

Vendanges à Tahiti fin février 2012 !

A Tahiti, il y a deux vendanges par an : l'une s'est terminée fin septembre et la suivante aura lieu fin février 2012.

Le vin de Tahiti est produit en plein cœur du Pacifique sud, dans l'archipel des Tuamotu, en Polynésie française. Situé à Rangiroa - considéré comme l'un des plus grands atolls au monde – on accède au vignoble par une route de corail bordée de cocotiers qui mène au domaine Ampélicacées où la vigne pousse à 100 m du lagon et à moins de 400 m du grand océan.

Parvenir à faire du vin sous ces latitudes, développer la qualité de la production, tel est le défi que s'est lancé dans les années 90 Dominique Auroy, un homme d'affaires installé en Polynésie française depuis plus de quarante ans. La création d'un vignoble à cet endroit a demandé de longues années de recherches préalables. Aucune production d'une telle ampleur n'avait été entreprise ni en Polynésie, ni de surcroît sur un atoll !



VIN DE TAHITI

Le domaine de Rangiroa produit un Blanc de Corail, un Blanc sec, un Blanc moelleux et un Rosé Nacarat

Prix : à partir de 28 euros

www.vindetahiti.com

Le plus important dans la culture de la vigne est la compréhension du sol. Autre élément fondamental à l'équilibre des territoires viticoles : l'eau. L'irrigation est possible grâce à des puits creusés au point le plus bas de la parcelle jusqu'à la nappe, toujours présente et jamais profonde. L'état hydrique de la vigne et son évolution sont très importants pour une bonne maîtrise du développement d'un terroir. Le soleil a également une influence décisive pour la vigne afin qu'elle puisse produire des fruits de qualité. Mais le



plus important sur cette « terra incognita » reste la maîtrise du cycle végétatif, la qualité de l'ensoleillement et la taille qui va en effet déterminer la période de floraison, de maturation et la récolte puisque le climat polynésien ne comporte pas de saison froide.

Les premiers cépages ont été importés en 1992 et subi les tests d'acclimatation et de sélection dans les principaux archipels de Polynésie. Pour cause de saisons peu marquées, c'est la taille qui va générer le cycle végétatif, provoquer un stress et permettre l'apparition de nouvelles pousses qui vont donner elles-mêmes du raisin.



Le vignoble de Rangiroa est le résultat d'un long travail qui a nécessité de nombreux efforts et beaucoup de patience de la part des promoteurs du projet et de leur équipe. L'équipe technique du domaine est actuellement animée et dirigée par Sébastien Thépenier. Œnologue, il poursuit le travail de ses prédécesseurs (Thierry Chaumais, Bruno Corneaux) au domaine depuis 2002.

Quelques dates clés

1992-1994 : Essais de plantation dans les cinq archipels afin de déterminer le lieu idéal au développement de la vigne sur le territoire.

1997 : Trois hectares sont plantés à Rangiroa après de nombreux travaux.

1999- 2000 : Premières vendanges

2003 : L'exploitation produit 400 bouteilles à chaque récolte, qui a lieu deux fois par an.

2005 : Construction d'un nouveau chai

2006 : La production augmente de dix à vingt six tonnes de raisin

2008 : Le vin de Tahiti blanc sec élevé en fût de chêne Millésime 2006 obtient la médaille d'argent aux 14èmes Vinalies Internationales à Paris.

2009 : Le Vin de Tahiti Blanc de Corail Millésime 2007 obtient la médaille d'argent aux 15èmes Vinalies Internationales à Paris.

2010 : Le domaine compte 8 hectares de vigne et une production de 40 000 bouteilles par an.

INFORMATIONS SUR TAHITI ET SES ILES : www.tahiti-tourisme.fr

Contacts presse :

ZMIROV COMMUNICATION - **Stéphanie Zara / Jennifer Pétré**

Tel : 01 55 34 37 62 - Emails : stephanie.zara@zmirov.com / jennifer.petre@zmirov.com