

QUAND LA VIGNE COTOIE LES COCOTIERS LES RACINES "PLANTEES" DANS LE CORAIL

Par Rodrigue CHAMPMOREAU

Pour les amateurs de bons vins et d'étiquettes que nous sommes, voici une découverte pleine de promesses et de surprises.

Il faut vraiment aimer les défis et le vin pour se lancer dans une aventure vitivinicole en Polynésie française.



C'est ce qu'a fait et réussi Dominique Auroy. Cet entrepreneur et homme d'affaires installé à Tahiti depuis plus de trente ans a des origines Normandes qui n'ont pas eu de mal à être influencées par Bacchus. Son intérêt pour le vin a toujours été présent chez lui (importation de grands vins, restauration).

C'est une rencontre avec Bernard Hudelot, bourguignon, viticulteur et enseignant à l'Université de la Vigne et du Vin à Dijon, qui va déclencher le processus. Les techniques de

maîtrise du cycle végétatif de la vigne en laboratoire, présentées par ce dernier, prenaient toute leur importance dans une région où le climat favorise la pousse permanente des plantes.

Dominique Auroy a ainsi créé la société AMPELIDACEES. Ils a su aussi s'entourer d'une équipe de gens compétents dans différents domaines afin d'avoir toutes les chances de réussir.

Le défi était d'autant plus grand que les conditions climatiques, les sols et le climat n'avaient pas d'équivalents ailleurs dans le monde viticole. La Polynésie Française, constituée d'une centaine d'atolls répartis sur une surface grande comme l'Europe, se trouve en plein océan Pacifique. Le continent le plus proche, se trouve à 5000 Km. L'influence de l'océan se fait grandement sentir sur ces îles.

Où planter la vigne pour avoir les meilleurs résultats ?

Quels cépages s'exprimeront le mieux sous le climat et sur les sols polynésiens ?

Il fallait tout étudier, tout comparer. Rien ne devait être laissé au hasard.



C'est en 1992 que le projet prend une tournure concrète avec l'arrivée de 1000 boutures, représentant une trentaine de cépages en provenance de différents pays d'Europe. A partir de là, des essais de culture ont été réalisés dans les différents archipels de Polynésie Française :

- Aux Australes, en hauteur sur deux îles.
- Aux Marquises
- Aux Tuamotu
- A Tahiti, en plaine et en montagne.

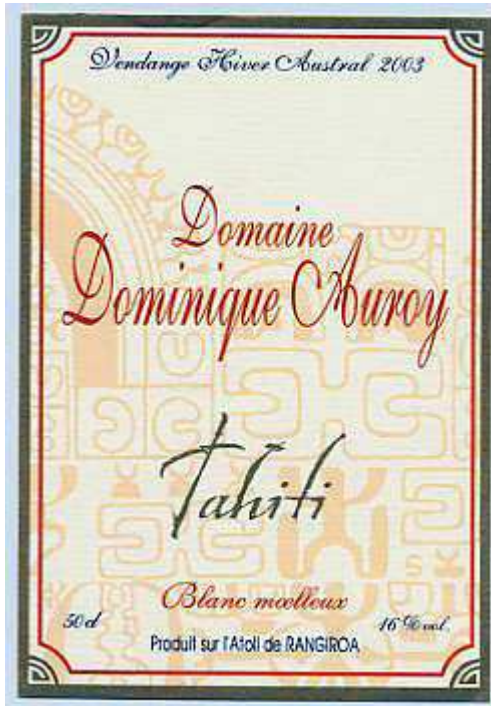
Ce fut aussi l'occasion de tester les différents types de sol.

Les hauteurs avaient l'inconvénient de favoriser les maladies cryptogamiques, d'avoir de nombreux insectes et un taux d'humidité

important.

C'est finalement l'atoll de Rangiroa dans l'archipel des Tuamotu qu'il a été décidé de poursuivre le programme d'essais. En effet, l'air salin et la nature corallienne du sol limitent les maladies cryptogamiques et la présence d'insectes. De plus, Rangiroa est « relativement » proche de Tahiti (355 Km) et a l'avantage d'être l'atoll de Polynésie qui a le maximum d'ensoleillement, ce qui représente le facteur le plus important de la réussite.

Que d'efforts et de patience pour en arriver là. Mais la partie n'était pas terminée.



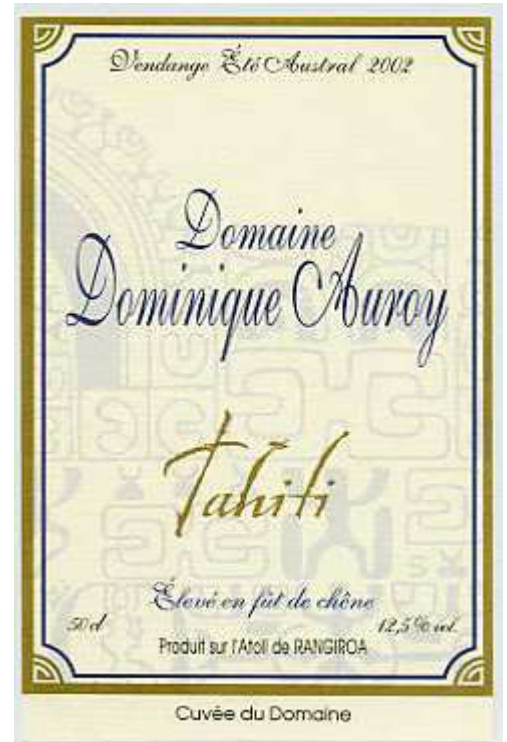
Il a fallu ensuite expérimenter des techniques diverses et particulières pour tenir compte du type de sol et du climat, les techniques de viticulture, tout cela découlant de la localisation unique du site.

Cela a nécessité le travail du sol essentiellement calcaire et son enrichissement par apport de compost fait sur place, la plantation de rangées de brise-vent pour protéger la vigne de l'air salin, la création d'une pépinière pour y élever les boutures, la mise en terre de celles-ci, le palissage en pergola choisi après différents essais et la mise en place d'une irrigation au goutte à goutte à cause du climat et de la forte évaporation.

Mais sous les tropiques il n'y a pratiquement que deux saisons. L'été avec sa

chaleur plus ou moins tempérée par les vents caressant les atolls, et « l'hiver » avec ses douces températures. L'absence de basses températures génère une croissance continue de la végétation. D'où l'importance de la technique de maîtrise du cycle végétatif dont il a été question précédemment. C'est la taille, dite cordon de Royat, qui va provoquer le début d'un nouveau cycle favorable à la vigne. Sa durée sera de 90 à 130 jours suivant les cépages.

Les techniques adaptées au climat, font qu'il est obtenu **deux récoltes par an**, ce qui est certainement unique dans le monde viticole.



Pour ce qui nous concerne, nous collectionneurs d'étiquettes de vins, il faut savoir que pour chaque type de vin il y a des étiquettes avec la mention « Vendange Été Austral + l'année » et l'autre mention « Vendange Hiver Austral + l'année ». Voici une belle particularité, n'est-ce pas.

Si le chai est situé en plein centre d'Avatoru, l'un des deux villages de l'atoll, la vigne quand à elle est plantée sur un motu (un des nombreux petits îlots). Le bateau et un véhicule tout terrain sont nécessaires pour s'y rendre.

Les cépages utilisés :

Les cépages retenus et actuellement en production sont :

-Le Carignan

Cépage tardif en France, il a un cycle végétatif de 5 mois en Polynésie. Raisins à peau noire et jus sucré. Les vins obtenus sont alcooliques, ont une couleur soutenue et une belle structure due à la concentration des jus.

-Le muscat de Hambourg

Raisin d'un beau noir bleuté. Chair juteuse et muscatée. Permet d'obtenir des rosés très parfumés.

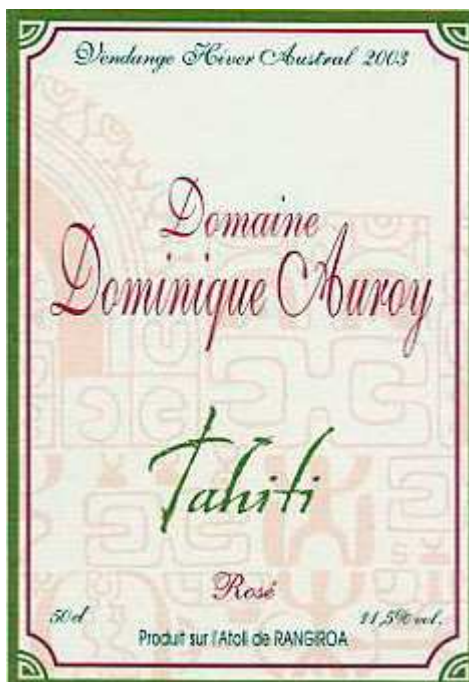
- L'Italia

Appelé Idéal en France, c'est le croisement entre les cépages Bicane et Muscat de Hambourg créé en 1911. Ce cépage donne de grandes grappes aux baies jaunes ambrées. La pulpe croquante est légèrement muscatée. Il faut quatre mois à Rangiroa à ce cépage pour obtenir la maturité des raisins après la taille.



La gamme de vins issue de ces cépages :

- Un vin rouge obtenu avec le Carignan et qui a des dominantes de fruits rouges, de moka et d'épices.
- Un vin rosé provenant d'un assemblage de Muscat de Hambourg et de Carignan
- Un blanc sec issu du Carignan vinifié en blanc
- Un blanc moelleux obtenu avec l'Italia dont les baies concentrent le sucre sous l'effet du chaud climat de Rangiroa.



Aujourd'hui, le Domaine Dominique Auroy qui étend ses 11 hectares au milieu d'une cocoteraie, produit 25 000 litres de différents vins à chaque récolte. Ceux ci sont particuliers et n'ont rien à voir avec ce qui se fait sous d'autres cioux.

Mais tout n'est pas terminé pour autant. Les particularités de ce vignoble unique et donc sans référence ailleurs, obligent les promoteurs à affiner les différentes techniques au travers de travaux de recherche.

Après tant d'efforts et de ténacité, souhaitons au Domaine Dominique Auroy de produire encore beaucoup de bonnes bouteilles.

Si vous avez la possibilité de vous connecter à Internet, une visite sur le site

www.vindetahiti.pf (*) vous dépaysera.

Attention : Les étiquettes que vous voyez dans cet article sont les anciennes sur lesquelles sont mentionnées les indications de vendanges d'été austral et d'hiver austral.



Sur le site Internet, vous verrez les nouvelles étiquettes sans les mentions de vendange. Celles-ci sont inscrites sur une petite étiquette placée sous l'étiquette principale, visible seulement sur la vue générale d'une bouteille.



* accès possible par Google ou autres serveurs)