

## MISSION EN INDE 2012

En février 2012, une délégation de la Chaire UNESCO « Culture et Traditions du Vin » de l'Université de Bourgogne a effectué une mission exploratoire dans les vignobles tropicaux indiens du Karnataka et du Maharashtra.

### **Cette mission avait trois objectifs majeurs :**

- enrichir les recherches que la chaire UNESCO mène depuis plusieurs années sur les vignobles tropicaux (Brésil, Vietnam, Pacifique) ;
- initier des échanges avec des professionnels et des chercheurs indiens impliqués dans la viticulture, en particulier ceux du National Research Centre for Grapes de Pune (Maharashtra);
- faire accepter par un ou deux domaines indiens importants, l'installation de capteurs météorologiques sur des parcelles de vigne dans le cadre du programme TERVICIM (mettre le site [Terviclim](#)). Le but étant d'étudier le climat viticole à l'échelle locale et son évolution dans le contexte du changement climatique ici, en domaine tropical.

### **Les vignobles du Karnataka : Grover Vineyards, Bangalore (Karnataka)**

Kapil Grover, le fondateur du domaine, est à l'origine un industriel indien qui s'est fait connaître internationalement dans la fabrication de machines outils (machine tools) et dont les principaux clients étaient des entreprises françaises. À ce titre il effectuait de fréquents voyages d'affaire dans l'Hexagone mais il recevait aussi très souvent ses partenaires français. C'est ainsi, en particulier après une rencontre avec le directeur technique de la Maison de Champagne Mumm (impliqué dans le développement de la vitiviniculture en Chine), que Kapil Grover acquit la connaissance et la passion de la « culture du vin » et décida de créer Grover Vineyards. Avec l'aide de consultants français, de Champagne surtout, après avoir choisi judicieusement l'implantation du domaine à Nandi Hill, près de Bangalore et réalisé de nombreuses expérimentations, la winery fut mise en place. Elle est opérationnelle depuis 1992. À partir de 1995 Michel Rolland devient consultant du domaine et depuis 1996, la maison de Champagne Veuve Cliquot (groupe LVMH) a des participations dans Grover Vineyards.

L'entreprise n'est pas propriétaire de vigne mais exploite la production d'environ 200 ha de vignoble (à Bangalore surtout, un peu dans le reste du Karnataka, un peu au Maharashtra). Le raisin est récolté par de petits paysans-viticulteurs (sous contrat). Il est acheté par la winery qui assure conseils et encadrement pour la conduite du vignoble.

Grover produit conjointement du raisin de table porté en pergola, mais la part du vignoble pour raisin de cuve, conduit en cordon, sur porte greffe français « à la bordelaise », suivant les conseils de Michel Rolland, progresse de façon sensible. Le domaine produit environ 65% de ses vins en rouge (monocépage ou assemblage), des blancs, un peu de rosé, mais pas de vins effervescents. Environ 20% de la production sont exportés, majoritairement vers la France (80%), le reste en Grande Bretagne et au Japon. Le marché national est majoritairement représenté par les restaurants car les règles pour la vente directe des vins sont très restrictives en Inde.

## Les vignobles de Nasik (Maharashtra) :

Le raisin de table, destiné essentiellement au marché local, figurait parmi les cultures fruitières traditionnelles de la région et c'est seulement à partir des années 1990 que furent plantées les premières vignes à raisin de cuve et qu'apparurent les premières wineries. Le district très étendu de Nasik, dans l'état du Maharashtra (capitale, Bombay) appartient à la région géographique du Deccan, un vaste plateau constitué d'empilements de laves, basaltes surtout, qui ont donné des sols assez riches et qui est dominé par des reliefs volcaniques résiduels (Photo 1).



Photo 1 : Le plateau du Deccan près de Nasik

Les vignes occupent soit des versants de collines soit des dépressions et sont parfois mêlées à d'autres cultures (Photo 2), dont celle d'un raisin de table sans pépin appelé ici Perlette.



Photo 2 : raisin de table indien sans pépin. Espèce Perlette

Au cours de cette mission, nous avons été reçus successivement aux domaines Château d'Ori, Reveilo, Sula Vineyards et York., tous localisés dans le district de Nasik. La plus ancienne et la plus grande winery de la région, Château Indage, était fermée à toute visite, car mise en liquidation judiciaire.

Précisons aussi que pendant une partie de nos visites se déroulaient des élections dans l'état du Maharashtra, marquées par l'instauration de « dry days », c'est à dire avec interdiction de consommer tout genre d'alcool. Ainsi, dans certains cas, nous n'avons pu tester les vins produits au domaine.

Le domaine Château d'Ori est situé à environ 25 Km de Nasik, dans une région traditionnellement productrice de cultures vivrières (céréales, légumes en toutes sortes) et de raisin de table cultivé en pergola. Il exploite actuellement un peu plus de 40 ha, mais envisage une extension future. Le vignoble pour raisin de cuve, a été planté à partir de 2007, sur les bas versants d'alignements de collines volcaniques dominées localement par d'anciennes cheminées ou des tables de basalte (Photo 3).



Photo 3 : Domaine Château d'Ori, Nasik

Des sols rouges ou bruns, naturellement fertiles sont issus de ces formations et ont une bonne capacité d'infiltration. Le climat est tropical, chaud et humide (700mm de pluie par an en moyenne), avec deux saisons très tranchées: la saison sèche (d'octobre-novembre à mai) et la saison très arrosée d'été (juin à septembre), quand souffle la mousson de SW, une saison très défavorable pour *Vitis Vinifera*. Les vignes, majoritairement en cordon, parfois en pergola (Photo 4), sont situées entre 700 et 800m d'altitude et exposées à l'est, ce qui constitue, à plus d'un titre, un choix judicieux.





Photo 4 : Château d'Ori : vignes en cordon et en pergolas

D'une part, avec l'altitude, les vignes souffrent moins des chaleurs excessives de la fin de saison sèche (plus de 40° en plaine en avril et mai) et elles bénéficient des nuits fraîches de cette saison sans pluie (températures nocturnes de 6 à 10°), facilitant l'enrichissement en sucres et en polyphénols du raisin pendant la maturation; d'autre part, le vignoble, placé face à l'est, (Photo 5) est en position d'abri relatif (« sous le vent ») par rapport à la mousson de SW, avec, certains jours, des effets de föhn, autant d'éléments qui réduisent la forte humidité propice aux maladies et à la pourriture. L'intense érosion induite par les pluies et la pente est en partie jugulée par un enherbement des parcelles, qui sont irriguées au goutte-à-goutte de la fin novembre à la mi-juin (Photos 6).

La vigne connaît, deux cycles végétatifs très courts dans l'année, aussi bien au Maharashtra qu'au Karnataka. Une première taille intervient en avril, 10 à 12 jours après le débourrement, mais le raisin arrivé à maturité en pleine mousson pluvieuse, n'est pas utilisé car la récolte donnerait des vins de piètre qualité ! La seconde taille, déterminante celle-là, a lieu en octobre avec floraison à la mi-novembre, véraison 80 jours après la taille ; la récolte est précédée d'une « vendange verte » en décembre. Exclusivement manuelle, elle intervient à partir de fin janvier ou mi-février, jusqu'à fin mars. Au Château d'Ori, la densité de plantation est en moyenne de 5500 pieds par ha, avec un fort rendement en raisin : autour de 12t/ha pour la plupart des rouges et 5t/ha pour le Chardonnay et le Merlot.



Photo 5 : Château d'Ori. Vignes exposées à l'est



Photo 6 : Domaine Reveilo (Nasik). Enherbement et système d'irrigation au goutte-à-goutte



Les principaux problèmes rencontrés dans la conduite du vignoble sont d'ordre climatique : sans surprise dans ce pays de mousson, c'est d'abord en continu l'offensive des maladies, (mildiou surtout et oïdium) et des ravageurs (chenilles, araignées rouges et nématodes). S'ajoute depuis quelques années - et certains viticulteurs y voient la marque du changement climatique en cours - l'aggravation de l'irrégularité des pluies de mousson. Ainsi, 2009, 2010 2011, furent des « années noires », avec des baisses de production de 25 à 50% et un scénario similaire : des pluies de mousson qui arrivent à la date habituelle mais qui se prolongent anormalement en octobre et novembre provoquant coulure de la fleur et explosion des maladies !

L'année 2012, elle, s'annonce bien : la récolte des cépages les plus précoces était en cours lors de nos visites (Photos 7, 8, 9).





Photos 7, 8, 9 : vendanges 2012 au domaine Sula Vineyards



Les mêmes rythmes cultureux, les mêmes cépages prévalent peu ou prou dans les deux états indiens. Il s'agit de variétés importées d'Europe essentiellement (mais une pépinière nationale est en projet) implantées sur porte-greffe indien: Chenin Blanc, Chardonnay, Sauvignon blanc pour les blancs, parfois Zinfandel et Viognier ; Syrah, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Malbec pour les rouges, plus rarement du Pinotage). Le Chenin Blanc, le Chardonnay, la Syrah, le Cabernet-Sauvignon semblent les cépages les plus répandus (Photos 10 et 11).



Photos 10 et 11 : parcelles de Chenin Blanc au domaine Sula Vineyards



Jusqu'ici, l'Inde produit majoritairement des vins de cépage : en blanc, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay ; en rouge, Shiraz , Cabernet Sauvignon, Malbec et un peu de Merlot ; s'ajoutent, pour certaines maisons, des rosés et des effervescents (qui ont fait la réputation de Château Indage). Depuis quelques années, les wineries élaborent des vins de « Réserve » et d'assemblage et certaines proposent aussi des « vendanges tardives ». (Photos 12 et 13)



Photo 12 : une sélection des vins de Grover Vineyards



Photo 13 : des vins de cépage du domaine Reveilo

En fonction de son histoire, de l'origine de son consultant étranger, de son type d'approvisionnement pour la vinification etc... chacune des wineries a une identité différente, comme s'affirment aussi, parfois pour un même cépage, des vins de styles, de caractères différents : c'est plutôt le « style français » à Château d'Ori : tout ici, la conception du domaine, la construction des bâtiments, le matériel, la manière de conduire la vigne et la vinification rappelle le modèle français, en l'occurrence bordelaise. À ce titre, Château d'Ori produit d'excellents vins d'assemblage (Cabernet-Merlot, Cabernet-Syrah qui n'ont rien de « vins technologiques » (Photos 14 et 15).



Photo 14 : l'architecture de la cuverie du domaine Château d'Ori



Photo 15 : Château d'Ori. En attendant la dégustation !



Les vins de Château Reveilo portent en revanche la « patte italienne » ; les arômes de leurs rouges rappellent certains vins de Toscane: sans doute l'influence de leur consultant, lui-même Italien ! (Photos 16)



Photo 16 : quelques vins du domaine Reveilo

Nous adressons nos vifs remerciements aux domaines qui nous ont aimablement reçus. Tout particulièrement à Grover Vineyards et Sula Vineyards qui ont accepté l'installation de capteurs météorologiques dans leurs vignobles pour le programme TERVICLIM.

Pr. Jocelyne Pérard  
Responsable de la Chaire UNESCO  
« Culture et Traditions du Vin »  
de l'Université de Bourgogne

## A PROPOS DES VIGNOBLES DE L'INDE

Rappelons que l'Inde, l'un des BRICS (Brésil, Russie, Inde, Chine, Afrique du Sud), avec un marché de plus d'un milliard d'individus est devenu en 2010 le 35<sup>ème</sup> état membre de l'OIV, marquant ainsi son entrée officielle parmi les pays vitivinicoles qui comptent dans le monde. C'est maintenant le 12<sup>ème</sup> producteur de vin même si la consommation de vin et d'alcool en général n'appartient pas aux traditions du pays et si plusieurs des religions pratiquées dans la péninsule interdisent ces boissons.

La culture du raisin de table est ici en revanche, très ancienne. Elle représente actuellement plus de 70% des surfaces plantées en vigne et donne 85% de la production du raisin indien (9<sup>ème</sup> rang mondial).

La viticulture moderne pour le raisin de cuve ne s'est développée qu'à partir des années 1980, notamment sous l'impulsion de la forte demande d'une classe moyenne émergente, essentiellement urbaine. Actuellement les vignobles à raisin de cuve sont surtout présents dans les états du Maharashtra et du Karnataka sur le plateau du Deccan entre 600 et 800m d'altitude environ. On en trouve également, avec des surfaces plus modestes en Andhra Pradesh, dans les états du Tamil Nadu et du Kerala au sud de la péninsule et dans certains états du nord (Cachemire et Pendjab) en domaine subtropical, voire tempéré, du fait de l'altitude.

En développement rapide, le secteur vitivinicole indien comptait 96 « wineries » en 2010, de taille très variable, dont les plus importantes sont Château Indage, Sula Vineyards dans l'état du Maharashtra et Grover Vineyards dans le Karnataka.

Il s'agit essentiellement d'une viticulture tropicale, avec un cycle végétatif permanent du fait du climat constamment chaud. Toutefois, une seule récolte par an est réalisée pour assurer sa qualité. Les vendanges interviennent pendant la saison sèche. Le plus souvent ce sont des cépages européens blancs et rouges, dont la plupart sont importés de France ; certaines variétés proviennent aussi d'Italie ou d'Australie.

L'Inde produit surtout des vins de cépage (blancs et rouges) et des effervescents, quelques rosés et parfois des vins de vendange tardive.



# Les Etats de l'Union Indienne

