



***Un voyage sur les routes du vin de la planète  
et une aventure humaine à la rencontre  
des vignerons du bout de la Terre.***



**Wineworldtour**

A l'instar des œnologues qui développent leurs compétences et leur savoir-faire dans les vignobles des deux hémisphères, Delphine Moussay-Derouet et Christophe Derouet ont souhaité adapter cette démarche à leurs métiers de la vente et du marketing.

Oenophiles et globe-trotters, ils ont conçu, organisé et entrepris une véritable odysée viticole, baptisée wineworldtour. De janvier à décembre 2005, ils ont visité 17 pays : Chili, Argentine, Bolivie, Pérou, Équateur, Afrique du Sud, Thaïlande, Bali, Cambodge, Laos, Chine, Vietnam, États-Unis, Mexique, Nouvelle-Zélande, Australie et Inde.

Durant ce périple, les deux voyageurs ont eu la chance de recueillir les témoignages de 200 propriétaires et responsables de domaines. Aux quatre coins du monde, leur mission a donc été d'embrasser la filière vin dans son ensemble, de vivre le tourisme viti-vinicole au quotidien et d'en assimiler les techniques éprouvées.

Les résultats concrets de leur étude des vignobles producteurs et des marchés consommateurs les a motivés dans la volonté de partager leur expérience avec les viticulteurs français. Ils ont ainsi créé une agence conseil à Bordeaux.

A la suite de ce voyage, un contrat d'édition a aussi été signé et un premier ouvrage est à paraître dans les mois à venir.

### **Extrait de leur carnet de route : étape en Chine**

"Le Centre d'Expérimentation sino-français avait officiellement été créé par nos deux gouvernements. En formant les cadres chinois à la viticulture et à l'œnologie modernes, il représentait une indéniable révolution culturelle. L'introduction de certains cépages, comme le marselan créé par l'Institut National de la Recherche Agronomique français, y était testée sous nos yeux. Résistant à l'oïdium et au botrytis, il permettait l'élargissement de la palette aromatique des vins, encore concoctés pour une bonne part avec des raisins de table et du vin étranger importé en vrac.

Prodigieux territoire embrassant quatre fuseaux horaires et près de 10 millions de km<sup>2</sup>, la Chine ne dénombrait pourtant que 300 domaines. De secourables consultants et importateurs nous ont permis d'accéder à ces chais, en principe fermés. La production viticole nationale était assurée aux deux tiers par les géants Great Wall, Dynasty et Changyu. Les vignes se trouvaient en Hebei autour de Pékin et en Shandong près de Yantai. Le qualitatif Grace à Pingyao, les plantations à la frontière nord-coréenne et le vignoble de Suntime dans l'occidental, lointain et aride Xinjiang faisaient office d'exceptions.

Cette localisation avait hautement été limitée par le relief de l'Himalaya et des plateaux désertiques de Mongolie intérieure. Elle avait préféré les vastes plaines alluviales orientales, rendues fertiles par ses nombreux deltas et régulées thermiquement par la Mer Jaune.

Toutefois, même à cet endroit, la rudesse des hivers était telle que l'homme avait dû s'adapter à ce milieu hostile. La technique de taille observée plaçait les astes au plus près du sol. Un enfouissement total des ceps sous 50 centimètres de terre se substituait inéluctablement au simple chaussage.

Le premier client des groupes viticoles restait curieusement le gouvernement. Les quelques dizaines de millions d'autres consommateurs se définissaient par leur caractère urbain, masculin et élitiste. Le vin était bu dans les métropoles de Pékin, Shanghai, Guangzhou et Chengdu. Dans les bars et les casinos, ce vecteur de reconnaissance, sans aucune connotation épicurienne, permettait d'afficher son appartenance au Parti ou à l'armée. Afin d'affirmer la supériorité de son statut social, l'alternative était sans équivoque : un vin chinois ou un Bordeaux."