

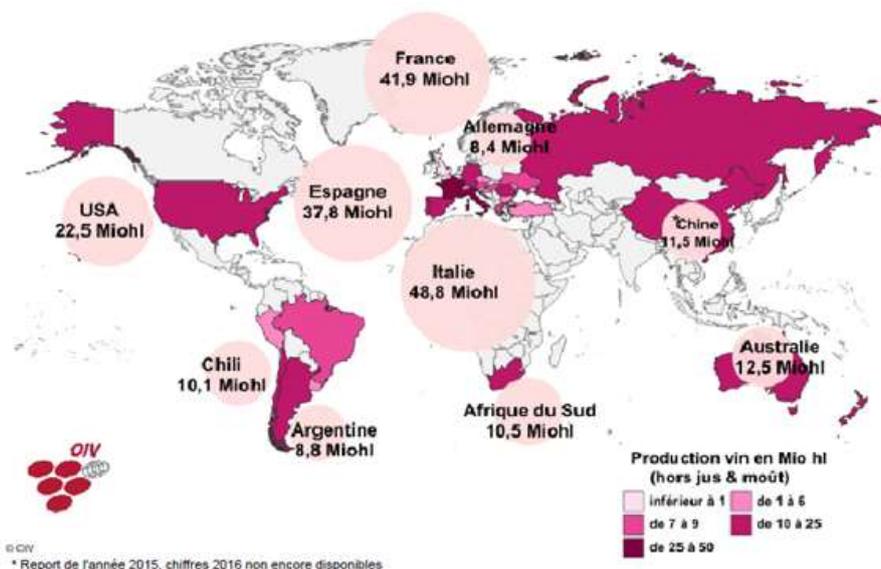
## L'Argentine 6<sup>ème</sup> producteur de vin au monde



L'Argentine dispose de nombreuses ressources naturelles et de superbes paysages, notamment de hauts sommets et des plaines, des forêts luxuriantes et des déserts absolument arides, des bois et des steppes, des glaciers et des cascades. N'importe quel paysage que vous pouvez imaginer, vous pouvez le trouver quelque part sur le sol argentin.

Les régions viticoles argentines sont souvent situées dans de larges vallées ou des plaines en pente et offrent des conditions idéales pour la culture du raisin.

Il convient également de noter que la plupart de nos vignobles sont situés loin des villes et de leur pollution, et poussent sur des sols jeunes, à peine labourés. Chaque détail rend le vin argentin unique, authentique et remarquable par ses couleurs intenses, ses arômes profonds et son large éventail de saveurs. Le fait que les régions viticoles argentines se développent dans l'aridité et la sécheresse de notre paysage nous amène à les qualifier d'oasis. Ces oasis peuvent être classées en régions et sous-régions. Certains se distinguent par leur altitude, comme les vallées de Calchaquies, au nord; d'autres pour l'aridité du pays, comme les vallées des provinces de Mendoza, San Juan et La Rioja; et il existe également des oasis de basse altitude en Patagonie, avec des périodes de mûrissement intenses.



### **N°6 dans le monde - Argentine : en 15 ans le malbec double la mise !**

Durant ces dernières années l'Argentine a restructuré son vignoble avec un passage graduel de variétés à raisins rosés à des variétés à raisins noirs. Cela explique la forte progression de la syrah mais surtout du malbec qui a presque doublé sa surface en 15 ans et représente maintenant 18 % de la superficie viticole.

- Cot / Malbec Noir : 40 000 ha (17,8 %)
- Cereza Rosé : 29 000 ha (12,9 %)
- Bonarda Noir : 19 000 ha (8,4 %)
- Criolla Grande Noir : 16 000 ha (7,1 %)
- Cabernet Sauvignon Noir : 15 000 ha (6,7 %)
- Syrah Noir : 13 000 ha (5,8 %)
- Pedro Ximenez Blanc : 11 000 ha (4,9 %)
- Torrantes Riojano Blanc : 8 000 ha (3,6 %)
- Moscatel Rosado Rosé : 7 000 ha (3,1 %)
- Chardonnay Blanc : 6 000 ha (2,7 %)
- Autres variétés : 61 000 ha (27,1 %)

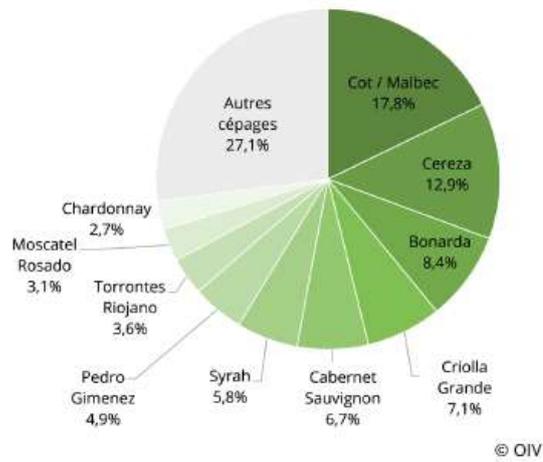
**Total : 225 000 ha**

### **Argentine**

Variété	Couleur	Superficie (ha)	% Superficie Totale	Tendance
Cot / Malbec	Noir	40 000	17,8%	↑
Cereza	Rosé	29 000	12,9%	NA
Bonarda	Noir	19 000	8,4%	→
Criolla Grande	Noir	16 000	7,1%	NA
Cabernet Sauvignon	Noir	15 000	6,7%	→
Syrah	Noir	13 000	5,8%	↗
Pedro Ximenez	Blanc	11 000	4,9%	↘
Torrantes Riojano	Blanc	8 000	3,6%	→
Moscatel Rosado	Rosé	7 000	3,1%	↗
Chardonnay	Blanc	6 000	2,7%	↗
Autres variétés		61 000	27,1%	
<b>Total</b>		<b>225 000</b>		<b>→</b>

© OIV

Durant ces dernières années l'Argentine a restructuré son vignoble avec un passage graduel de variétés à raisins rosés à des variétés à raisins noirs. Cela explique la forte progression de la Syrah mais surtout du Malbec qui a presque doublé sa surface en 15 ans et représente maintenant 18 % de la superficie viticole.



**NORTH**

- 1. Humahuaca**  
Altitude: 3.900 - 4.800 ft. JUIZUY
- 2. Ticare**  
Altitude: 7.500 - 8.200 ft. AÑAS
- 3. Tumbaya**  
Altitude: 5.900 - 7.900 ft. JUIZUY
- 4. Cachi**  
Altitude: 7.900 - 9.300 ft. SALTA
- 5. Molinos**  
Altitude: 8.500 - 7.600 ft. SALTA
- 6. San Carlos**  
Altitude: 6.500 - 6.300 ft. SALTA
- 7. Calayata**  
Altitude: 5.400 - 6.900 ft. SALTA
- 8. Colmao del Valle**  
Altitude: 5.500 - 6.400 ft. TUCUMÁN
- 9. Amaicha del Valle**  
Altitude: 6.500 - 7.500 ft. TUCUMÁN
- 10. Santa María**  
Altitude: 6.000 - 7.600 ft. CATAMARCA
- 11. Belén**  
Altitude: 4.700 - 6.700 ft. CATAMARCA
- 12. Tinogasta**  
Altitude: 5.900 - 6.700 ft. CATAMARCA
- 13. Pomalé**  
Altitude: 2.500 - 3.200 ft. CATAMARCA

**CUYO**

- 14. San Blas de los Sauces**  
Altitude: 2.100 - 2.800 ft. LA RIOJA
- 15. La Costa Riojana**  
Altitude: 4.200 - 6.800 ft. LA RIOJA
- 16. Famatina**  
Altitude: 4.300 - 6.300 ft. LA RIOJA
- 17. Venadoza**  
Altitude: 4.800 - 4.900 ft. LA RIOJA
- 18. Castellí**  
Altitude: 4.200 - 4.300 ft. LA RIOJA
- 19. Chanché**  
Altitude: 2.300 - 4.200 ft. LA RIOJA

**CUYO**

- 20. Felipe Varela**  
Altitude: 2.200 - 2.800 ft. LA RIOJA
- 21. Juncal**  
Altitude: 3.400 - 4.100 ft. SAN JUAN
- 22. Iglesia**  
Altitude: 3.100 - 4.600 ft. SAN JUAN
- 23. Tulum**  
Altitude: 1.800 - 2.800 ft. SAN JUAN
- 24. Ullum**  
Altitude: 2.300 - 3.000 ft. SAN JUAN
- 25. Cabagasta**  
Altitude: 4.400 - 5.700 ft. SAN JUAN
- 26. Zonda**  
Altitude: 2.800 - 2.800 ft. SAN JUAN
- 27. Pedernales**  
Altitude: 2.000 - 4.800 ft. SAN JUAN
- 28. North Mendoza**  
Altitude: 1.900 - 2.500 ft. MENDOZA: Las Huelgas, Lantés
- 29. Central Oasis**  
Altitude: 2.000 - 4.300 ft. MENDOZA  
• **Malbec** Compañía: Cuel de Juncal, Finca Luis Beltrán, General Ortega, Substancia, Lini, Bertracini, Luchini, Lucchini, Pardo-Rodas de Arce, Suriani, San Roque  
• **Label de Cuyo** Agros, Carabassi, Chacra de Cerna, El Cerezo, La Purísima, Las Compañías, Luján de Cuyo, Hoyer Drummond, Peralta, Uspertucha, Vialoba
- 30. East Mendoza**  
Altitude: 1.600 - 2.200 ft. MENDOZA: San Martín, Aven, Santa Rosa, Rivadavia, La Paz

**INSTAGUENIA**

- 31. Rio Colorado Upper Valley**  
Altitude: 1.000 - 1.200 ft. LA PAMPA
- 32. San Patricio del Chaflin**  
Altitude: 1.100 - 1.400 ft. NEUQUÉN
- 33. Rio Limay Lower Valley**  
Altitude: 800 - 1.000 ft. NEUQUÉN
- 34. Rio Colorado Upper Valley**  
Altitude: 1.000 - 1.200 ft. RIO NEGRO
- 35. Rio Negro Upper Valley**  
Altitude: 140 - 170 ft. RIO NEGRO
- 36. Rio Negro Middle Valley**  
Altitude: 380 - 430 ft. RIO NEGRO
- 37. Rio Colorado Lower Valley**  
Altitude: 230 - 330 ft. SAN JUAN
- 38. Rio Negro Lower Valley**  
Altitude: 11 - 52 ft. RIO NEGRO
- 39. Comarca Andina Paratito 43**  
Altitude: 440 - 890 ft. CHUBUT
- 40. Piedra Parada**  
Altitude: 1.300 - 1.400 ft. CHUBUT
- 41. Pico del Sapo**  
Altitude: 1.300 - 1.500 ft. CHUBUT
- 42. Rio de Octubre Valley**  
Altitude: 1.000 - 1.200 ft. CHUBUT
- 43. Rio Pico Valley**  
Altitude: 1.800 - 2.200 ft. CHUBUT

**ATLANTIC**

- 44. Los Altos**  
Altitude: 300 - 900 ft. CHUBUT
- 45. Sarmiento**  
Altitude: 870 - 900 ft. CHUBUT
- 46. Rio Chubut Lower Valley**  
Altitude: 11 - 60 ft. CHUBUT
- 47. Miraflores**  
Altitude: 90 - 110 ft. BUENOS AIRES
- 48. Yermosa Hills**  
Altitude: 890 - 1.600 ft. BUENOS AIRES
- 49. Tandilia Hills**  
Altitude: 82 - 290 ft. BUENOS AIRES

## ARGENTINE DU NORD

Altitude : 1600 à 2800 m d'altitude.

Latitude : entre 33,3 et 33,8 ° sud.

Indice héliothermique : 2,793.

Indice de fraîcheur nocturne : 13,9 ° C.

Température maximale en été: 30 ° C.

Amplitude thermique : 16,4 ° C.

Précipitations annuelles : 207 mm.

Précipitations estivales : 182mm.

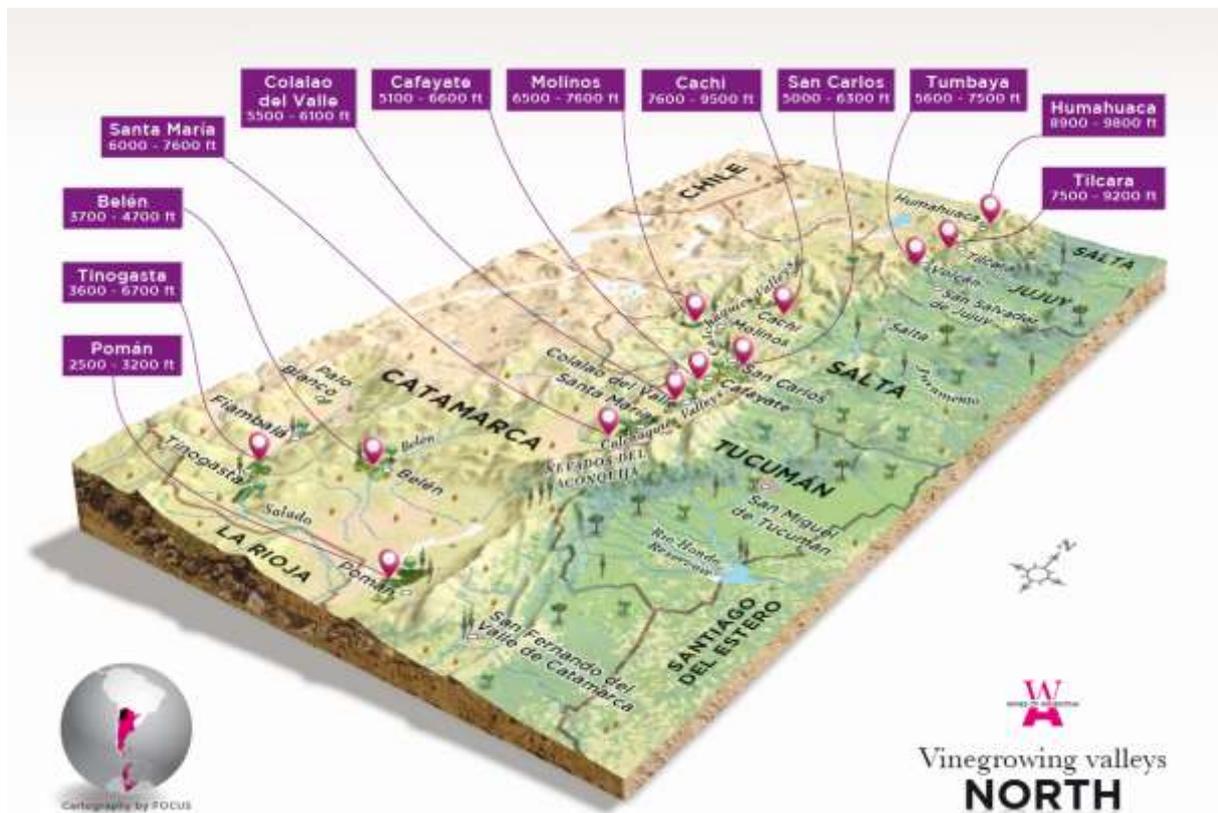
Sommation thermique : 2.000 ° C.

**Sols prédominants** : loam sableux ou sableux avec une grande quantité de sable fin. Il possède une configuration profonde avec un sous-sol légèrement pierreux qui assure une excellente perméabilité et la lixiviation des sels nocifs.

Cépages importants : Torrontés Riojano, Malbec, Cabernet Sauvignon et Tannat.

<http://www.winesofargentina.org/argentina/regiones/norte/catamarca>

<http://www.winesofargentina.org/argentina/regiones/norte/salta>



Les régions viticoles du nord de l'Argentine se trouvent dans le bassin de la rivière Bermejo, qui occupe une partie du nord-est de Salta, du nord-est de Catamarca, du nord-ouest de Tucumán et une partie mineure du sud de Jujuy, d'une superficie totale d'environ 33 000 km<sup>2</sup>.

Cette région est constituée de différentes sous-régions. La viticulture est développée dans la région par une chaîne de hauts plateaux comprenant un système de chaînes de montagnes, des volcans, des lagunes de drainage des bassins endoréiques et des plaines salées. Le temps froid et sec présente des amplitudes thermiques élevées pendant la journée. Le climat est semi-aride le long du bassin

avec 200 mm de précipitations annuelles. Le rayonnement solaire est très élevé et les vents soufflent très intensément. Le paysage de la région est constitué de montagnes et de collines et ses sols sont composés de roches variées. Les sols des vallées Calchaquí sont principalement sablo-limoneux ou sableux avec une grande quantité de sable fin. Il possède une configuration profonde avec un sous-sol légèrement pierreux qui assure une excellente perméabilité et la lixiviation des sels nocifs. Cette région est principalement irriguée par les rivières Calchaquí et Santa María, ainsi que par d'autres cours d'eau. De l'eau est également collectée dans le sous-sol par forage.

Le climat du nord de l'Argentine est doux, avec des amplitudes thermiques remarquables et une transparence atmosphérique extraordinaire. Les étés sont longs et occasionnellement des gelées tardives se produisent au printemps, même si la saison sans gel couvre les mois d'octobre à avril. Les tempêtes de grêle sont fréquentes et ont normalement lieu pendant les tempêtes d'été.

**Cafayate, le principal producteur de vin de la région**, a un climat chaud avec des nuits fraîches. Il se distingue par sa grande amplitude thermique et ses longs étés qui permettent une croissance exceptionnelle de la vigne. Cette croissance est également due à ses sols sableux profonds. Compte tenu de son climat sec, les précipitations annuelles fluctuent autour de 150 mm. La température moyenne annuelle est de 15 ° C. Les maladies cryptogamiques ont peu d'effet sur la région et le risque de gel tardif et de grêle est faible.

La superficie de **2 649 hectares plantés à Salta en 2012 est 47% supérieure à celle de 2001**, ce qui montre à quel point cette région est devenue attrayante pour les viticulteurs et les propriétaires de vignobles.

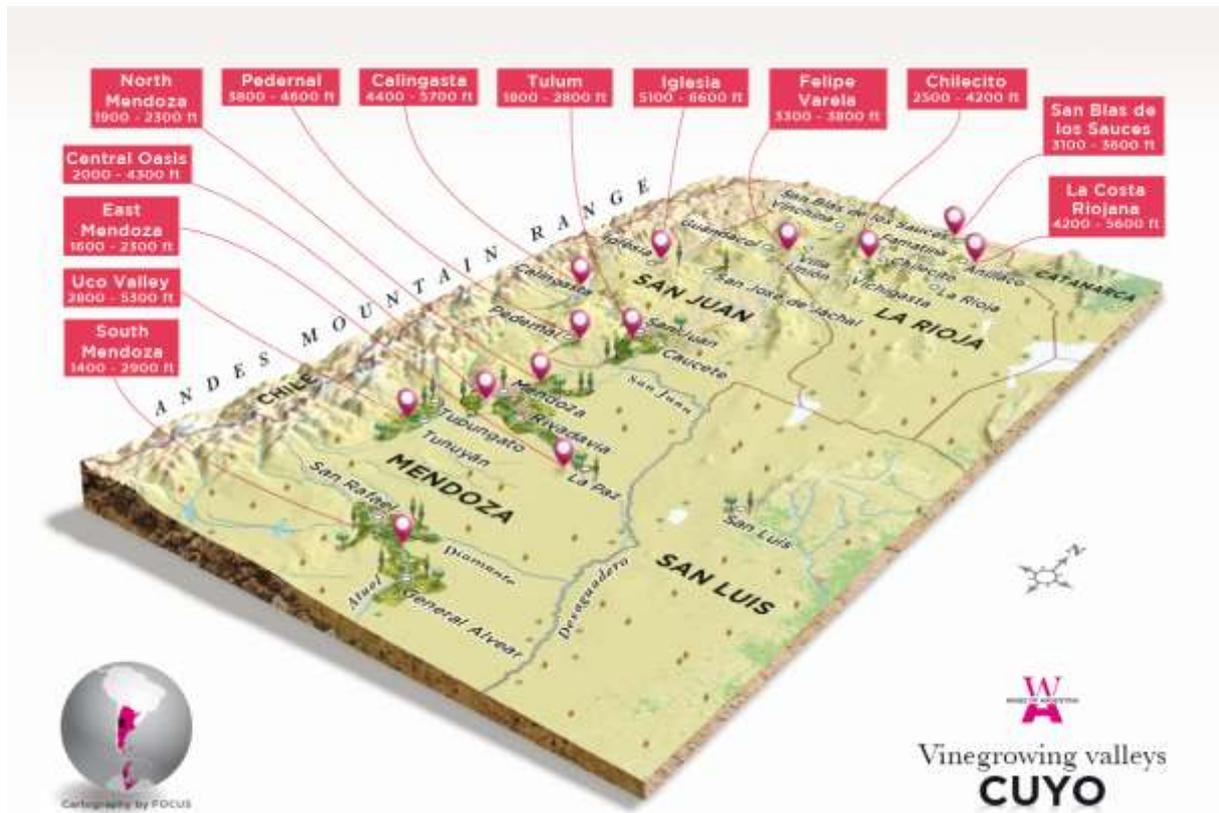
Comme dans le reste du pays, cette croissance a principalement influencé les cépages rouges, notamment le malbec, le cabernet sauvignon et le tannat





## La Vallée de Guyo

### LE DÉBUT DES PLANTATIONS DE VIGNOBLE DANS LA RÉGION DE CUYO



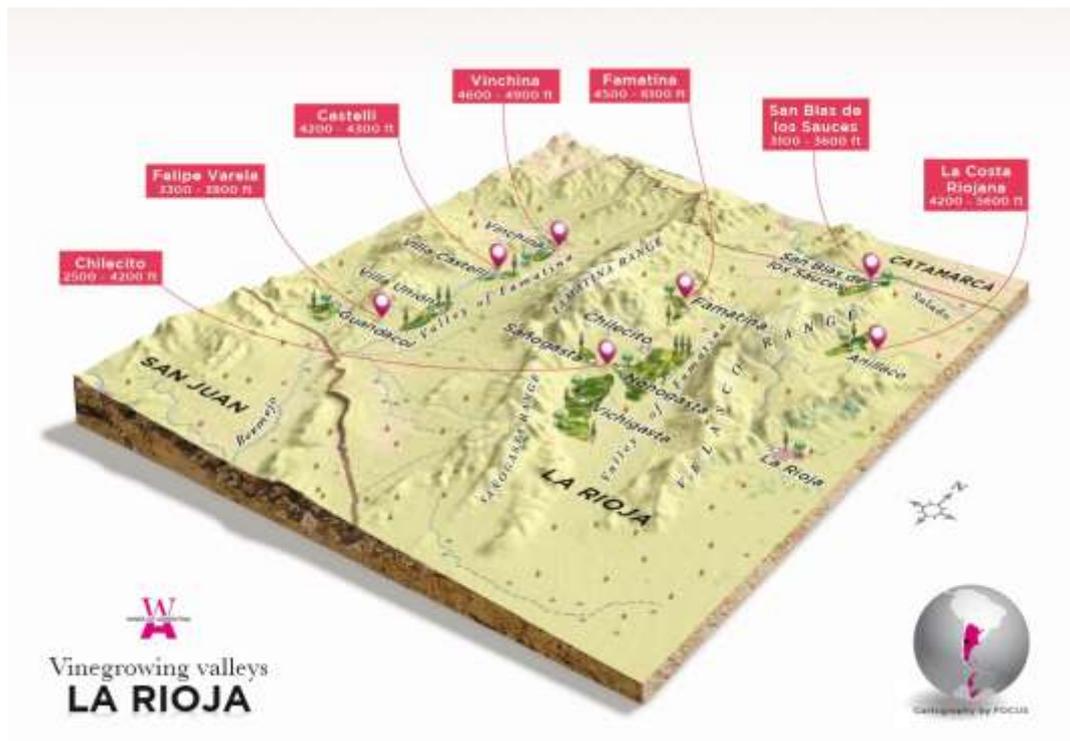
Les vignobles et les oliviers ont été plantés tôt, lors de la colonisation de l'Amérique. Les vignobles couvrent presque tout le territoire de l'Argentine et du Paraguay, mais sont principalement situés dans des vallées et des oasis de plaine. Pour la région de San Juan et Mendoza, la vigne constituait le centre de leur économie. Dans les deux provinces, les vignobles ont été introduits du Chili ou de Santiago del Estero et sont devenus le centre de leur économie au début du XVIIe siècle. L'industrie est devenue l'activité prédominante de la région.

À San Juan, les débuts étaient semblables à ceux de Mendoza: ils ont eu lieu après la colonisation, aux XVIII et XIX siècles. Les propriétaires de plantations de vignes étaient une élite urbaine. Cette partie riche de la société était consacrée aux activités économiques telles que l'agriculture, le commerce et les transports, toutes liées à l'industrie vinicole

### La Rioja

Plus haut vignoble : 5 640 pieds d'altitude  
Temp annuelle moyenne : 66F  
Précipitations moyennes : 5.11 pouces / an  
Surface totale du vignoble : 16.565,30 acres  
Conversion **247.10 Acres = 100 hectares**

Principales régions : Nonogasta, Chilecito, Famatina et Antinaco  
Variétés principales : Torrontés, Bonarda, Malbec, Syrah et Cabernet Sauvignon



La Rioja compte plus de 17 300 acres de vignes, situées principalement dans de petites vallées irriguées à l'ouest de la province, entre les Sierras de Velasco à l'est et la Sierra de Famatina à l'ouest.

Cette province est le foyer de deux types de viticulture : industrialisée et traditionnelle, cette dernière consistant en la production artisanale de vins régionaux.

Les principales variétés sont les raisins blancs et rosés, parmi lesquels on peut citer le Torrontés Riojano, cépage typique de la région, qui représente 35% de la superficie viticole de la province. Les variétés rouges sont moins cultivées et incluent Bonarda et Syrah.

<http://www.winesofargentina.org/argentina/regiones/cuyo/larioja>

### **Mendoza**

Altitude: de 800 à plus de 1100 m d'altitude au pied des collines.

Latitude: entre 32,9 ° et 3,2 ° degrés sud

Climat:

Indice héliothermique: 2,499.

Indice de nuit de fraîcheur: 12,6 ° C.

Indice de sécheresse: -86 mm.

Température maximale en été: 29 ° C.

Amplitude thermique: 14 ° C.

Précipitations estivales: 145 mm.

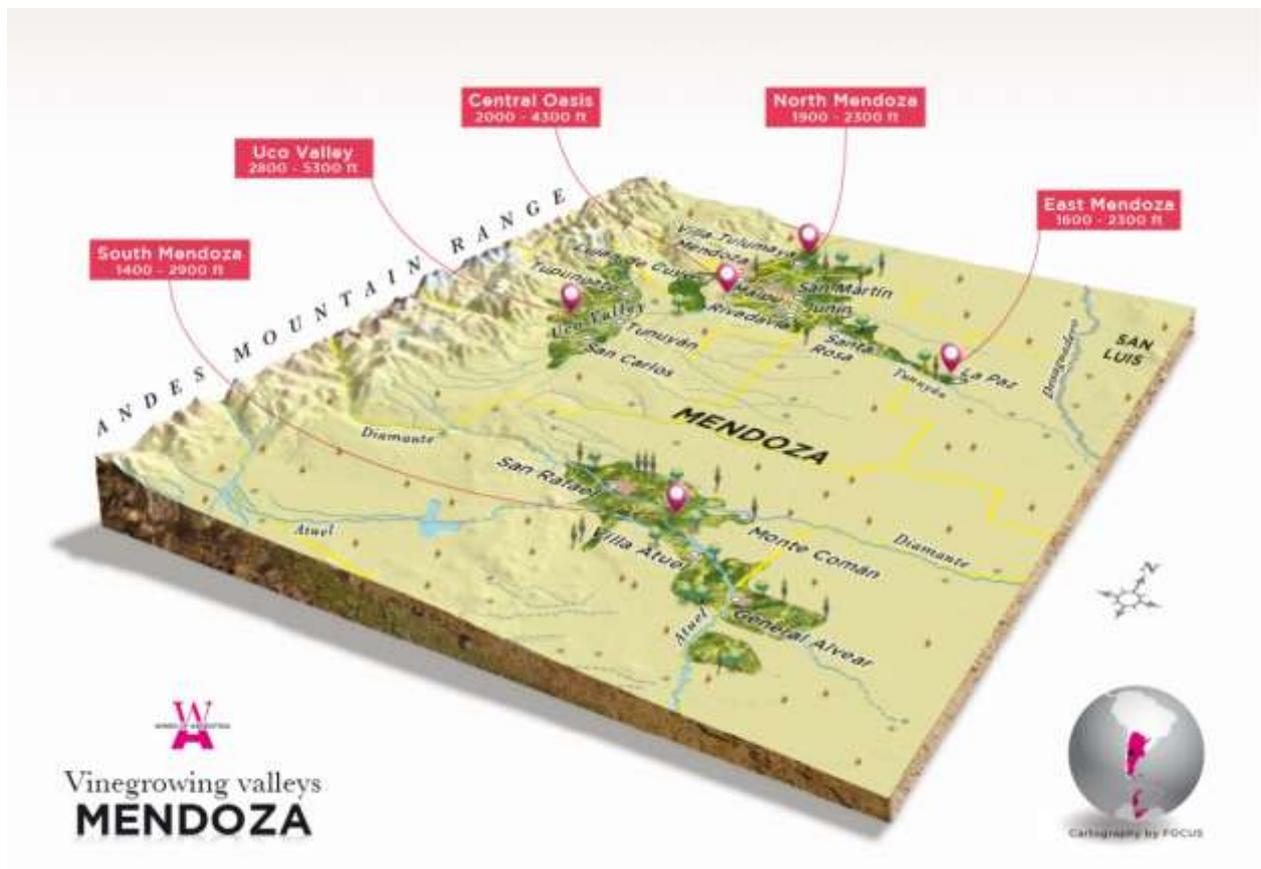
Sommation thermique: 1.700 et 2.050 ° C.

Précipitations annuelles: 200 mm.

Sols prédominants: les sols sont principalement alluviaux et possèdent un sous-sol caillouteux, ainsi que des sédiments de sable, de chaux, d'argile et de matière organique pauvre.

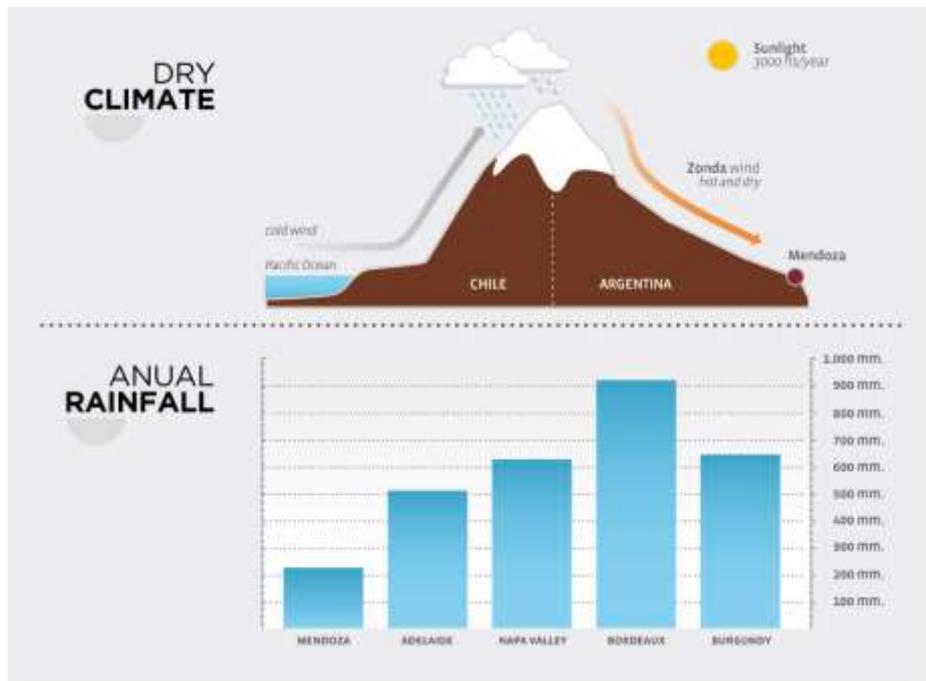
Au pied des Andes, à Mendoza, se trouve une région intégrée par Luján de Cuyo, Maipú, Godoy Cruz et Guaymallén. Un grand nombre de domaines viticoles et quelques-uns des plus anciens vignobles sont rassemblés dans cette région. On y trouve les établissements vinicoles argentins les plus traditionnels.

Ce sol dans cette région est alluvionnaire avec un sous-sol rocheux. Il possède des sédiments de sable, de limon et d'argile. Sa faible quantité de matière organique freine la croissance de la vigne et donne des raisins d'excellente qualité, aptes à la vinification. Les vins de malbec de cette région ont des caractéristiques exceptionnelles ; tons rouge et violet et une grande intensité



<http://www.winesofargentina.org/argentina/regiones/cuyo/mendoza>

## Climat continental



Le bassin de la rivière Mendoza est situé à l'extrémité nord-ouest de la province de Mendoza et couvre une petite partie de la zone sud de San Juan. La limite ouest est délimitée par la cordillère des Andes, entre les monts Aconcagua (6959 m) et Tupungato (6635 m). La météo et son approvisionnement en eau sont des éléments décisifs pour cette région. Le temps est semi-aride, froid en hiver et chaud en été. L'altitude et la proximité de l'océan Atlantique, ainsi que la présence des Andes, qui fait obstacle aux vins humides de l'océan Pacifique, déterminent le climat du bassin. Dans cette région, il existe des risques de gel tardif et de grêle. Les précipitations annuelles varient autour de 200 mm. Le climat de cette région permet la formation de couleur et de tanins dans les vins, ce qui les rend aptes à un vieillissement prolongé. Au cours de la dernière décennie, cette région a crû de plus de 4400 ha, 19%. Sans aucun doute, c'est un endroit idéal pour les variétés rouges ; ils occupent plus de 70% de sa surface. Le malbec et le cabernet sauvignon se démarquent.

Selon les experts, les vins de cette région présentent des notes fruitées, notamment des prunes mûres. En outre, des épices telles que le poivre noir sont révélées et tiennent une expression minérale douce. En bouche, ce sont des vins opulents, aux tanins souples et doux.

La caractéristique la plus remarquable des vins blancs est leur faible intensité de couleur avec une pointe verdâtre. Ils présentent des arômes fruités et une acidité et une teneur en alcool modérées. Les vins rouges, en revanche, présentent des couleurs violettes intenses et intenses.

## Agrelo

Cette microrégion est située au pied des Andes et est l'une des plus distinguées de Luján de Cuyo. Dans ce microclimat, les grappes mûrissent lentement jusqu'à ce qu'elles atteignent leur pleine maturité. Les sols sont alluviaux avec des étendues allant des sols sablo-limoneux aux sols argileux.

Il existe une large amplitude thermique entre le jour et la nuit dans les régions proches des chaînes de montagnes. Ce phénomène permet aux raisins d'obtenir une grande concentration tannique qui structure les vins. Les variétés qui s'adaptent le mieux sont le Malbec et le Cabernet Sauvignon. Les viticulteurs expérimentent actuellement le Petit Verdot.

Vers l'ouest, il y a une zone spéciale, Alto Agrelo. Les cépages rouges présentent une concentration exceptionnelle, ce qui se traduit par des vins élégants et conviviaux. Les cépages blancs atteignent un bon niveau d'acidité et leur authenticité aromatique se manifeste dans des vins délicats et raffinés. Leur concentration, leur structure et leur corps sont en parfait équilibre avec leur finesse, leur raffinement et leur élégance.

Le terroir est directement lié à la qualité distinctive de la région; ensoleillement exceptionnel et amplitude thermique où les vignes sont cultivées, 1000 m. Le piémont a des pentes optimales pour le drainage. Dans l'Alto Agrelo, il existe des sols profonds, sableux et rocheux avec un faible pourcentage d'argile.

### **Perdriel**

Au pied des Andes, à Luján, se trouvent certains des plus vieux vignobles de Mendoza. Les vins de cette région sont exubérants et structurés.

Les vignobles entourent Perdriel, sur la rive sud de la rivière Mendoza, au nord d'Agrelo. L'altitude est l'un des éléments les plus importants des vins de Perdriel, les vignes poussent à 900 m. Cela signifie qu'ils reçoivent une lumière solaire intense.

À Perdriel, dominant les sols limoneux avec du gravier et de l'argile sur une fondation de pierres au fond de la rivière. Elles se drainent facilement, ce qui amène les vignes à s'enraciner profondément dans la recherche d'eau.

Étant donné la pauvreté du sol, les vignes sont obligées de s'efforcer de créer des baies à faible teneur en eau. Il en résulte des vins riches et complexes aux tanins fermes et structurés.

### **Vistalba**

Vistalba est situé au pied occidental des Andes. Son nom signifie «vue du lever du soleil» en langue huarpe. Le Malbec est la variété la plus représentative de Vistalba, mais le chardonnay et le cabernet se développent également de manière efficace.

La région a une altitude légèrement supérieure à celle qui l'entoure et bénéficie donc d'une plus grande exposition au soleil et d'un meilleur flux d'air. La rareté de l'eau, les étés chauds et les hivers froids sont typiques de la Vistalba. L'irrigation par crue est largement utilisée à Vistalba et explique les hauts niveaux de minéralité révélés dans les vins de la région.

## **Barrancas**

Barracas est situé à Maipú et bénéficie d'un climat légèrement plus chaud. Cela représente des vins plus doux et plus mûrs. Le cabernet sauvignon, la syrah et le malbec se développent avec succès dans cette région.

Le temps aride est refroidi par les effets de l'altitude et de l'exposition intense au soleil pendant la journée. Les sols sont profonds et alluviaux; ils permettent à la vigne de s'étendre, améliorant sa force et sa santé.

## **Ugarteche**

Il est situé à la frontière sud de Luján de Cuyo, à des altitudes légèrement inférieures à celles de la vallée; son altitude moyenne est de 900 m et sa latitude de 33 °. Cette région produit du malbec et du cabernet sauvignon moelleux et opulent. Le Chardonnay et le Semillón sont cultivés dans de nouveaux vignobles.

## **EST**

La plus grande région viticole d'Argentine

Altitude: de 650 à 750 m.

Latitude: 32,5 ° degrés sud

Climat: San Martín a un climat chaud, des nuits douces et des courants d'air. Junín, par contre, a un temps chaud, des nuits fraîches et un fort courant d'air

Précipitations annuelles: 200 mm.

Sommation thermique: 2.000 ° C.

Sols prédominants: hétérogènes, sableux avec peu de matière organique.

Cépages importants: Bonarda, Malbec, Syrah, Chardonnay et Sauvignon Blanc.

Cette région viticole est située dans une plaine, traversée par les rivières Mendoza et Tunuyán. La région possède la plus grande extension de vignobles du pays et connaît depuis quelques années une restructuration en faveur de la vinification haut de gamme.

Il est composé de différents départements: San Martín, Rivadavia, Junín, Santa Rosa et La Paz. C'est le lieu idéal pour le tourisme rural, car il abritait l'ethnie Huarpe, le domaine de la paroisse Coro-corto, le chemin de la Postas et les routes de San Martín. Le plus gros producteur est San Martín, dont le nom honore le Père de la Nation, Don José de San Martín.

Vers le nord-est de San Martín, vous pouvez trouver Junín, une région presque entièrement rurale; 90% de sa surface est cultivée. Ses principales activités économiques sont la vinification, l'oléiculture et l'aviculture. En revanche, l'activité principale à Rivadavia est la viticulture et sa matière première est principalement utilisée pour le jus de raisin et le vin. Comme entrée à Mendoza par l'Est, on peut trouver La Paz et San Rosa. Leurs principales activités économiques sont la vinification, la culture fruitière et l'agriculture en zones arides. Son histoire, ses traditions, son folklore, son savoir-faire artisanal et son patrimoine religieux ancien en font un lieu très attrayant depuis ses débuts.

Les cépages prédominants sont Criolla Grande, Cereza, Bonarda, Moscatel Rosado, Malbec et Cabernet Sauvignon. Ces dernières années, la région a enregistré des progrès notables dans la gestion des plantations: systématisation de l'arrosage ainsi que nouvelles technologies pour les vignobles, les

établissements viticoles et autres établissements consacrés à la fabrication de jus de raisin concentrés.

Parmi les avantages de la région figurent les terres disponibles pour la culture, la jeunesse du vignoble et les conditions agroécologiques favorables au développement d'une vinification haut de gamme.

Sa plaine viticole est située entre 650 et 750 m d'altitude. En outre, son temps doux combiné à plus de 2220 heures de soleil sur une période de 210 jours s'avère extrêmement bénéfique pour le développement végétatif. Ce dernier permet une excellente maturation du raisin.

### Vins et vignobles

Il y a près de 70000 ha de vignobles dans cette région. Il s'agit du plus grand vignoble argentin consacré à la production de raisins de cuve. Même si la surface totale est restée inchangée, il y a eu une augmentation des cépages rouges. Les vins rouges de cette région présentent des tons violacés et des arômes intenses révélant des fruits mûrs.

Parmi les cépages blancs, Pedro Giménez se classe premier et Torrontés deuxième. Torrontés occupe la même surface cultivée que le Chardonnay et le Sauvignon Blanc. Les vins blancs de cette région sont frais, fruités, ils ressemblent aux fruits

### UCO VALLEY

Altitude: de 850 à presque 1700 m d'altitude au pied du mont.

Latitude: entre 33,3 et 33,8 ° sud.

Climat: doux, avec des hivers rigoureux et des étés chauds avec des nuits fraîches.

Indice Heliothermal: 2,287 à El Peral et 2506 à San Carlos.

Indice de fraîcheur nocturne: 11,2 ° C à El Peral et 10 ° à San Carlos.

Indice de sécheresse: -75 mm à El Peral et -65 mm à San Carlos.

Température maximale en été: 29 ° C.

Amplitude thermique: 15 ° C.

Précipitations estivales: El Peral: 298 mm, Gualtallary: 83 mm, Vista Flores: 250/350 mm et Altamira 250 mm.

Sommation thermique: entre 1.700 et 2.050 ° C.

Winkler: El Peral et Altamira: III. Gualtallary et Vista Flores: II.

Sols prédominants: rocheux et peu fertiles. Les cailloux sont mélangés avec du sable épais et un peu de limon. En raison de leur composition physique, ce sont des sols perméables, sans problèmes de drainage ou de salinité. Dans certaines régions, il y a des sols calcaires.

Principales variétés: Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc

La vallée d'Uco est située à environ 100 km. Sud-est de Mendoza. Ces dernières années, il est devenu une destination de choix pour les touristes et les amateurs de vin. Il couvre les départements de Tunuyán, Tupungato et San Carlos, au pied des Andes. Son étendue totale est de 17.370 km<sup>2</sup> et elle est arrosée par les rivières Tunuyán et Tupungato.

La région a un climat doux, les hivers sont rigoureux et les étés sont chauds avec des nuits fraîches. La température moyenne annuelle est de 14,2 ° C et couvre plus de 25 000 ha de vignobles. La vallée

est un lieu distingué pour la vinification haut de gamme. L'amplitude thermique persiste autour de 15 ° C, créant une couleur intense et une structure tannique dans les raisins. C'est un endroit idéal pour élaborer des vins avec un potentiel de garde.

Le bassin de la rivière Tunuyán s'étend d'ouest en est à travers la province de Mendoza, en suivant le 34e parallèle sud. Le climat et l'eau sont des facteurs décisifs pour cette région. Son altitude et sa distance par rapport à l'océan Atlantique, ainsi que la chaîne de montagnes des Andes agissant comme une barrière contre les vents humides du Pacifique, façonnent le climat du bassin. En conséquence, les conditions atmosphériques fluctuent beaucoup, ce qui crée une variation de saison prononcée.

### **Vignobles et vins de la vallée de l'Uco**

En 2012, la superficie plantée couvrait environ 25500 ha, soit presque le double de 2001. Il est évident que cette région s'est étendue et est devenue l'une des régions les plus connues de la viticulture argentine. Sur ce total, les trois quarts appartiennent à des variétés rouges; ils se sont exceptionnellement adaptés à l'altitude. Le malbec s'est développé pour devenir une star de la région avec une croissance de 44% de la surface cultivée. De plus, cette croissance triple la surface cultivée il y a une dizaine d'années.

Les vins rouges de la vallée de Uco possèdent des couleurs violettes intenses. Ses arômes révèlent des fruits mûrs, en particulier des baies rouges. En bouche, des tanins prononcés sont révélés, ainsi qu'une acidité et une teneur en alcool modérées.

D'autre part, les vins blancs présentent une faible intensité de couleur avec des tons verdâtres. Ses arômes distinctifs sont citriques, fruités et floraux. Leur niveau d'acidité peut varier de modéré à élevé.

L'altitude de la région agit comme un atténuateur des températures extrêmes dans un environnement peu humide et fortement exposé au soleil et permet donc de produire des raisins d'une grande intensité et à forte teneur en polyphénols. Le sol joue également un rôle important dans la création de vins de grande qualité. Dans le cas de la vallée de l'Uco, ils sont alluviaux, sablonneux ou rocheux et possèdent donc une excellente perméabilité et un excellent drainage.

## **Région du sud**

Altitude: de 500 à 800 m.

Latitude: entre 34,6 ° et 35 ° de sud.

Climat: semi-aride, froid en hiver et chaud en été.

Indice héliothermique: 2,586.

Indice de nuit de fraîcheur: 12,6 ° C.

Température maximale en été: 31 ° C.

Amplitude thermique: 16 ° C.

Précipitations estivales: 180 mm.

Précipitations annuelles: 360 mm.

Sols prédominants: les sols sont principalement rocheux, meubles et immatures. Sa présence saline est causée par l'aridité de la région.

Principales variétés: Bonarda, Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah, Chardonnay et Sauvignon Blanc

Cette région est intégrée par San Rafael, Malargüe et General Alvear. Les rivières Diamante, Atuel et Grande la traversent. De nombreux ouvrages hydrauliques importants y ont été construits: Agua del Toro, Los Reyunos, Nihuil et Valle Grande. Grâce au chemin de fer, cette zone a été intégrée au marché national; des arrosages artificiels ont été effectués et l'agriculture et l'agriculture ont été étendues.

Cette région a plus de deux siècles d'histoire et certains établissements vinicoles produisent des vins haut de gamme depuis plus de 90 ans. Au cours des dernières années, les variétés ayant connu la plus forte expansion sont le malbec, le cabernet sauvignon, la syrah, le chardonnay et le sauvignon blanc. La région s'est positionnée comme un producteur de vin mousseux.

San Rafael est un endroit unique en raison de son climat tempéré continental et semi-aride et de son amplitude thermique prononcée. Son altitude varie entre 600 et 800 m d'altitude, des précipitations rares et une faible humidité.

Malargüe est célèbre pour ses paysages impressionnants et ses nombreuses activités touristiques, telles que l'escalade, le rafting, le kayak, le safari, l'équitation et bien plus encore. En outre, il abrite Las Leñas, l'un des plus importants centres de ski et de sports d'hiver du pays.

Le général Alvear est l'une des principales villes du sud de Mendoza. Il a été fondé en 1914 et sa croissance s'est développée dans l'oasis de 30000 ha irriguée par la rivière Atuel. Ce dernier joue un rôle important dans le développement agricole et agricole de la région.

Vignobles et Vins

Le sud de Mendoza a subi une profonde transformation au cours des dernières décennies. Le malbec a étendu sa surface de 854 ha et il est possible qu'il dépasse prochainement la surface cultivée de Bonarda.

Les vins blancs de cette région sont fruités et possèdent un excellent équilibre entre acidité et teneur en alcool, ainsi qu'une intensité tannique remarquable. Leur couleur est ténue avec des tons verdâtres. Le Chardonnay fait partie des cépages blancs présentant la plus grande expansion. Cette variété a des arômes fruités avec une touche de parfum de banane.

Le Cabernet Sauvignon a expérimenté une croissance incroyable à San Rafael. Dans cette région, il présente des arômes épicés, avec des notes de vanille et de cassis. Il possède une texture profonde et présente des tanins doux. La syrah du sud de Mendoza exprime des arômes de mûre et de framboise avec une touche épicée.

<http://www.winesofargentina.org/argentina/regiones/cuyo/mendoza>

### **Région San Juan**

Altitude: de 600 à plus de 1350 m dans la vallée de Pedernal.

Latitude: entre 31 ° et 32 ° de sud.

Climat: continental, sec et semi-aride avec plus de 300 jours d'exposition au soleil.

Indice héliothermique: 3.154.

Indice de nuit de fraîcheur: 15.6 ° C.

Indice de sécheresse: -204 mm.

Température maximale en été: 33.5 ° C.

Amplitude thermique: 14 ° C.

Précipitations estivales: 106 mm.

Sommation thermique: 1 800/1 900 dans la vallée de Pedernal.

Sols prédominants: les sols sont principalement alluviaux et possèdent une structure de loam sableux et, dans certaines régions, de calcaire.

Cépages importants: dans les variétés Catamarca Valleys, telles que la syrah, la bonarda et le malbec. À La Rioja, Torrontés Riojano, Cabernet Sauvignon, Bonarda et Syrah.

Principales caractéristiques des vins: les vins blancs de cette région ont généralement une couleur verdâtre et des arômes fruités intenses. Ce sont des vins de corps moyen et une acidité modérée. Les vins rouges, en particulier ceux de la vallée de la Famatina, ont une intensité de couleur douce, des tons de violette et des arômes qui mettent en valeur la maturité du fruit.



<http://www.winesofargentina.org/argentina/regiones/cuyo/sanjuan>

## Région de la Patagonie

Altitude: 1600 à 2800 m d'altitude.

Latitude: 36 ° sud et 70 ° ouest.

Climat: continental, doux, sec avec des vents forts.

Indice héliothermique: 2,576 à Neuquén et 2566 à Río Negro.

Indice de fraîcheur nocturne: 11,3 ° C à Neuquén et 8,9 ° C à Río Negro.

Indice de sécheresse: -314 mm à Neuquén et -129 mm à Río Negro.

Température la plus élevée en été: 31,5 ° C à Neuquén et 31,1 ° C à Río Negro.

Amplitude thermique: 16,4 ° C à Neuquén et 18,2 ° C à Río Negro.

Précipitations annuelles: 221 à Neuquén et 198 mm à Río Negro.

Résistance thermique: 2,050 à San Patricio del Chañar (Neuquén) et Mainque (Río Negro).

Winkler: IV.

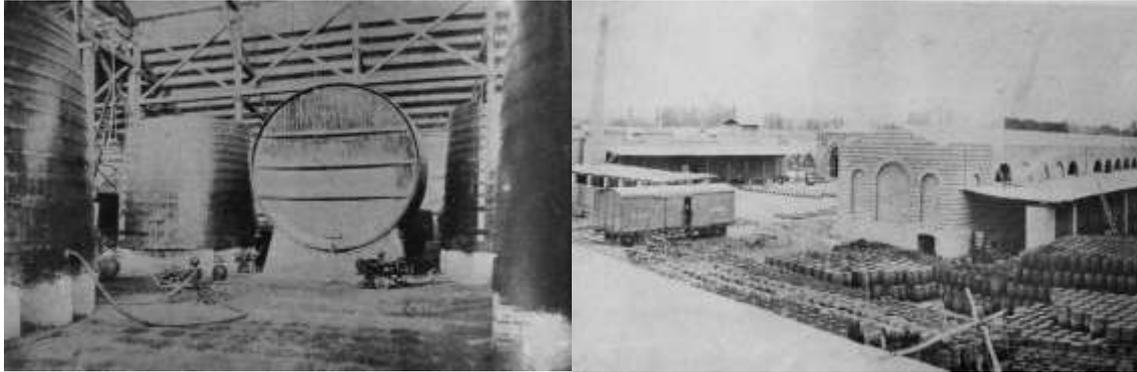
Sols prédominants: loam sableux.

Cépages importants: Malbec, Pinot Noir, Merlot et Sauvignon Blanc à Neuquén et Río Negro.

Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah à La Pampa



## Historique du Vignoble



La production et la consommation de vin en Argentine remontent à plus de quatre cent ans, lorsque les premiers spécimens de *Vitis vinifera* ont été introduits sur le continent américain par les colonisateurs espagnols au début du XVI<sup>e</sup> siècle.

En 1551, les premières vignes ont été plantées en Argentine et se sont rapidement étendues dans le centre, l'ouest et le nord-est du pays. Favorisée par les conditions météorologiques et pédo-climatiques optimales de la région andine, l'industrie vinicole a connu une croissance rapide et extensive.

Les prêtres catholiques qui sont venus sur ces terres ont planté des vignes près de leurs monastères pour assurer la fourniture de vin pour la célébration de la Sainte Messe.

Au XIX<sup>e</sup> siècle, les immigrants européens introduisirent de nouvelles techniques de viticulture et de nouveaux cépages, qui trouvèrent un environnement idéal pour leur développement dans les Andes et la vallée du Rio Colorado.

Entre 1850 et 1880, l'Argentine finit par rejoindre les réseaux économiques internationaux. Cela a été rendu possible par deux facteurs: l'expansion du chemin de fer, qui a contribué au développement des communications entre les provinces; et l'incorporation de la Patagonie sur le territoire national après la conquête du désert, qui a contraint les peuples autochtones de la région à se retirer. L'incorporation de terres bien adaptées à la production agricole et à l'élevage et l'arrivée d'immigrants ont jeté les bases du développement de l'industrie du vin en tant qu'industrie nationale.

Au cours de cette période, en 1853, la Quinta Normal - la première école d'agriculture du pays - a été créée à Mendoza. Michel Aimé Pouget a été nommé directeur de la Quinta et a été le premier à introduire la vigne française à Mendoza, à promouvoir sa culture et à enseigner des méthodes scientifiques pour améliorer le développement des fruits. Les villes de Mendoza et de San Juan ont toutes deux assistées à des changements conduisant à la modernisation de l'industrie.

L'adoption de la loi sur l'eau et la création du département général d'irrigation, ainsi que la mise en œuvre de mesures en faveur du développement agricole et l'octroi de crédits pour l'implantation de vignobles, la construction de vignobles et l'intégration de machines et de technologies de pointe, ainsi que le développement de ressources humaines qualifiées pour le développement de la viticulture sur la base des connaissances scientifiques ont tous contribué à l'expansion de la superficie viticole et à l'augmentation de la quantité de vin produit.

En 1873, l'Argentine possédait déjà 5 000 acres de vignobles et en 1893, cette superficie avait quintuplé pour atteindre 25 000 acres.

L'expansion de la superficie viticole et la croissance des établissements vinicoles ont entraîné des changements dans les terres, le paysage et l'architecture.

Au début des années 1900, la superficie viticole atteignait 519 800 acres.

Dans les années 1960, le système de production et d'élaboration était enfin achevé, avec de grands établissements vinicoles, des usines de mise en bouteille et un réseau de distribution et de vente au détail solide couvrant les principaux centres de consommation du pays.

Dans les années 1970, le modèle dominant, fondé sur la production de grands volumes de vins de mauvaise qualité destinés au marché intérieur, s'est effondré. L'arrivée massive de boissons non alcoolisées et de bière sur le marché a entraîné une baisse de la consommation de vin de table de 90 litres par habitant en 1970 à 55 litres par habitant en 1991. Entre 1982 et 1992, de vastes déracinements de vignobles ont été entrepris. Des vignobles existants ont été supprimés.

À la fin des années 80 et au début des années 90, l'industrie vinicole argentine a commencé une nouvelle ère. L'arrivée du néolibéralisme dans l'économie nationale a conduit à la mise en place d'un modèle d'ajustement et à l'incorporation de l'Argentine dans le marché mondial. De nouveaux entrepreneurs locaux et étrangers sont entrés en scène. Ils ont orienté l'industrie vers la production de petits volumes de vins de qualité supérieure, tant pour l'exportation que pour la consommation intérieure.



Grâce à l'intégration de nouvelles technologies, de systèmes de culture, de techniques de sélection des raisins et de systèmes de commercialisation, l'industrie vinicole argentine a trouvé sa place sur le marché international.

De culture européenne, les Argentins sont des consommateurs de vin. Ils en consomment environ 45 litres par an. Actuellement, l'Argentine est le premier producteur sud-américain et le cinquième au niveau mondial, avec plus ou moins 15.2 millions d'hectolitres produits en 2003.

Il y a 221 000 hectares de vignes en Argentine, dont 8 000 hectares utilisés en raisin de table et raisins secs. Grâce à la faible humidité de la plupart des régions où pousse la vigne, grâce aussi à sa cultivation sur des vallées élevées, celle-ci est rarement attaquée par des insectes ou champignons ou autres maladies, comme c'est le cas dans d'autres régions du monde. Pas ou peu de pesticides sont donc employés, ce qui permet d'obtenir des vins de haute qualité biologique, de plus en plus demandés par les consommateurs. C'est surtout au pied des Andes, à une altitude comprise entre 800 et 1 700 mètres, que se trouvent les vignobles (bien qu'on en trouve jusqu'à 2 500 mètres). Un ingénieux système d'irrigation composé de canaux et de bassins permet aux vignerons d'irriguer ces plantations. Les plus importantes régions viticoles se trouvent dans les provinces de Mendoza et San

Juan encore dénommées région du Cuyo, ainsi que dans celle de La Rioja. La province de Mendoza représente plus de 60% de la production de vins argentins et est à l'origine d'un pourcentage de 84% de leur valeur (pendant le premier trimestre 2006). Il existe aussi de la viticulture au nord de l'Argentine et au sud de la Patagonie dans la province de Rio Negro. C'est le vignoble le plus austral de la planète après celui de Central Otago en Nouvelle-Zélande. Les cépages plantés sont principalement français et le Malbec est le cépage phare du pays. Deux cépages très aromatiques, le Torrontés (blanc), dont les meilleurs résultats sont produits dans le nord de l'Argentine, et la Bonarda, un cépage rouge d'une grande densité de fruits, sont aussi maintenant très populaires.

### Les différentes variétés de cépages

RED WINE VARIETIES	Acres
<b>Malbec 36,37%</b>	102.058,41
<b>Bonarda 16,47%</b>	46.229,34
Cabernet Sauvignon 13,21%	37.058,59
Syrah 10,98%	30.815,11
Merlot 4,85%	13.614,53
Tempranillo 5,30%	14.863,17
Pinot Noir 1,80%	5.052,91
Tannat 0,74%	2.064,60
Cabernet Franc 0,92%	2.577,11
Petit Verdot 0,57%	1.592,87
Others 8,80%	24.688,02
<b>WHITE WINE VARIETIES</b>	<b>ACRES</b>
Chardonnay 15,74%	15.339,11
Chenin 5,19%	5.054,14
Riesling 0,21%	200,90
Sauvignon Blanc 5,23%	5.092,44
Semillón 1,85%	1.799,46

RED WINE VARIETIES	Acres
<b>Torrontés Mendocino 1,64%</b>	<b>1.598,80</b>
<b>Torrontés Riojano 20,72%</b>	<b>20.191,11</b>
<b>Torrontés Sanjuanino 4,62%</b>	<b>4.497,65</b>
Viognier 1,94%	1.891,38
Others 42,87%	41.765,54

\*Based frozen at the end of harvest 2017 Source: National Wine Institute

### **Le malbec**

Le Malbec est originaire du Sud-Ouest de la France. La France est le deuxième producteur mondial de Malbec, après l'Argentine, où il a été introduit au milieu du 19ème siècle. Le cépage Malbec produit des vins riches, puissants, et corsés. En France, contrairement à d'autres pays, ils gardent suffisamment de fraîcheur en bouche, ce qui les rend très fruités et leur donne un belle 'sève'. Très colorés, ils restent néanmoins des vins au tempérament masculin.

MALBEC	Acres
Mendoza	<b>87.230,32</b>
San Juan	<b>5.842,42</b>
La Rioja	<b>1.809,59</b>
Neuquén	<b>1.625,0</b>
Salta	<b>3.231,21</b>
Río Negro	<b>873,29</b>
Catamarca	<b>725,02</b>
La Pampa	<b>318,77</b>
Tucumán	<b>111,94</b>
Jujuy	<b>31,38</b>
Chubut	<b>97,86</b>

## Le Bonarda



C'est la deuxième variété rouge la plus cultivée en Argentine et l'une des plus traditionnelles. Il se caractérise par sa profondeur de couleur. En raison de sa densité, de sa vigueur et de son faible coût, il a toujours fait partie du groupe des vins les plus économiques, même s'il est également vinifié comme cépage.

Bonarda donne des vins francs et honnêtes, avec un corps et une belle couleur, un arôme fruité de framboise et une saveur subtile d'anis. Lorsqu'il est utilisé dans des mélanges, il ajoute une intensité chromatique et des notes de fruits. Sa structure sonore offre un bon potentiel de vieillissement du chêne.

BONARDA	Acres
Mendoza	<b>38.746,85</b>
San Juan	<b>5.525,63</b>
La Rioja	<b>1.496,0</b>
Catamarca	<b>289,12</b>
Salta	<b>114,15</b>
Río Negro	<b>30,64</b>
Neuquén	<b>7,41</b>
La Pampa	<b>0,49</b>

## Le Torrontes



Seul cépage considéré comme 100% argentin, le Torrontés est cultivé dans toutes les régions viticoles

PROVINCE	Acres with TORRONTES RIOJANO	Acres with TORRONTES SANJUANINO	Acres with TORRONTES MENDOCINO
Mendoza	9.230,79	407,48	479,39
San Juan	2.109,83	3.907,06	893,55
La Rioja	5.313,11	21,0	-
Catamarca	838,69	-	-
Río Negro	171,25	162,1	222,40
Salta	2.392,02	-	-
Neuquén	31,14	-	3,46
Tucumán	51,65	-	-
La Pampa	6,67		

Seul cépage considéré comme 100% argentin, le Torrontés est cultivé dans toutes les régions viticoles du pays, de Salta à Rio Negro. Son origine a fait l'objet de discussions approfondies entre de nombreux experts en vin, mais sa relation avec l'Europe Méditerranée Muscat est indéniable. Une preuve de ce lien est son arôme parfumé et incomparable, ressemblant à celui des roses, du jasmin et du géranium, avec quelques essences épicées. La première culture de Torrontes remonte à l'époque des conquérants espagnols et depuis qu'elle est devenue l'un des cépages les plus cultivés du pays. Récemment, il a été élaboré comme un vin mousseux et fortifié, avec d'excellents résultats dans les deux cas. Torrontes produit une symbiose unique avec des plats épicés et des plats indiens, chinois, vietnamiens et thaïlandais. Il se marie à merveille avec la cuisine du nord de l'Argentine, comme les empanadas typiques et le ragoût de maïs.