

Jueves 20 de enero de 2011

SANTIAGO DU CHILI. Info

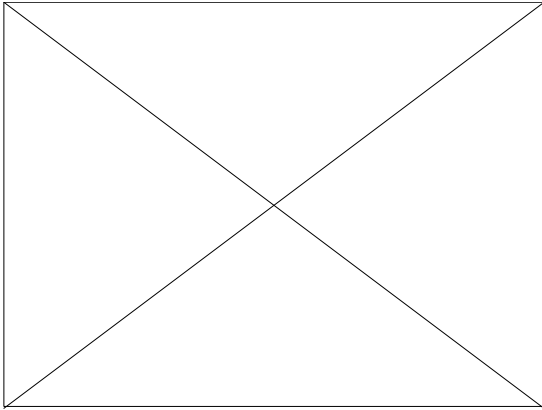
Santiago du chili - Excursions 24 heures dans le vignoble du milliardaire norvégien Alexander Vik



Les Chiliens ont encore un long chemin à parcourir en matière de tourisme vinicole. Pas question, comme en Europe, de s'arrêter dans tel ou tel domaine pour goûter la production. Tout est ici payant et encadré avec des tickets d'entrée d'une vingtaine d'euros. Visites et dégustations en groupe. Quant à passer la nuit dans une région vinicole en dégustant les crus locaux avec quelques spécialités régionales, il vaut mieux l'oublier, à de rares exceptions près.

Le lodge d'Alexander Vik

Alexander Vik, un milliardaire norvégien qui a investi 28 millions de dollars pour créer un vignoble à deux heures de route de Santiago, a choisi l'option inverse. Entouré de conseillers français, dont le directeur du Marketing, Gonzague de Lambert, Vik a eu l'intelligence de convertir la résidence qu'il occupe dans le domaine, lorsqu'il vient au Chili, en lodge de luxe pour tous ceux qui souhaitent passer une ou plusieurs nuits sur place. Si le lodge n'est pas plein, vous pourrez ainsi occuper la chambre du milliardaire, avec une vue superbe sur les champs de vignes.



L'architecture en bois et armatures métalliques est très réussie, des terrasses permettant d'observer le lever et le coucher du soleil. Paulina, la cuisinière particulière de M Vik, est aux fourneaux pour vous servir - c'est la bonne surprise - une cuisine simple et goûteuse. Un «picoteo» (tapas chiliennes) d'empanadas (chaussons au fromage, à la viande ou aux crevettes), d'olives, et de

fromage, servi bien sûr avec du Pisco Sour, puis un filet de boeuf entier rôti au four avec des tomates et des petits pois à la pancetta, le tout suivi d'un superbe dessert maison au chocolat avec une glace à la vanille. Le repas est arrosé avec le vin du domaine, un Vik 2009, souple et frais en bouche, qui sera commercialisé à 100 dollars environ la bouteille. Voilà un repas que l'on cherche en vain dans de nombreux restaurants chiliens qui s'essayent sans succès à une cuisine sophistiquée, au lieu de se concentrer sur les produits. Les cépages à l'origine du vin sont à 63% de Carménère, à 34% de Cabernet Sauvignon, à 2 % de Cabernet franc, le reste étant du Syrah.

100 points au guide Parker?

Tout ceci a bien sûr un prix: 450 dollars la nuit par personne, mais cela inclut la possibilité de faire des balades à cheval ou en bicyclette sur les 4000 ha du domaine, comme le fait M Vik, lorsqu'il vient dans son lodge. On parlera également avec Sabrina, une française de Bordeaux, mariée à un chilien, qui gère la communication sur place. On apprendra ainsi que le vin servi dans le lodge vise les 100 points (le maximum) dans le guide Parker, et que le vignoble vise essentiellement à l'exportation des marchés comme l'Asie, les Etats-Unis, le Canada, la Russie, et le Brésil.

Vivre au vignoble

Vivre pendant 24 heures ou quelques jours la vie d'un propriétaire de vignoble chilien, voilà qui devrait ravir tous les touristes «hauts de gamme» avides de nouvelles expériences. Le matériel de vinification ultra moderne a été importé de France ainsi que les tonneaux en chêne. La future cave enterrée fera 300 mètres de long sur 30 mètres de large. M Vik avait hésité entre l'Argentine et le Chili pour implanter son vignoble, mais les études de sol conduites pendant un an, l'avaient finalement décidé pour cette région.

www.vikhotels.com