



Vinã Tarapacá fête 150 ans en 2024! – Et autres événements mettant en vedette les vins du Chili

Le magazine [Wine Spectator](#) a récemment dévoilé son très attendu classement annuel des 100 meilleurs vins de l'année. Pour 2024, le premier sur la liste prestigieuse est le Don Melchor 2021 du Chili, un Cabernet Sauvignon de la Viña Don Melchor. C'est seulement la deuxième fois dans l'histoire de la liste (débutée en 1988) qu'un vin chilien a atteint la première place, tandis que 35 vins du Chili ont obtenu une place dans le Top 100 pour la première fois.

J'ai pris connaissance de cette nouvelle sur la liste Top 100 2024 de Wine Spectator alors que je rédigeais cette chronique sur un événement auquel j'ai assisté en octobre concernant un grand vignoble au Chili. En 2024, [Viña Tarapacá](#) a célébré 150 ans. Avec ses vins de qualité réputée, nés au cœur de la vallée de Maipo, le domaine est un havre de biodiversité, entouré d'une flore et d'une faune indigènes.

Depuis sa fondation au pied de la Cordillère des Andes en 1874, Viña Tarapacá produit des vins de qualité, élégants et authentiques. C'est l'un des vignobles chiliens les plus riches en histoire et en traditions – une référence de la culture vinicole chilienne qui retrouve ses vins dans plus de 50 pays à travers le monde.

Pour l'occasion des 150 ans, une équipe de dirigeants ont participé à une tournée spéciale qui s'est arrêtée à Montréal le 24 octobre. Sous l'organisation de [Demandre Communications](#), une dégustation suivie d'un dîner a eu lieu au club privé [Le Parloir – caves privées](#).

Les invités présents étaient:

Ximena Prieto Arroyo, directrice commerciale

Camille Dumont, représentante de l'agence Dandurand

Sebastián Ruiz, oenologue chef vigneron

Francisco Faundez, directeur des exportations



L'événement a débuté avec une vidéo d'introduction sur les 150 ans du vignoble, suivi d'une présentation technique par Sebastián et Francisco sur les sols que l'on retrouve dans ce vignoble. C'est le produit d'une étude approfondie sans précédent qui a permis d'identifier les sept sols qui incluent 373 fosses pédologiques, chacune avec une profondeur de 2 mètres.

C'est un vignoble reconnu pour sa panoplie d'[initiatives durables](#):

Utilisation d'énergies renouvelables telles que des panneaux solaires et le biogaz.

Soins conscients à la vigne avec par exemple l'utilisation d'un système d'irrigation technologique qui permet d'optimiser l'utilisation de l'eau dans le vignoble.

Gestion des déchets où tous les déchets industriels sont recyclés, réutilisés ou utilisés pour produire de l'énergie. Le vignoble dispose également d'un champ de compostage pour les déchets de la vendange générés lors des récoltes. Ceux-ci deviennent un engrais naturel pour les vignes, contribuant ainsi à l'entretien des sols.

Emballage écologique, comme l'utilisation de bouteilles recyclables.

Viña Tarapacá adhère au code de développement durable des [VINS DU CHILI](#) et est membre de l'organisation [INTERNATIONAL WINERIES FOR CLIMATE ACTION](#). Ces engagements poussent Viña Tarapacá à se conformer et à s'engager dans diverses actions et pratiques durables.

Le clos naturel de la vallée du Maipo

Le vignoble de Viña Tarapacá est un '*clos naturel*', car il est naturellement protégé par la chaîne de montagnes Cantillana et la rivière Maipo. Cette situation unique protège les vignes grâce à ses pentes et offre au vignoble un microclimat unique, créant ainsi une situation privilégiée pour produire des vins de qualité.

Cette courte vidéo pour les 150 ans de Viña Tarapacá illustre la fierté de son histoire et héritage: [Tarapacá - 150 years preserving a legacy](#).

Lors de ce type d'événement, j'aime apprendre si les vins sont appréciés par la population locale. "50 % des vins de Viña Tarapacá restent au Chili pour consommation des chiliens.es," me répond Sebastián. Il poursuit en racontant que les vins de Viña Tarapacá sont très appréciés et reconnus au Chili, présents dans toutes les familles chiliennes et facilement trouvables dans les restaurants chiliens, dont un grand nombre des restaurants proposent les vins Gran Reserva. Partout dans le monde Viña Tarapacá est un symbole de l'excellence dans l'élaboration des vins et reçoit de nombreux prix et récompenses.

Les 5 vins de Viña Tarapacá dégustés à l'événement:



Tarapacá Gran Reserva Rosé, produit 100% de Pinot Noir. Une nouveauté du vignoble qui n'est pas disponible à la SAQ mais qu'on peut le trouver [à la LCBO](#) en Ontario à 15,95\$.

Tarapacá Reserva Sauvignon Blanc bio, sera peut-être bientôt disponible à la SAQ.

Tarapacá Reserva Cabernet Sauvignon bio, disponible à la SAQ à 15\$.

Tarapacá Gran Reserva bio, assemblage de Carmenère, Syrah et Cabernet Sauvignon, disponible à la SAQ à 18,30\$

Tarapacá Gran Reserva 150 ans, une édition spéciale limitée pour l'anniversaire emblématique, produit avec un assemblage de 68% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah et 2% Cabernet Franc. Il n'est pas disponible à la SAQ mais on peut le trouver [à la LCBO](#) en Ontario à 23,95\$.

Conclusion: Unanimité par tous présents: l'excellent rapport qualité/prix des vins du Chili.

Après la présentation et dégustation, nous avons pris le temps de déguster les vins de nouveau, cette fois-ci en accord avec un dîner préparé par le Chef du club privé Le Parloir - caves privées



où nous avons pu poursuivre la conversation avec Sebastián ...



et bien sûr fêter en bonne et dû forme les 150 ans de Viña Tarapacá



Autres événements de dégustation de vins du Chili en 2024:

À Montréal...

Plus tôt dans l'année, le 6 mai, l'espace le Livart sur la rue St-Denis a accueilli la dégustation des vins du Chili à Montréal.



À Toronto...

C'était au tour de Toronto d'accueillir le festival des vins du Chili '*Drink Chile*' le 12 novembre à l'hôtel One King West, où on retrouvait 30 vignobles chiliens avec plus de 150 vins à déguster.

Des mini-classes de maîtres avaient lieu lors de l'événement des consommateurs en soirée. J'ai adoré les petites sessions de 15 minutes de trois vins à déguster animées par des conseillers de la LCBO où il nous fut rappelé que le Chili est un leader mondial dans le développement de programmes de durabilité pour son industrie viticole.



La première mini-classe de maître était sur le Carménère, cépage signature du Chili, où ces trois vins ont été dégustés:

Casillero del Diablo Reserva Carménère
Carmen Reserva 1850 Premier Carménère
Terra Vega Carmenère KPM

(aucun de ces Carménère n'est disponible à la SAQ)

Pour cette mini-classe de maître tous les vins dégustés provenaient des vignobles durables.



La deuxième mini-classe de maître était une présentation sur les régions viticoles du Chili, où ces trois vins ont été dégustés:

[Cono Sur Sparkling Rosé](#) de la région de Pirque - un excellent mousseux rosé produit avec Pinot Noir

[Casas del Bosque Reserva Sauvignon Blanc](#) de la vallée de Casablanca

[San Pedro 1865 Selected Vineyards Cabernet Sauvignon 2022](#) de la vallée de Maipo (également disponible [à la SAQ](#))

Ce fut également l'occasion de découvrir en avant-première les nouveaux millésimes du Chili à la LCBO, les vins de la LCBO Destination Collection Chili et les vins d'importation privée – comme cette merveille Rare Garnacha 2022 de la [maison Montgras](#).



permettant ainsi de goûter à la diversité et au terroir des meilleures régions viticoles du Chili, tout en rencontrant les viticulteurs.



À PROPOS DE L' AUTEUR



Paula Bernardino

J'ai suivi les cours de vin *Les Connaisseurs* de la SAQ (Cours 1 (intro), Cours 2, Cours 3, Vins du nouveau monde, Porto) en 2009. Je suis toujours prête pour de nouvelles découvertes viticoles. J'aime les assemblages originaux, les cépages atypiques et les endroits sympas où boire du vin.

Ma passion et mes connaissances de l'industrie du vin se sont intensifiées en 2014 lorsque j'ai dédiée ma maîtrise en communications à la réputation des vins de l'Ontario: "*Corporate Reputation: organizational identity vs organizational image. A Case Study: Exploring the Reputation of the Ontario Wine Industry*". J'ai justement présenté les résultats de ma maîtrise à une conférence internationale des communications le 17 septembre 2020. [Lire la suite](#)