

# Vignoble Sud Africain

## Localisation



Les différentes régions d'Afrique du Sud  
Source : Atlas du 21<sup>e</sup> Siècle Nathan

Situé à l'extrême sud du continent africain, au niveau du 30° parallèle, l'Afrique du Sud couvre une superficie de 1 219 912 km<sup>2</sup> (soit 5 fois celle de la France), donne à l'ouest sur l'océan Atlantique et à l'est sur l'océan Indien. Le cap de Bonne-Espérance, éperon de granit sépare les deux océans et fut un emplacement stratégique sur la route des Indes. Cette position est à l'origine d'une histoire complexe. Le pays a des frontières communes avec la Namibie, le Botswana, le Zimbabwe, le Mozambique et il entoure complètement le Lesotho et presque entièrement le Swaziland.

Le vignoble sud-africain couvre 132 000 hectares en 2014. Il est réparti en 5 régions et est divisé en 26 districts. La région du Cap (Western Cap) est la principale zone de production, on y trouve plus de 50% du vignoble, car cette zone bénéficie d'un climat méditerranéen favorable à la culture de la vigne. Les principaux secteurs viticoles sont : Orange River, Oliphants River, Malmesbury, Tulbagh, Stellenbosch, Paarl, Franshoek, Little Karoo, où se situe Calitzdorp, ville spécialisée dans la production de porto, Swartland, Cap Point (Constantia), Tygerberg (Durbanville) et Boberg, désignation réservée aux vins de liqueur produits à Paarl et Tulbagh. Plus dans les terres, dans la vallée de la Breede, se situent Worcester, Robertson, et Swellendam.



## Histoire :

La position stratégique de l'Afrique du Sud a rendu cette région attractive pour les occidentaux après la période des grandes découvertes. Auparavant, elle était peuplée par différents peuples comme les Bochimans (chasseurs cueilleur nomades), les Khoïkhoï (Bochimans éleveurs) et différents peuples Bantoues originaires d'Afrique centrale (Zoulou, Xhosas) sédentaires ou nomades qui se sont déplacés dans la partie centrale et Sud de l'Afrique à différentes périodes.

En 1494, un traité international, soutenu par l'église catholique, établit le partage du Nouveau Monde entre les deux puissances coloniales émergentes, l'Espagne et le Portugal. Le Portugal a la priorité pour naviguer et s'installer en Afrique.

Ce sont donc les portugais qui découvriront l'Afrique du Sud. En 1488, Bartholomeu Dias atteint le cap des Tempêtes (nommé plus tard le cap de Bonne Espérance) et en 1497 Vasco de Gama nomme « Natal », la région côtière à l'est de l'Afrique du Sud. Les Portugais ne s'installeront ni sur le cap, ni au niveau du Natal mais un peu plus haut en Mozambique, du côté de l'océan Indien, dans une zone plus facilement accostable et moins ventée.

En 1647, un bateau (le Haarlem) de la compagnie néerlandaise des Indes orientales (VOC) s'échoue sur le Cap et l'équipage est obligé de rester plusieurs mois sur place avant d'être récupéré. De retour de leur voyage, la VOC comprend l'intérêt d'installer un port de ravitaillement sur cette zone qui se situe à mi-parcours sur la route des Indes et permettra de limiter les effets du scorbut qui atteint les matelots après 4 mois de voyage en mer. En 1652, la compagnie établit une zone de ravitaillement au Cap. C'est le gouverneur Jan Van Riebeeck, qui introduisit les premiers plants de vigne. Le premier vin du Cap fut produit en 1659. Van Riebeeck incita les fermiers à cultiver de la vigne. Le faible niveau en viti-viniculture des premiers fermiers ne permit pas la production de vins de qualité. En 1679, le nouveau gouverneur nommé, Simon Van Der Stel (à l'origine du nom de la région viticole Stellenbosch), était lui très connaisseur en vin. Il créa le vignoble de Constantia, à l'origine de la production d'un vin doux très réputé dans les cours européennes au XVII<sup>e</sup> siècle.

À partir de 1657, des colons néerlandais s'installèrent et importèrent des esclaves pour faire face à la pénurie de main d'oeuvre locale. Les colons avaient rapporté avec eux des maladies qui causèrent des ravages dans les populations indigènes.

En 1688, 200 huguenots français originaire de la Provence, fuyants la répression religieuse s'installèrent sur le Cap, furent à l'origine de la production de vin plus qualitatif et introduisirent la culture de la consommation régulière de vin auprès des colons et même de certains esclaves.

En 1795, suite au déclin de la puissance néerlandaise, les Britanniques se hâtèrent de s'emparer du Cap, sous le prétexte que les Français révolutionnaires pourraient venir s'installer dans la région. En 1814, les Néerlandais renonce à leur ancienne colonie. Les colons d'origine franco-germano-néerlandaise formaient la population des Boers. La société des Boers, de culture protestante, se base sur une économie agricole. Ils cultivaient la vigne, le blé et étaient esclavagistes. Leurs descendants sont englobés aujourd'hui dans le terme d'Afrikaner qui englobe les populations vivant en Afrique du Sud et parlant le néerlandais ou l'afrikaans. En 1835, l'abolition de l'esclavage et divers incidents avec les autorités coloniales britanniques conduisent à l'exode des Boers au delà de la colonie du Cap. Les Boers en s'installant sur de nouveaux territoires créèrent des tensions avec les populations locales. Ils étaient donc assez refermés sur eux-mêmes et en conflit ouvert avec les Britanniques d'un côté et les populations locales de l'autre. Cet isolement, la religion, les faibles liens avec leur pays d'origine, qui se sacralise dans la création d'une langue afrikaner, peut expliquer en partie les sources et la durée si longue de l'apartheid.

Durant le XVIII<sup>e</sup> siècle, le Cap eut du mal à exporter ses vins sur les places européennes. La qualité des récipients de stockage et la qualité des vins laissaient à désirer. Des efforts furent entrepris pour s'orienter vers une production plus contrôlée et meilleure, en particulier en choisissant des cépages adaptés aux conditions climatiques locales.

En 1856, suite à la rébellion Xhosa, basée sur des croyances qui consistaient à tuer tout leur bétail afin de pouvoir chasser les blancs conduisit à une grande famine. En deux ans, la population de la Cafrerie passa de 105 000 à moins de 26 000 individus. Les terres dépeuplées furent attribuées à plus de 6 000 immigrants d'origine allemande.

En 1860, les Britanniques firent venir des milliers d'indiens sous contrat pour travailler dans les cannes à sucre. Les indiens vont rester dans le pays et former un nouveau groupe ethnique.

En 1867, des filons diamantifères furent découverts dans le Griqualand-Ouest situé à la frontière du Cap et fut rapidement annexés par les Britanniques. Le gîte diamantifères donna naissance à la ville de Kimberley. Puis à la fin des années 1880, de gigantesques gisements d'or sont découverts dans le Witwatersrand dans une des colonies Boers. Ce fut une véritable ruée vers l'or, des milliers de Britanniques venaient tenter l'aventure et encore une fois les Boers se sentirent spoliés de leur droits. La population noire vint travailler dans les mines.

Le début du XIX<sup>e</sup> siècle, fut une période prospère pour le vignoble. La dominance des Anglais en guerre contre la France, offrait un débouché aux vins sud-Africains. La production de vins passa de 0,5 à 4,5 millions de litres en 45 ans.

La fin du XIX<sup>e</sup> siècle fut assez catastrophique pour le vignoble. Les Anglais à nouveau en paix avec la France recommencèrent à racheter du vin sur place et se détournèrent des vignobles éloignés, puis l'oïdium et le phylloxéra (1886) s'installèrent sur le Cap et entraînèrent le déclin durable du vignoble.

Peu à peu, les différentes régions Sud-Africaines occupées par les Boers (devenus des Trekboers et Voortrekkers au cours de leur déplacement et de la création de la république de Natal, puis de l'état libre d'Orange et du Transvaal) furent annexées par les Britanniques et les conflits entre populations indigènes (dont les Zoulous), Boers et Britanniques furent fréquents. La fracture entre Boers et Britanniques fut de plus en plus forte, en particulier sur des problèmes territoriaux et raciaux. A partir de 1899, lors de la guerre anglo-Boer, le vignoble pâtit fortement des conflits. Des plantations incontrôlées virent le jour, conduisant à une surproduction durable et déstabilisante pour le marché. Le vignoble pu redémarrer grâce à la mise en place d'un système coopératif à partir des années 1918. Le KWV (initiale de la cave coopérative) permit de stabiliser la production en apportant une aide technique et financière et en ayant une vue à long terme.

En 1910, l'union Sud africaine vit le jour. En 1912, le premier mouvement noir sud-Africain (ANC) apparut. En 1925, le pinotage fut créé afin d'avoir un cépage spécifiquement sud-Africain. En 1940, un amendement concernant les prix des vins et des spiritueux est voté. Les Boers créèrent de nombreuses tensions raciales qui vont culminer avec la mise en place de l'apartheid (1948-1991). L'apartheid va être à l'origine de tensions internationales qui vont freiner les ventes à l'export et renfermer le pays sur lui-même. En 1955 le centre de recherche en viticulture et en oenologie est fondé afin de progresser en technique et de gagner en autonomie par rapport aux techniciens français en particulier. En 1971, la première route du vin est créée à Stellenbosch, de l'oenotourisme très en avance pour l'époque. En 1973, une classification est mise en place, garantissant l'origine des raisins et du vin. En 1990, la sortie de prison de Nelson Mandela permet de nouvelles possibilités dans les échanges internationaux et favorisent le développement du vignoble. En 1999, une stratégie à long terme est mise en place (Vision 2020) pour développer le vignoble manière cohérente et qualitative. De 2003 à 2013 la vente à l'export a progressé de 50%.

# Economie

## Données générales

L'Afrique du Sud est la 2<sup>e</sup> économie d'Afrique après le Nigeria et la plus développée. Si d'importants progrès ont été enregistrés depuis la fin de l'Apartheid, en particulier sur le plan de la réduction de l'extrême pauvreté (passée de 11,5 % en 1994 à 5 % en 2014), de l'accès à l'électricité (disponible pour 83 % des ménages) ou du logement (76 % des ménages désormais résident dans des maisons en dur), le pays souffre encore de profondes inégalités sociales, d'autant plus marquées sur le plan interracial, en large partie héritées de l'Apartheid.

L'insécurité reste importante (15 000 meurtres par an, mais 25 000 en 2005) avec des violences très élevées contre les femmes. Du fait de l'inefficacité économique du régime d'apartheid et des sanctions internationales, le pays a longtemps connu une croissance faible et irrégulière, particulièrement dans les années 1980. Depuis la fin de l'apartheid, la croissance moyenne est redevenue positive et s'établit à 3,3 %, mais tend à s'essouffler depuis 2012.

L'économie s'est développée principalement autour de l'exploitation de ressources naturelles abondantes (or, platine, diamant, ferrochrome, charbon), avec l'émergence d'un puissant secteur de services, notamment financiers, la bourse de Johannesburg étant la 1<sup>ière</sup> du continent africain et la 19<sup>ème</sup> du monde.

La part du secteur minier dans le PIB s'est réduite, de 9 % en 1994 à 5 %. Cependant, l'industrie minière constitue toujours l'un des secteurs clés de l'économie sud-africaine, la moitié des exportations restant constituées de produits primaires.

Outre le secteur minier, la consommation intérieure constitue l'un des principaux moteurs de la croissance, représentant 60 % du PIB. L'émergence d'une classe moyenne, qui a plus que doublé au cours des vingt dernières années, a principalement résulté de l'augmentation des prestations sociales, dont bénéficient aujourd'hui près de 16 millions de sud-africains (sur 53 millions d'habitants), et de la politique de discrimination positive mise en place au début des années 2000. L'essor de la classe moyenne a eu lieu parallèlement à la persistance d'un chômage de masse, qui touche encore près de 26 % de la population active.

## Données viticoles

L'Afrique du sud est le 7<sup>ème</sup> producteur mondial de vin avec 1.181,9 millions de litres produits en 2014, soit 4,1% de la production mondiale. Cette production, en hausse de 3% sur l'année précédente, affiche une augmentation de près de 7% sur les 10 dernières années. Le pays, largement autosuffisant, possède le premier vignoble du continent africain et exporte une grande partie de sa production (57% en 2014). Les vins blancs représentaient plus de 54,6% des surfaces plantées en 2014. Les vins rouges sont en progression constante (45,4%). Plus de 40% des vins produits sont certifiés, contre seulement 10% il y a 10 ans. La grande majorité des domaines sont de petite taille (en moyenne 3 hectares ou moins) et sont regroupés en coopératives. On comptait, en 2014, 3.314 exploitations viticoles qui se répartissaient entre des caves coopératives, des domaines indépendants et des négociants-producteurs.

## Exportation :

En 2013, le pays a exporté pour une valeur totale de 868,76 millions USD. Les exportations ont augmenté de 15,5% en valeur par rapport à 2011. Les exportations de vins embouteillés ont diminué de 22,9% en volume mais augmenté de 1,8% en valeur.

La majorité des vins exportés en 2013 (259,37 millions de litres) étaient des vins en vrac, donc des vins peu qualitatifs. Les vins embouteillés exportés auront représenté 123,42 millions de litres et les vins effervescents moins de 10 millions de litres.

Les principaux pays importateurs en valeur sont :

- Grande-Bretagne : 18,2%
- Allemagne : 12,1%
- Pays-Bas : 8,07%
- Suède : 7,33
- Canada : 5,50%
- Autres : 48,78%

Les vins d'Afrique du Sud sont en train de se construire une image qualitative, comme l'ont fait l'Argentine et surtout le Chili, mais il y a encore du chemin à faire. La restructuration du vignoble, la modernisation des chais, une législation souple, la limitation de la production permettent de mieux contrôler la qualité et l'image de marque.

### **Consommation de vin en Afrique du Sud**

La proportion des consommateurs de vin pourrait dépasser celle des consommateurs de brandy. Le principal moteur de cette progression est la hausse de la consommation de vin au sein de la population noire entre 2007 et 2011 au détriment de la consommation de brandy. La part de marché du vin au sein de la population noire représentait 55 % en 2007, elle est à 64 % en 2011. Le vin et le whisky ont su s'imposer comme des marqueurs sociaux du bon goût. Boire du vin est associé à une réussite sociale. Le vin a ainsi su attirer un nombre de consommateurs en hausse de 54 % entre 2007 et 2011. Dans le même temps, le nombre de consommateurs de brandy a reculé de 8%.

### **Le milieu viticole et la population noire**

Le régime de l'apartheid pouvait avoir des conséquences très dures dans les domaines viticoles comme ailleurs. Certains ouvriers n'étaient payés qu'en vin par exemple. Les modifications apportées au droit du travail sud-Africain, après la fin de l'apartheid, le rendent un des plus précurseurs du monde. La discrimination positive a été mise en place en faveur des noirs, des femmes et des handicapés. Le système n'est pas toujours très satisfaisant et les postes à responsabilités sont encore très largement dominés par les blancs. Il a favorisé, par effet rebond, la montée sociale des femmes blanches. *(Par contre le statut des femmes, noires et handicapées laisse franchement à désirer, mais bon ce n'est pas terrible non plus pour elles dans la majorité des pays, voir tous non?).*

Le nombre de propriétaires noirs augmentent (mais reste très largement minoritaire). The Wine Black Economic Empowerment, garantit une équité économique en terme de salaire, de droit à la formation, de développement social. Un système de points a été mis en place pour récompenser les entreprises les plus équitables. Dans le secteur privé, les entreprises doivent employer au minimum 25% de noirs et un quart des actionnaires doivent être noirs. Certaines entreprises ont encouragé leurs employés à investir dans des petits vignobles. Un marketing a été mis en place par certaines entreprises comme Distell pour le développement de la culture du vin auprès des populations noires.

### **Les types de structures viticoles**

L'ouverture du marché dans les années 1990, c'est traduite par un arrivage massif d'investisseurs étrangers, très intéressés par le potentiel qualitatif local et le faible coût salarial. Une multitude de caves ont vu le jour. Les tailles sont variables, mais il n'est pas rare de trouver des domaines vinifiant et commercialisant leur vins ayant une surface comprise entre 40 et 200 hectares. C'est beaucoup

pour le vignoble français mais très raisonnable par rapport à la taille des vignobles chiliens ou argentins. Les exploitations les plus modestes sont rattachées à la coopération ou au négoce.

La filière viticole se concentre. On dénombre 3314 exploitations viticoles en 2014. 8 produisent entre 5000 et 10 000 tonnes de raisins, 2 produisent plus de 10 000 tons de raisins. Les caves vinifiant sont en augmentation et sont au nombre de 559. La part des caves coopératives diminue face aux nouveaux acteurs. Il y a 49 caves coopératives, 485 vigneron indépendants et 25 négociants-producteurs.

90 % du marché des vins et spiritueux en Afrique du Sud est concentré entre les mains de six grands opérateurs : Distell, Guinness UDV, DGB, Jonkheer, E. Snell & Co et Mooiuitsig Winery. Une concentration aussi marquée permet à ces opérateurs de contrôler le marché et de dégager des moyens importants pour développer des marques fortes et communiquer avec efficacité. Ce qui fait la force des vins sud africains sur les marchés export, est valable également sur le marché intérieur. Distell détient 16 des 20 premières marques de vin vendues en Afrique du Sud.

Voici des informations sur deux structures à connaître :

**Distell Group** : Le groupe basé à Stellenbosch, est le leader sud-africain de la production et de la commercialisation de boissons. Il emploie 5 218 personnes, est une société à capitaux privés fondée en 2000, par la fusion de Stellenbosch Farmers Winery et Distillers Corporation. Son chiffre d'affaires en 2010 a atteint plus d'un milliard d'euros, dont 28% est réalisé à l'étranger (seulement). L'entreprise est le leader sud-africain sur tous les segments de prix. Outre le vin, elle produit également de l'eau de vie, du cidre et des spiritueux. Le groupe dispose de 21 sites de production implantés en Afrique du Sud et a ouvert une succursale au Ghana. Domaines viticoles et sites de production, sont répartis sur tout le territoire sud-africain. Distell produit environ 20% des raisins qu'elle vinifie. Elle s'approvisionne en raisins dans toutes les régions productrices d'Afrique du Sud et achète en plus presque deux milliards de litres de vin à d'autres producteurs. Elle achètent la totalité de la production de 124 producteurs de raisin et de 103 domaines qui sont donc totalement dépendants du groupe. Les ventes de vins sont en augmentation en Afrique. Les consommateurs de boissons alcoolisées sont principalement blancs et l'entreprise essaie de pénétrer aujourd'hui le marché de la consommation noire, en produisant des vins adaptés à ces consommateurs. La population noire, beaucoup plus importante que la population blanche sur le continent africain, représente un potentiel de ventes très grand. Le vin pétillant s'y vend très bien. 366 millions de litres de vin sont commercialisés en Afrique du Sud et 46 millions dans les pays voisins que sont le Bostwana, le Lesotho, le Swaziland et la Namibie. [www.distell.co.za](http://www.distell.co.za)

**KWV** : La coopérative Wijnbouwers Vereniging (KWV), créée en 1918, a permis de revitaliser le vignoble après la crise phylloxérique. Elle regroupait alors la quasi-totalité des producteurs et gérait l'ensemble de la production nationale. Elle avait également un rôle législatif et fixer les quotas de production, les aires de plantation et les prix. En 1957, c'était la seule entreprise autoriser à exporter ses vins. Dans les années 1980, la production et les techniciens isolés à cause de l'apartheid (techniciens allemands), n'ont pas pris le virage qualitatif qui faisait jour dans d'autres pays, en particulier aux États-Unis et en Australie. Le milieu était peu innovant, mais mis en place peu à peu un centre de formation, finança la recherche en viticulture et une législation souple fit le jour dès 1973. Depuis l'ouverture du marché dans les années 1990, la cave a revu son monde de fonctionnement et s'adapte à un marché libéralisé. Elle reste le deuxième producteur sud-africain et espère dépasser Distell d'ici peu...

**Réglementation** : L'Afrique du Sud possède un régime des Appellations d'Origine qui délimite le vignoble en 5 régions viticoles, 10 districts et 90 domaines. Le nom d'un vignoble ou sa traduction ne peut pas être utilisé comme indication géographique, il ne peut l'être qu'en nom de marque. En ce qui concerne le millésime mentionné sur l'étiquette, le vin à l'exportation doit contenir au moins 75% de l'année mentionnée. Pour les mono-cépages, le vin exporté doit posséder au minimum 85% du cépage mentionné sur l'étiquette.

Sur les bouteilles sont indiqués la région, le district ou ce qu'on appelle le W.O (wines of origin). Il s'agit d'un vin de cuvée dont le raisin doit être produit sur une parcelle identifiée et vinifié sur place. Il n'y a pas de réglementation stricte sur le mode de production, rendement ou autres, mais une classification qui permet une reconnaissance géographique de l'origine du raisin. Les Sud-Africains refusent d'avoir un cadre législatif trop strict.

**Le WOSA** : C'est une organisation à but non lucratif très importante, qui récolte des fonds sur chaque bouteille de vin vendue. Elle soutient activement la promotion de tous les vins d'Afrique du Sud, en étant notamment présente à tous les salons internationaux et en promouvant l'oenotourisme en Afrique du Sud. Dans le Western Cape notamment, l'oenotourisme est quelque chose de très développé et rapporte un revenu important au gouvernement.

### **Production de vin bio en Afrique du Sud**

Le pays est ambivalent sur le sujet alors qu'une partie de ses vignobles a un climat qui s'y prête. Il existe une réelle protection environnementale mais dans la réalité le nombre de domaines certifiés en bio n'est pas encore très élevé. Il n'y a pour l'instant qu'un seul domaine certifié en biodynamie dans le pays (Reyneke) et je n'ai pas réussi à trouver le nombre de domaines en agriculture biologique simple. Par contre, à l'export la pression devient de plus en plus forte pour avoir des vins biologiques ou ayant des certifications environnementales et équitables et le mouvement est en train de s'affirmer. Le pays est par contre en avance pour les caves ayant un label équitable.

**Le BWI** : C'est le fruit d'une collaboration entre le secteur de la protection de la nature et la filière vin. Le but est d'aider à produire les vins de manière durable, de protéger l'habitat naturel et de promouvoir la biodiversité. Tout adhérent au BWI peut apposer le logo de l'organisation sur ses bouteilles, ce qui est très porteur pour promouvoir la qualité des vins à l'étranger.

**L'IPW** : C'est un système de production intégré respectueux de l'environnement qui regroupe 99% des viticulteurs sud-africains. Ils promeuvent un vin de qualité et respectueux de l'environnement et, là encore, le logo de l'organisation est apposé sur les bouteilles.

## Travail de la vigne

En Afrique du Sud, les conditions climatiques, beaucoup plus violentes que chez nous, sont modulées par les effets thermiques de l'océan. L'irrigation y est importante, tout comme les rendements qui n'ont rien de comparables avec ceux du Languedoc-Roussillon. Les entités de production sont plus grandes et leur puissance financière permet une forte cohérence des investissements en marketing et en œnotourisme. Le système de conduite principal en Afrique du Sud est l'espalier, ou *Vertical Shoot Positioning* (VSP). En général, la distance entre les rangs est de 2,5 m et permet le passage des tracteurs. La hauteur de végétation est de 1,20 m à 1,40 m en fonction de la vigueur des sols et de la gestion de l'irrigation. Les raisonnements sur la densité se font entre rangs en fonction du passage des tracteurs et sur le rang en fonction de la vigueur des sols.

Depuis quelques années, le système de conduite du Smart Dyson est en plein développement. Il permet de réduire l'épaisseur de végétation, d'augmenter la surface foliaire exposée et d'obtenir un meilleur microclimat des grappes. L'augmentation des rendements est l'une des principales problématiques sud-africaines et ce système de conduite permet de les augmenter de 15 % environ. En outre, cette technique améliore systématiquement la qualité du vin. Les Sud-Africains ont développé depuis longtemps le «T training system» qui permet la production de rendements élevés. La taille favorise l'exposition des feuilles au soleil et l'aération des grappes. La conduite en gobelet ou «bush wine», est considérée comme qualitative et encouragée dans la production de vins haut de gamme.

**Les rendements viticoles** : La moyenne est de 87 hl/ha pour les vins (blancs et rouges mélangés), elle est de 60,5 hl/ha en France. Les rendements sont donc plus élevés. La question des rendements est au cœur des discussions et des recherches. Les productions sont en moyenne de 15 tonnes/hectare. A Stellenbosch, elles sont de 7 tonnes à l'hectare, ce qui n'est pas rentable pour un fermier qui livre son raisin au kilo. Il doit produire 12 tonnes/hectare pour être rentable. Des solutions techniques pour augmenter les rendements sont à l'étude. La limite des rendements est d'origine climatique, liée à la proximité de l'océan qui fait que la fertilité des bourgeons et la floraison posent problème en fonction des années. Dans la région d'Oliphant River, le rendement moyen, officiellement de 23 tonnes par hectare, est beaucoup plus élevé. Le seuil de rentabilité y est de 20 tonnes/hectare en rouge comme en blanc. Dans la région de Robertson, la moyenne de production est de 15 tonnes/hectare. C'est une région chaude et aride où l'on trouve du pinot noir et du chardonnay, cépage finalement bien plus adapté à la contrainte hydrique que ce que l'on peut penser. Pour certains types de vin, notamment les vins pétillants, le chardonnay en région chaude donne des résultats tout à fait satisfaisants.

**La rentabilité** : Les coûts de production varient beaucoup d'une région à l'autre. Ainsi, dans la région de Stellenbosch, il est de 400 euros/tonne et dans la région d'Orange River de 100 euros/tonne. La rentabilité des exploitations demeure le principal problème et selon la qualité du raisin produit, classée de A à D, et le coût d'achat du raisin qui en découle, le fermier ne gagne pas toujours sa vie, notamment à Stellenbosch. Pour l'obtention de vins de qualité, il est nécessaire de bien payer le raisin, sinon le viticulteur est tenté de favoriser la quantité à la qualité.

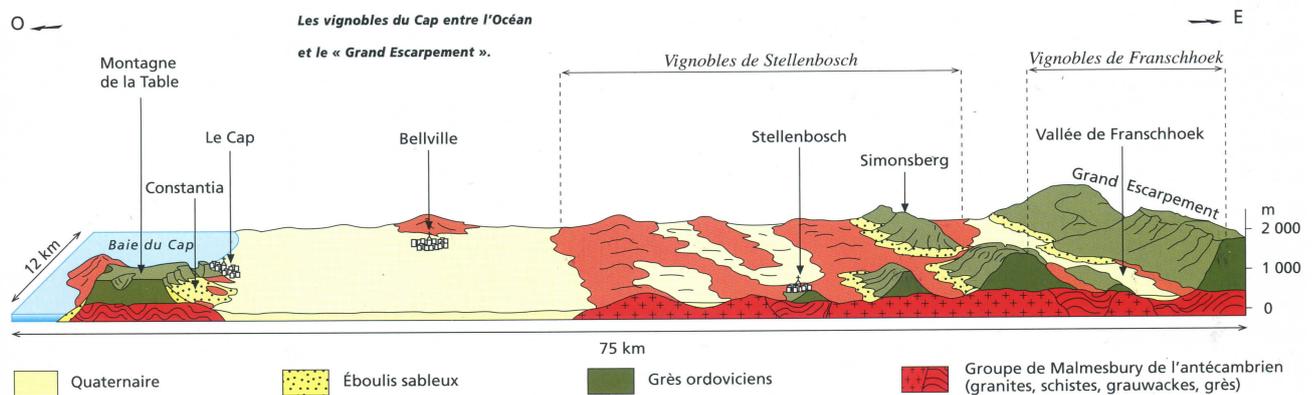
## Géographie viticole

Situé à la pointe de L'Afrique, ce pays couvre une superficie de 1 221 000 km<sup>2</sup>, donne à l'ouest sur l'océan Atlantique et à l'est sur l'Océan indien. Le point culminant du pays est à 3450 m au Mont Mafadi. La longueur des côtes est de 2798 km. La biodiversité sud-africaine est très riche et bien protégé par l'état. On trouve des chaînes de montagne, de larges plaines, de grands espaces semi-désertiques (le «bush»), mais aussi des forêts luxuriantes.

### Géologie :

Après le crétacé supérieur, époque à laquelle l'Afrique c'est séparé de l'Amérique du Sud et de l'Antarctique, cette région n'a plus connu d'événement majeur, si ce n'est quelques plissements des formations en place, leur lente érosion, ou encore des intrusions de roches magmatiques qui ont donné naissance aux mines de diamants découvert dans le pays.

La moitié du vignoble est situé dans la région du Cap, entre la côte Atlantique et le Grand Escarpement. La viticulture s'y est développée grâce au climat méditerranéen local. Les plus anciennes roches du Cap se sont formées à une période comprise entre 1 milliard et 600 millions d'années avant notre ère au Précambrien, rendant ce terroir le plus ancien du monde. Au primaire, des grès et des schistes se sont déposées sur des épaisseurs considérables (groupe de sédiments du Cap). Durant le secondaire et le tertiaire, le continent a subi un relèvement général et l'érosion s'est attaquée à ce plateau constitué d'empilements de sédiments en commençant par la côte. La bordure du plateau a ainsi reculé progressivement jusqu'à l'emplacement actuel du Grand Escarpement qui surplombe à l'est Paarl et Franschhoek. Quelques secteurs ont résisté dont la célèbre montagne de la Table (1086 m de hauteur) qui protège la ville du Cap des vents marins. C'est sur le versant oriental de la montagne de la Table que le gouverneur Van der Stel créa le vignoble de constance en 1679 sur les pentes sableuses issus de l'érosion des grès et ou l'on trouve aussi du grès et du granite..



Coupe géologique de la région des vignobles du Cap  
Source carte : Terroir du vin J.Fanet - Hachette

### Les vignobles de Paarl et Franschhoek

À une cinquantaine de kilomètres du Cap, à l'autre extrémité de la plaine côtière, le vignoble occupe le piémont du Grand Escarpement. Les pentes sableuses sont issus des grès de l'ordovicien, mêlés à des granites et à des gneiss namubiens. Au niveau de Franschhoek (le coin des Français), les ceps sont implantés dans un cirque ouvert vers le sud. Il occupe le fond du vallon et ses pentes, sur un mélange de granite et de vieux conglomérats du précambrien. Les vins produits dans cette région ont très bonne réputation.

## **Les vignobles de Stellenbosch**

Entre Constantia et Franschhoek, la région entourant Stellenbosch produit la majeure partie des vins de la région du Cap sur des terrains complexes. Les schistes et les granites affleurent en longues bandes entrecoupées de résidus sableux gréseux et d'alluvions quaternaires des rivières. Les meilleurs terroirs sont situés sur le pourtour des collines comme Simonsberg. Le chenin donne de très bons résultats sur ce terroir.

## **Le climat Sud Africain**

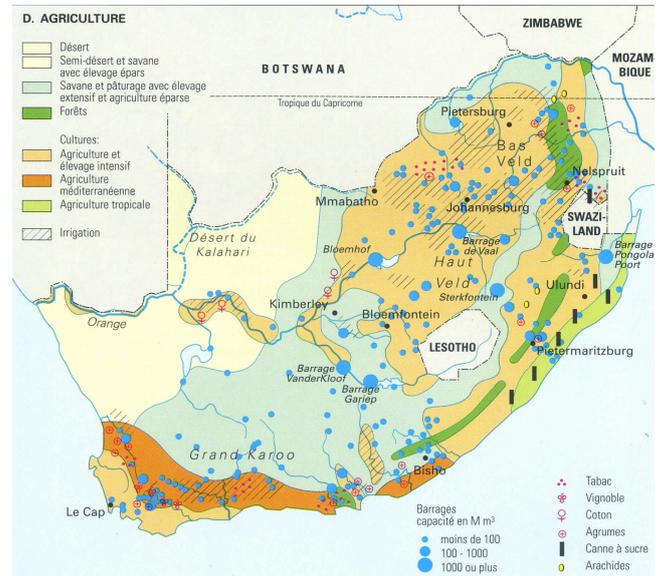
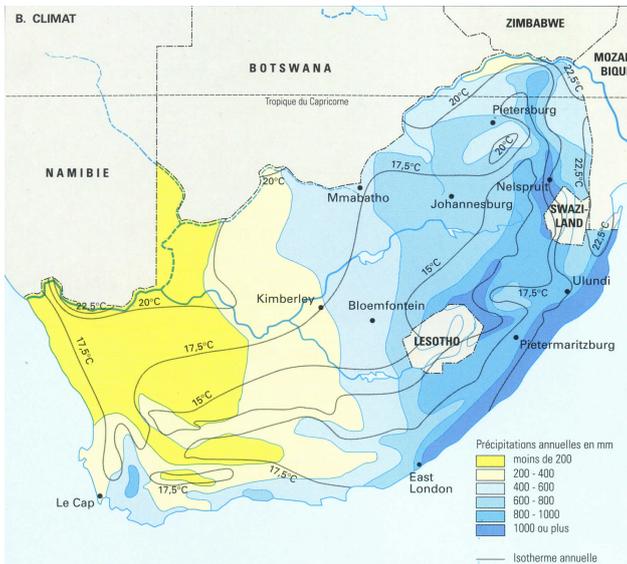
L'Afrique du Sud connaît un climat subtropical tempéré par l'altitude sauf dans le centre et le nord-ouest du pays où il peut faire très chaud. La côte au sud jouit d'un climat méditerranéen avec des influences des deux océans. La pluviométrie est très variable selon les secteurs et le recours à l'irrigation est très fréquent. Des contrôles très précis sont effectués afin de n'apporter à la vigne que ce qu'elle a besoin en fonction du type de vin à produire. Au niveau du Cap, la montagne à la table joue un vrai rôle protecteur contre les vents marins.

Les vendanges sont réalisées en janvier-février, au moment où les températures augmentent. A la différence de la France, cela permet de ramasser des raisins très sains sans pourriture avec des degrés importants et un besoin de froid poussé dans les chais afin de bien contrôler les fermentations alcooliques.

Au niveau du Cap on distingue deux influences : L'une maritime comme à Constantia de Walker bay. Les vignobles sont situés à base altitude les ceps sont près du sol afin de bénéficier de plus de rayonnement. On cherche à avoir un feuillage très aéré afin de limiter les effets négatifs du tassement (humidité favorisant les maladies cryptogamiques). Les vignobles sont équipés de système de goutte à goutte mais ce n'est pas vraiment indispensable, car la pluviométrie peut dépasser 1000 mm. Ce sont des vignobles très adaptés à la production des cépages blancs.

L'autre influence est continentale : c'est le cas des vignobles de Stellenbosch, Paarl, Wellington, Robertson et Worcester. Les vignes peuvent être plantées à flanc de montagne jusqu'à 600 mètres d'altitude pour rechercher la fraîcheur. Les températures peuvent fréquemment dépasser 40°C et ici le mode de taille favorise un épais feuillage. La pluviométrie est très variable en fonction de la distance à l'océan et de la présence ou pas de montagne. À Stellenbosch, elle est de 600 mm, mais seulement 280 mm à Worcester. L'irrigation est ici obligatoire.

Ce climat limite les maladies phytosanitaires, les traitements contre l'oidium et le mildiou sont au nombre de 4 à 7 selon les secteurs et les années. Sur la façade maritime, le botrytis peut être un problème. 2 à 3 traitements peuvent être nécessaires.



Pluviométrie annuelle et production agricole de l'Afrique du Sud  
Sources : Atlas du 21<sup>e</sup> siècle Nathan

## Les différentes régions viticoles :

1. La région de Constantia qui se situe dans la fameuse Vallée éponyme. Le vignoble est installé sur les pentes du mont de Constantia qui est dans la continuité de la « Table mountain », au sud de laquelle se situe la ville du Cap. Quelques vignobles profitent des brises maritimes et des pluies abondantes de cette zone qui abrita le premier vignoble historique.
2. Durbanville, comme Constantia, s'étend jusqu'aux portes du Cap. D'ailleurs certaines parcelles ont été englouties par la banlieue nord de la ville. En dépit de cela, quatre établissements élaborent une large gamme de vin surtout en rouge. Ces vignobles sont situés sur les pentes de la colline. Les sols sont profonds et bien drainés, les brises maritimes modèrent les chaleurs estivales et assèchent l'atmosphère ce qui minimise le risque de maladies.
3. La région de Little Karoo (2,7 % des surfaces) est allongée, traversant l'Est de Montagu à Oudtshoorn. Le climat est l'un des plus extrême avec des étés chauds et peu de pluies. Le vignoble a tendance à être planté dans la vallée, au bord de la rivière où l'abondance d'eau permet l'irrigation. Little Karoo produit quelques-uns des vins doux naturels les plus renommés, sans oublier le Chenin Blanc.
4. L'Olifants River (8,8% des surfaces) s'étend du nord au sud, dans la grande vallée de l'Olifants River. En ce qui concerne le climat, les étés sont relativement chauds et les précipitations peu nombreuses. Les sols sont sablonneux ou composés de terreaux argileux rouges. Cette région comprend les contés de Vredendal, Spruitdrift, la vallée de Lutzville et Koekenaap.
5. De nouvelles aires viticoles ont été délimitées dans la région de l'Overberg, Elgin et Walker Bay profitent du climat frais du sud de la région. Ce dernier, près de la ville d'Hermanus (situé au bord de la mer) est à l'origine de certains vins fins sud-africains, le Chardonnay, le Pinot Noir et le Sauvignon Blanc. Ces vignes sont situées au bord de la mer et du coup bénéficient de fraîches brises venant de l'Atlantique. Les sols sont constitués de schistes argileux et humides.
6. Paarl est une ville offrant de beaux paysages et située à 50 km du Cap. La région viticole (16,4% des surfaces) l'entourant est l'une des premières productrices de vins d'Afrique du Sud. Le climat y est typiquement Méditerranéen, les étés sont chauds, longs et les précipitations annuelles faibles.

Les sols sont de trois grands types : les grès de Table Montain près de la Berg River, les granites aux environs de Paarl et les schistes argileux humides du nord-est.

7. La région de Piketberg connaît de hautes températures en été et de faibles précipitations peu fréquentes qui impliquent l'irrigation. La plupart des vins sont élaborés dans des caves coopératives. Cette région produit majoritairement des vins de table.

8. Le district de Robertson est constitué de sols riches en chaux, et reçoit un climat chaud et sec (11,6% des surfaces). Cette région, subdivisée en plusieurs aires viticoles, est renommée pour ses vins de qualité élaborés à base de Syrah et de Chardonnay, ainsi que pour ses vins doux.

9. La première région de production de vin en Afrique du Sud est Stellenbosch (15,8% des surfaces) qui présente des conditions de production très bonnes notamment grâce à la présence de cépages nobles. Les sols sont constitués de granite sur les pentes de la montagne.

10. Swartland est traditionnellement le lieu de prédilection pour les vins rouges généreux, corsés, de grande qualité, ainsi que pour des vins doux.

11. Entourée par les fameuses montagnes Winterhoek, le vignoble de Tulbagh s'étend le long des vergers et des champs de blé. Les sols de la vallée sont très variables, des sols sableux dans la vallée aux sols caillouteux sur les flancs de la montagne. Les températures estivales sont chaudes, bien que le terrain montagneux favorise la présence de micro-climat qui peuvent être avantageux pour la culture de la vigne.

12 La région de Worcester contribue chaque année à un quart de la production sud-africaine totale de vin (17% des surfaces). C'est également la plus grande aire de production de Brandy. Cette région couvre une partie importante de la vallée Breede River et connaît des microclimats et différents types de sols dans les différentes rives de la vallée.

## **Cépages :**

L'encépagement est très diversifié et résulte des différentes phases de colonisations. Les cépages français sont donc très représentés avec en particulier le chenin apportés par les Néerlandais qui appréciaient ce cépage du Val de Loire, mais aussi le colombar qui servait à faire des vins de distillation. Les Néerlandais appréciaient les vins blancs secs et les vins sucrés. La plantation de muscat sur le domaine de Constance confirme ce goût. Quand la mode fût au vin du Médoc, on introduisit du cabernet sauvignon et du merlot, les Britanniques introduisirent les cépages du Douro : touriga nacional, tinta barroca, souçao qui servaient à faire du Porto, vignoble développé par les Britanniques lors des guerres avec la France. L'installation des 6000 immigrants allemand a favorisé le développement de la bière et des cépages allemands. La syrah fit son arrivée et porte le nom de Shiraz là-bas, ainsi que le pinot noir, le chardonnay, le sauvignon, le grenache noir, le mourvèdre, le carignan, le cinsault ou le gamay. Les Sud-Africains cherchèrent des nouvelles variétés, ils créèrent le pinotage (croisement entre pinot noir et cinsault) ou le Rootbernet (croisement entre Alicante Bouschet très coloré et le cabernet sauvignon).

Depuis la fin de l'apartheid, l'encépagement a fortement évolué pour correspondre à la demande des consommateurs occidentaux à l'export. Le pourcentage planté en cabernet sauvignon, syrah, merlot, chardonnay et sauvignon Blanc est passé de 3%, du temps de l'apartheid, à 36% de l'encépagement total en 2005. En 2014, les cépages blancs représentent 55% des surfaces plantées. Les cépages

locaux représentent 60% du vignoble. En blanc, c'est le chenin qui est dominant et en rouge le cabernet sauvignon.

Les 5 variétés les plus plantées par ordre d'importance sont le Chenin (18%), le Cabernet Sauvignon (12%), le Colombard (12%), le Chardonnay (10%), la Syrah (10%), le Sauvignon Blanc (8%) le merlot (7%) et le pinotage (7%) .

## **Le goût des vins**

Les vins sud-africains sont de bonne qualité. Ils sont tout à fait dans les standards actuels. Ils ont même un goût moins mondialisé que d'autres vins étrangers. En effet, la taille des exploitations n'est pas forcément très grande (on peut en trouver qui ont une surface de moins de 50 hectares), le climat est variable d'une année sur l'autre et on a donc un réel effet millésime. Par rapport aux vins de France, les mêmes cépages donneront des vins moins vifs, plus ronds et souvent plus aromatiques. Mais à l'aveugle ce n'est pas si simple de les reconnaître! Les blancs sont parfois un peu plus sucrés, ce qui donne un côté rond et les degrés d'alcool peuvent être aussi élevés que les vins méditerranéens de chez nous (13 à 14% alc.vol).

Les normes sont assez strictes sur les assemblages, les informations contenues sur les étiquettes sont précises. On découvre des assemblages assez intéressants comme chenin/viognier, chenin/sauvignon, syrah/cabernet/merlot/touriga nacional, syrah/cabernet, pinotage/cabernet. Des assemblages classiques que l'on trouve en France dans le Midi syrah/mourvèdre/grenache, dans le Sud-Ouest cabernet sauvignon/merlot. Il y a également des vins de types mondialisés où un seul cépage apparaît sur l'étiquette avec en particulier la syrah, le cabernet sauvignon, le chardonnay et le sauvignon qui sont bien représentés. Les vins sont vraiment très typés méditerranéens, mais ils ne sont pas lourds et on sent que le niveau technique est élevé dans les caves.

Vu que les vins partent à plus de 57% à l'export, l'idée est de les rendre accessibles à un grand public. Les premiers consommateurs de ses vins à l'export sont des Européens du nord et en particulier des Britanniques, des Allemands et des Néerlandais qui ont un fort attachement à la consommation de vins blancs mais pas forcément au moment du repas, les vins rouges sont également appréciés, mais ils doivent être ronds, fruités, facile à boire.

A l'avenir, avec la montée en puissance des questions environnementales à travers le monde des buveurs de vin, la taille du pays et la préservation de leur environnement va permettre aux vins sud-africains d'être relativement avantagés par rapport à la France.

En 2015, sur 8000 vins issus de 45 pays et dégustés par 299 personnes, c'est un chenin sud-africain du domaine Kleine Zalze (cuvée réserve 2013) qui a été sacré meilleur vin du monde. Les Africains en retire une réelle fierté. Sur le lien suivant vous pouvez lire l'article concernant ce classement : <http://www.jeuneafrique.com/234400/economie/le-meilleur-vin-du-monde-nest-pas-francais-mais-sud-africain/>

## Assemblage avec des mets

La cuisine sud-africaine se singularise par les différentes influences qu'elle a subies suite à la multitude des origines de ses habitants au cours de son histoire. La base de cette cuisine est bien sûr une cuisine d'Afrique australe développée par les différents peuples autochtones comme les khoisans, les Xhosas, les Zoulous ou les Basothos. A cette base s'ajoutent les différentes cuisines apportées par les colons, des esclaves et des différentes phases d'immigration. La cuisine, néerlandaise, britannique, française et allemande va donc se retrouver aux détours des recettes. La cuisine transmise par les esclaves est très présente ainsi que les épices indiennes (Cap sur la route des épices, mais également travail des coolies en provenance d'Inde à la fin de l'esclavage).

Les sud-africains sont très amateurs de barbecue. La viande étant assez centrale pour ceux qui ont les moyens de s'en procurer au quotidien. La nourriture traditionnelle africaine est généralement cuite au-dessus du feu ou dans une marmite à trois pieds (aussi appelée potjie) ; la viande est donc souvent servie bouillie ou grillée. Elle est généralement accompagnée de féculents : mieliepap (bouillie de maïs), pommes de terre ou riz. Les betteraves, les carottes, le chou et la citrouille sont les légumes les plus courants. Parmi les plats typiquement sud-africains, on retrouve les tripes, le morogo, le chakalaka, l'amadumbe et l'omniprésent saucisse boerewors.

Les tripes constituent un plat traditionnel très prisé par la plupart des Africains. Au Cap, elles sont considérées comme un mets local raffiné et souvent servies avec une pointe de curry, des pommes de terre nouvelles et des oignons frits.

Le morogo est une variété d'épinard sauvage. Associé à des tomates et à des oignons revenus au beurre ou mélangé à de la bouillie de maïs. L'amadumbe désigne une purée de patates douces et de cacahuètes. Dans les restaurants, une variante consiste à cuire des patates douces, à les écraser avec du beurre et à les saupoudrer de cacahuètes grillées, avec un filet de miel pour couronner le tout.

Le chakalaka, une préparation épicée servie avec le plat principal, se compose de carottes râpées, de poivre vert, de rondelles d'oignons, de piment rouge et du fameux ingrédient secret qui le rend unique d'un cuisinier à l'autre.

La saucisse boerewors (saucisse épicée) est la version sud-africaine des hot-dogs. Les boerewors sont grillées à la flamme sur des stands en bord de route, puis placées dans des petits pains et recouvertes de moutarde ou de sauce tomate.

La cuisine sud-africaine dite de « Cape Malay », puise ses racines dans Le Cap du XIX<sup>e</sup> siècle. Il s'agit d'un mix entre ingrédients africains, épices indiennes et savoir-faire européen. Outre le bœuf, d'excellente qualité, on cuisine les animaux du bush. On les présente en carpaccio (la viande est alors généralement fumée), en steak ou en ragoût longuement mijoté.

Les Sud-Africains adorent grignoter du biltong, une viande séchée en lamelles. Parmi les plats typiques, on trouvera le bobotie (mélange d'amandes hachées, mie de pain, lait et curry, cuit au four), le sosatie (brochettes marinées dans une sauce au curry), le tomato bredie (ragoût d'agneau et de tomates, avec une sauce douce au curry).

Dans les townships et dans les campagnes, on mange souvent du pap, une bouillie à base de millet qui peut constituer l'unique repas quotidien, et qui se décline en pap stew lorsqu'il est accompagné de viande en sauce.

Sur la côte du Kwazulu-Natal la cuisine indienne est bien représentée car c'est sur cette zone que les immigrants indiens furent installés.

Les Sud-Africains ne sont pas trop portés sur le poisson et les fruits de mer. Même les campagnes pauvres et côtières tirent très peu de ressources de la mer. C'est assez étonnant car les côtes sont nombreuses, mais la législation sud-africaine est contraignante et ne facilite pas la pêche en mer, de plus la population noire migrante, venant des hauts plateaux intérieurs et habituée à vivre de ses troupeaux, et les descendants des Boers n'ont pas non plus d'habitude de consommation des produits de la mer.

Voici deux sites où vous pourrez trouver des recettes pour cuisiner Sud-Africain :

- <http://positiveeatingpositiveliving.blogspot.fr/2013/02/quelques-specialites-de-la-cuisine-sud.html>
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine\\_sud-africaine](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine_sud-africaine)

Les Sud-Africains consomment beaucoup de bière et de Brandy, mais avec la diversité des vins et des plats qu'ils produisent, il est simple de trouver des associations qui fonctionnent bien. Il faut être attentif au côté pimenté qui ne se marie pas avec les vins s'il est trop puissant, surtout que les vins locaux sont assez chaleureux.

Les vins de sauvignon blanc iront bien à l'apéritif et pour les barbecues. Si vous n'êtes pas trop rouge essayer plutôt un pinotage.

Les vins de chenin et les chardonnay iront bien sur les crustacés, les poissons, les volailles et le veau.

Les vins de syrah et de merlot iront facilement avec les repas pas trop gras mais ayant du bouquet les animaux du Bush n'impressionneront pas la syrah.

Les vins à dominante de cabernet sauvignon accompagneront les viandes les plus grasses.

À quand un petit voyage en Afrique du Sud?

## Bibliographie

- Le vin et les vins étrangers Paul Brunet édition BPI 1996
- Atlas du 21 siècle Edition Nathan 2002
- Guide John Platter South african wines 2006
- L'alliance James A. Michener tome 1 et 2 édition le point 1980
- Les terroirs du vin Jacques Fanet Hachette ed 2001 - 1995
- Le vin - Andre Dominé - Éditions place des Victoires - 2003
- Atlas historique - W.devos et R. geivers Edition Erasme 1985

## Site internet

- <http://www.wosa.co.za/home/>
- [www.vignevin-sudouest.com/publications/.../voyage-afrique-du-sud.php](http://www.vignevin-sudouest.com/publications/.../voyage-afrique-du-sud.php)
- <http://avis-vin.lefigaro.fr/vins-du-monde/carnet-de-voyage/o112891-comprendre-les-vins-sud-africains>
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Viticulture\\_en\\_Afrique\\_du\\_Sud](https://fr.wikipedia.org/wiki/Viticulture_en_Afrique_du_Sud)
- <http://www.suddefrance-developpement.com/fr/fiches-pays/afrique-du-sud/vin/production-de-vin-et-exportations.html>
- <http://export.midipyrenees.fr/fr/outils-export-vin/fiches-pays/afrique-du-sud/marche-vin>
- <http://www.africa-onweb.com/pays/afrique-du-sud/arts-culture/gastronomie-vins-afrique-du-sud.htm>
- <http://chapitrevin.fr/Les%20vins%20d'Afrique%20du%20Sud.pdf> (je n'ai pas les sources pour celui-ci, mais le cours a l'air complet)
- <http://www.vitisphere.com/actualite-58807-Afrique-Sud-consommation-vin-progresse-au-detriment-brandy.htm>
- <http://www.wine-sa.com/organic-wines/>
- <https://www.tresor.economie.gouv.fr/pays/afrique-du-sud>
- [http://www.routard.com/guide/afrique\\_du\\_sud/1674/cuisine\\_et\\_boissons.htm#ixzz41qB794B0](http://www.routard.com/guide/afrique_du_sud/1674/cuisine_et_boissons.htm#ixzz41qB794B0)
- <http://positiveeatingpositiveliving.blogspot.fr/2013/02/quelques-specialites-de-la-cuisine-sud.html>
- <http://country.southafrica.net/country/fr/fr/articles/entry/nourriture-sud-africaine-traditionnelle-fr>
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine\\_sud-africaine](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine_sud-africaine)
- <http://www.jeuneafrique.com/234400/economie/le-meilleur-vin-du-monde-nest-pas-francais-mais-sud-africain/>
- <https://fr.wikipedia.org/wiki/Boers>