

# MATCH DOCUMENT

## LES PAGODES ET L'IVRESSE

Ces magnifiques temples bouddhiques ont été offerts par le propriétaire des caves Pigeon Hill. En bas, la récolte du raisin dans le vignoble Helan Qingxue.



# Chine

Par **Matteo Fagotto**  
Photos **Matilde Gattoni**

# ATTENTION, GRANDS CRUS!

Aux portes du désert de Gobi, des pionniers ont transformé sable et cailloux en vignobles prospères. Au point que, en vingt ans, le Ningxia est devenu un eldorado viticole. S'ils sont partis de rien, les propriétaires de ces nouveaux domaines savent s'entourer des meilleurs professionnels. Résultat : leurs grands vins rouges ont déjà remporté des concours internationaux, avant de conquérir les meilleures tables. Un succès qui ne doit rien au hasard.





*PAYSAGES SUBLIMES  
Ci-dessus et ci-contre à dr.,  
la récolte et le tri pour  
le cabernet-sauvignon.  
Depuis le château Mihope,  
on voit les superbes  
montagnes d'Helan.  
Vignobles bio, ce sont les  
chèvres qui dévorent les  
mauvaises herbes.*



**L**e soleil matinal brille déjà au zénith dans le ciel translucide et une brise glaciale balaie les vastes plaines aux alentours de Yinchuan, la capitale du Ningxia. La brume s'évapore, laissant la place à une vue stupéfiante sur les montagnes escarpées d'Helan. Des centaines de femmes vêtues en jeans et pulls, couvertes de voiles colorés, sont accroupies au pied des vignes, coupant habilement les grappes mûres pour les poser dans des caisses en plastique vert. C'est la période des vendanges, la plus importante de l'année dans cette petite région autonome située aux portes du désert de Gobi.

Impossible d'imaginer qu'il y a un peu plus de vingt ans la zone n'était qu'une étendue de sable habitée par des fermiers pratiquant une agriculture de subsistance. « Enfant, je creusais des trous dans le désert. Je me cachais au fond et je jouais avec mes amis », se souvient Ren Yanling, 41 ans, dans son laboratoire.

Cette jeune femme énergique au regard pétillant est née dans le village de Yuquanying, près du domaine d'Helan Mountain, où elle travaille maintenant comme chef viticultrice pour la célèbre multinationale française Pernod Ricard. « Quand j'avais 15 ans, je sortais

furtivement pour boire une gorgée du vin que mes parents produisaient, raconte-t-elle en riant. Ils ne me le permettaient pas, mais ça me plaisait tellement ! »

Déterminée et travailleuse, Ren fait partie de ces propriétaires, viticulteurs et gestionnaires talentueux qui sont à la tête d'une véritable révolution du vin en Chine. Grâce à leur vision et à leur engagement, ce qui était autrefois une province rurale frappée par la pauvreté constitue désormais le nouvel eldorado viticole du monde. Aujourd'hui, le Ningxia compte 199 domaines répartis sur plus de 40 000 hectares, la majorité étant de petites propriétés produisant en moyenne moins de 100 000 bouteilles par an, principalement des grands crus.

Ces vins ont déjà remporté plusieurs concours internationaux prestigieux et sont vendus dans les restaurants et les hôtels haut de gamme en Europe, en Australie, en Amérique du Nord et au Moyen-Orient. Leur succès est le signe avant-coureur d'une Chine renouvelée, confiante, prête à conquérir le marché mondial du luxe.

Les débuts n'ont pourtant pas été évidents. La relation entre la Chine et le vin ne s'est développée que vers les années 1980, lorsque le gouvernement a

décidé de réduire la consommation généralisée de baijiu, la liqueur très appréciée des Chinois, car elle détournait des millions de tonnes de céréales nécessaires à l'alimentation d'une population pauvre et nombreuse. Les représentants de l'Etat ont alors commencé à louer les bienfaits du vin pour la santé, tandis que des techniciens et des agronomes se sont rendus en Europe pour se familiariser avec un produit que personne ne connaissait vraiment.

« A cette époque, la Chine produisait un mélange de jus de raisin, d'édulcorant et d'alcool. Ce n'était pas vraiment du vin », se souvient Zhou Shuzhen, femme distinguée de 56 ans qui fut l'une des premières œnologues chinoises à s'investir dans la région et qui collabore maintenant avec plusieurs domaines, y compris celui de Kanaan, un des plus primés. Ancienne institutrice, Zhou Shuzhen a fait partie, en 1983, d'un groupe de neuf personnes sélectionnées à travers le pays pour la toute première expérience de vinification de la Chine contemporaine, dans le district de Changli. « C'était un vin rouge sec. Nous utilisons des raisins locaux mais nous ne connaissons pas bien les processus de fermentation », raconte-elle avec le sourire pensif de quelqu'un qui a parcouru

## « AU DÉBUT, ON CONNAISSAIT MAL LES PROCÉDÉS DE FERMENTATION »

ZHOU SHUZHEN, ŒNOLOGUE



un long chemin. « Le résultat a été un vin très alcoolisé et amer. La couleur était sombre mais il n'avait pas beaucoup de goût. » Le breuvage a été présenté à un responsable du gouvernement local qui l'a trouvé dégoûtant, le comparant à la sauce de soja. Les viticulteurs déçus s'en sont vite débarrassés, l'échangeant contre des abricots.

En dépit de ces difficultés initiales, l'industrie viticole a continué à se développer au cours des décennies suivantes, notamment au Ningxia, sous la direction des autorités provinciales. Les arbres et les vignes importés d'Europe ont lentement remplacé les étendues de sable, irrigués par l'eau du fleuve Jaune qui coule à proximité. Les producteurs ont obtenu des baux fonciers à prix réduits et ont engagé des consultants étrangers, tandis que le gouvernement local offrait des bourses d'études en œnologie et organisait plusieurs concours viticoles internationaux. Ces efforts concertés ont commencé à porter leurs fruits : le vin du Ningxia a explosé aux alentours de 2007. Il représente désormais la deuxième industrie de la région après le charbon. « Je n'avais jamais rien vu de semblable auparavant. La vitesse de développement ici est tout simplement incroyable », explique José Hernandez Gonzalez, œnologue espagnol âgé de 37 ans, qui travaille dans le Ningxia depuis 2012.

Bien que la Chine compte plusieurs régions viticoles, le Ningxia a été désigné par les experts locaux et internationaux comme la meilleure en raison d'une combinaison exceptionnelle de plusieurs éléments : qualité des terroirs, altitude, ensoleillement et faibles précipitations, qui réduisent considérablement les besoins en pesticides. Environ 90 % de la production de la région est consacrée au vin rouge, le cabernet-sauvignon étant le cépage le plus répandu. La qualité est étonnante compte tenu du fait que l'industrie est récente et que la plupart des vignes ont moins de 20 ans. Les vins du Ningxia, qui manquent pour l'instant de complexité et

de structure, compensent par leur saveur fruitée, leur fraîcheur et leur minéralité, qui pourraient devenir les caractéristiques déterminantes de la région.

Aujourd'hui, le Ningxia regorge de pionniers nationaux et internationaux qui rêvent de transformer la région en un nouveau paradis du vin. Certains de ces domaines, gérés par des aficionados avec des moyens limités mais une vraie passion pour le vin, s'étendent autour de simples bâtiments de métal préfabriqués ; d'autres ont de somptueux châteaux de style français. Parmi ces derniers, celui de Changyu Moser XV, véritable palais de conte de fées qui a coûté plus de 70 millions d'euros, trône au cœur de 66 hectares de vignes.

Le vignoble est un joint-venture entre Changyu, le plus ancien producteur de vin en Chine, et Lenz Maria Moser, viticulteur en chef et descendant sexagénaire de l'une des plus célèbres familles de vigneronnes d'Autriche. « Je suis convaincu qu'avec le temps nous réussirons à produire des nectars extraordinaires », explique Moser, qui veut faire de Changyu Moser XV l'un des meilleurs domaines au monde en quelques années. « Nos produits sont déjà vendus

dans plus de 25 pays et nous misons sur la mondialisation. La Chine doit compter sur le marché international pour réussir localement. »

Cependant, les conditions météorologiques et les coûts élevés peuvent rendre la production dans le Ningxia particulièrement difficile. Avec des températures pouvant atteindre  $-27^{\circ}\text{C}$ , les vignes doivent être enterrées en hiver et déterrées au printemps, un processus cher et délicat qui tue environ 5 % des plants chaque année. Presque tous les équipements doivent être importés d'Europe : machines de tri et de pressage du raisin, lignes de mise en bouteilles, fûts de chêne, bouchons de liège... La main-d'œuvre aussi est coûteuse, en particulier au moment de la récolte, lorsque tous les domaines ont besoin de vendangeurs au même moment.

Ainsi, les vins du Ningxia de haute et de moyenne gammes finissent par valoir plusieurs centaines d'euros la bouteille, bien plus que leur équivalent européen, et certains producteurs locaux ont encore des difficultés à vendre. « Le vin de Ningxia est bon mais difficile à promouvoir », confirme Sun Qiuxia, 39 ans, directrice d'une cave à vins récemment ouverte à Yinchuan. « Nous sommes très jeunes, nous avons besoin de temps pour apprendre à bien faire les choses. Il a fallu des centaines d'années à l'Europe pour comprendre comment produire et commercialiser de bons vins. »

En dépit de ces inconvénients, le boom du vin chinois attire *(Suite page 118)*



### LE GOÛT DE L'ANCIEN

En ht à g., le château Mihope... construit en 2016 ! A dr. le château Changyu Moser XV inauguré en 2013. En bas : dégustations et cérémonies d'ouverture.





des géants tels que le français LVMH (propriétaire de Moët & Chandon) et Midea, l'un des plus importants fabricants d'appareils électriques en Chine. La compagnie pétrolière Copower, basée à Hongkong, et le groupe alimentaire sino-thaïlandais Jiangsu Daysun ont également rejoint la course.

Chen Deqi, président visionnaire de Jiangsu Daysun, âgé de 62 ans et propriétaire de Ho-Lan Soul, le plus grand producteur de vin bio du Ningxia, prévoit de construire 30 châteaux au cœur de son immense propriété au cours des dix prochaines années. L'ensemble du complexe s'étendra sur 6 700 hectares et comprendra des lacs artificiels, des centres d'exposition, plusieurs hôtels, une station de ski et une partie de la Grande Muraille. Le projet devrait coûter 758 millions d'euros, mais Chen ne semble pas inquiet. « Les conditions pour la culture du raisin sont meilleures ici qu'à Bordeaux, et le marché est en croissance constante », explique-t-il lors d'une visite sous les projecteurs violets de la cave ultramoderne d'Ho-Lan Soul qu'il a dessinée lui-même. « Le plus grand marché du vin au monde sera bientôt la Chine. »

Le pays est déjà le sixième producteur et le cinquième consommateur mondial, avec en moyenne 1,7 bouteille par an et par habitant. Malgré les efforts du gouvernement, le baijiu et la bière y restent toutefois les boissons alcoolisées préférées. La

**INDUSTRIE  
ULTRAMODERNE**

*Des cuves géantes, flambant neuves, s'étendent à perte de vue. La technologie est de pointe et les spécialistes sont formés par des Français : la région se donne les moyens de son succès.*

production du Ningxia prend place lentement dans les principales villes, mais les palais chinois ne sont pas encore habitués au vin, et cela pourrait prendre du temps. « Pour promouvoir nos vins, on doit organiser de nombreuses dégustations, des dîners, ça se fait beaucoup par le bouche-à-oreille », confirme Gao Yuan, 41 ans, copropriétaire avec son mari bordelais de Silver Heights, l'un des châteaux les plus célèbres du Ningxia. Après des études d'œnologie en France, Gao a commencé sa production en 2007 dans une propriété de 1 hectare, achetée avec les économies de sa mère. Elle ne parvenait à remplir que 3 000 bouteilles, mais le vin était tellement bon que la société de distribution pour laquelle elle travaillait l'a suppliée de démissionner et de produire son vin à plein temps. Silver Heights vend aujourd'hui ses produits aux meilleurs hôtels et restaurants de France, du Japon, du Canada, de Chine et de Hongkong.

Alors que la nuit tombe sur les plaines du Ningxia, les travailleurs quittent les champs, se dirigeant vers les domaines, avec les caisses remplies des fruits précieux. Les raisins seront immédiatement triés, pressés et placés dans des cuves en acier pour la fermentation, la première phase de la vinification. Zhou Shuzhen surveille attentivement ce remue-ménage à travers sa fenêtre. « J'adore mon travail », laisse-t-elle échapper après plusieurs heures d'interview, alors que son regard habituellement calme et impassible trahit une forte émotion. « J'aime créer,

expérimenter, j'aime sentir le vin évoluer de tonneau en tonneau et m'émerveiller jour après jour de chaque petite découverte », poursuit-elle en se dirigeant vers sa table de travail recouverte d'un bric-à-brac d'alambics, de bouteilles de vin et de carnets de notes.

Bien qu'elle estime que les vins du Ningxia ne peuvent pas encore égaler la qualité de leurs homologues français, italiens ou américains, Zhou est convaincue que la région a tout ce qu'il faut pour entrer un jour dans la cour des grands. « Je suis privilégiée et fière d'être témoin du stade auquel cette industrie est parvenue, confie-t-elle avec un sourire doux. De plus en plus de viticulteurs chinois parcourent le monde et apprennent de nouvelles techniques qui nous aident à nous perfectionner. Nous avons encore beaucoup de chemin à parcourir, mais je suis très confiante dans l'avenir. »

C'est bien dans cette ferme austère où elle travaille, loin des constructions pharaoniques des grands producteurs, que l'on saisit l'essence noble de ce nouveau miracle chinois. Le lien qui unit le Ningxia et le vin est récent et pas encore encombré de stratégies de marketing. Produire le meilleur nectar possible et tester le potentiel du terrain sont pour le moment les seuls objectifs. « C'est comme prendre soin d'un enfant, continue Zhou Shuzhen, absorbée dans ses pensées. Ça demande du temps et une patience infinie, c'est un engagement pour la vie. » ■

Matteo Fagotto

« ON ORGANISE MOULT DÉGUSTATIONS CAR LES PALAIS CHINOIS NE SONT PAS HABITUÉS AU VIN »

GAO YUAN, PROPRIÉTAIRE

