de Lijiang avec son parc botanique.

Figure 23. Pied de cépage de table aux feuilles très découpées de type 'cioutat' dans le jardin du palais des gouverneurs de la vieille ville de Lijiang.

La seconde découverte grâce au guide d'un chercheur de l'université de Lijiang est celle d'une vigne sauvage à une quinzaine de kilomètres de Lijiang dans une petite vallée boisée, en bordure d'un ruisseau traversant une terre agricole, que j'ai identifiée comme *Vitis pentagona* (figure 24).

Figure 24. *Vitis pentagona* trouvée en zone humide près d'un ruisseau dans une petite vallée aux abords de Lijiang.

La visite du Yunnan s'est achevée par celle du parc de Yulong (figure 25), site impressionnant de haute altitude où l'homme au milieu des nuages côtoie les dents de dragons…

Figure 25. Pics granitiques remarquables du parc de Yulong vus depuis 5000m d'altitude, culminant à plus de 6000m et ressemblant à une dent de dragon.

Conclusion

Cette découverte des terroirs de haute altitude du Yunnan et de leurs vins justifie la poursuite de la coopération avec les universités du Ningxia (Pr Zhenping Wang) et du Yunnan (Dr Shun Lin Yang). Parmi les idées retenues, il y a celle d'une étude de ces terroirs sur la base d'un réseau de parcelles caractéristiques avec la coopération des trois caves visitées et sur le Cabernet-Sauvignon : analyse de données météorologiques, mesures de potentiel hydrique foliaire, suivi du développement et de la maturation du raisin. Ce travail sous encadrement serait confié à un étudiant qui pourrait aussi assurer les observations de base du réseau et terminer par quelques microvinifications. En annexe une prospection des vignes sauvages permettrait aussi de mieux connaître les potentialités du Yunnan. Il peut aussi y avoir des retombées au niveau de la connaissance des terroirs pour des vignobles d'altitude du sud de la France, naturellement à des niveaux moins élevés que sous les latitudes tropicales, dans les Alpes, les Cévennes ou les Pyrénées.