

Non loin de la capitale Brasilia et de ses bâtiments futuristes abritant les principaux lieux de pouvoir du Brésil, des rangées de vignes s'étendent à perte de vue.

Extrait d'une interview réalisée par l'AFP (Agence France Presse) lors du déplacement de Jean-Michel Barcelo chez sa clientèle brésilienne.



Le vignoble Alto do Cerrado, proche de Brasilia

“Il y a un vrai potentiel dans ce terroir”, estime l’oenologue français Jean-Michel Barcelo, gérant de Synergie Lab, en dégustant un raisin couleurs rubis, délicatement roulé entre les doigts après avoir été cueillis. Installé à Perpignan, il vient une fois par an visiter le domaine Villa Triacca, situé à une heure de route de la capitale. Agé de 52 ans, il est consultant pour cette exploitation familiale qui a commencé à produire du vin il y a six ans. La viticulture dans le District fédéral de Brasilia est un phénomène récent, mais la surface des vignobles y a presque doublé en quatre ans, passant de 45 hectares en 2018 à 88 l’an dernier, avec une dizaine de producteurs.

La région centre-ouest, où se trouve la capitale, est un des pôles de l’agronégoce du Brésil, où prédominent la culture du soja, du maïs ou l’élevage de bovins.

Une viticulture très originale

Mais M. Barcelo assure qu'il y a également de quoi y implanter un pôle viticole. Près de Brasilia, il a trouvé des conditions exceptionnelles : un terrain en altitude (environ 1.000 mètres au-dessus du niveau de la mer), un climat sec, et une différence de température de 15 degrés entre le jour et la nuit durant l'hiver austral, saison idéale pour la maturation des raisins. *“C'est une viticulture très originale et bien différente de ce qu'on peut voir dans la plupart des vignobles mondiaux”*, confie-t-il à l'AFP, en face d'un pied de syrah.

Il s'agit de la “taille inversée”, ou “double taille”, une technique mise au point par des chercheurs brésiliens dans les années 2000, qui permet de faire les vendanges en hiver et éviter ainsi les fortes pluies d'été. Les vignes sont donc taillées par deux fois, une en hiver et une autre en été, pour être vendangées lors des mois les plus secs, entre juillet et août, et non en mars, comme la plupart des autres exploitations d'Amérique du Sud. *“Je rêvais de fabriquer du vin, mais avant de connaître cette technique, je pensais juste faire du vin de table. J'ai appris par la suite qu'il était possible de produire du vin de qualité ici”*, raconte Ronaldo Triacca, 57 ans, qui a fait de la place pour les vignes au milieu des parcelles de soja et de maïs.

Au total, son vignoble occupe six hectares, avec trois cépages différents : Syrah, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc. L'an dernier, il a vendu 15.000 bouteilles, au sein de la coopérative Vinicola Brasilia, qui en produit environ 150.000 par an. La plupart de ces bouteilles sont commercialisées dans les domaines, ou dans des boutiques spécialisées et restaurants de Brasilia. *“J'ai été surpris par la qualité, l'arôme. Je n'avais pas la moindre idée qu'on produisait du vin ici”*, dit à l'AFP Luciano Weber, habitant de Brasilia, lors d'une dégustation au domaine Villa Triacca.



Espace oenotourisme du domaine Villa Triacca, à 100km de Brasilia