

remarque une étude du poste d'expansion économique. « Les vins australiens, souligne Cyril Legrand, responsable des ventes chez Perithai, la filiale de distribution de Pernod Ricard, bénéficient d'un marketing agressif et travaillent sur des gammes plus courtes, associant marques et cépages. C'est une approche plus facile à mémoriser pour un marché de non-connaissseurs. »

Château Saint-Lô à l'heure asiatique

On connaissait les Japonais du Bordelais. Voilà maintenant un Thaïlandais. A soixante-deux ans, le docteur Pathom Vongsuravata ne se contente pas d'administrer de loin une propriété. C'est un œnologue averti et un viticulteur passionné. Issu d'une famille de petits commerçants du nord-est de la Thaïlande, il s'installe à Bordeaux pour des études d'économie. « Lorsqu'à vingt ans je suis arrivé en France, je ne connaissais rien au vin », raconte-t-il.

Pour lui permettre de chasser le mal du pays, ses logeurs français lui font découvrir le jus de la treille. Il fréquente aussi des camarades qui l'initient, parmi lesquels sa future femme. Ses études achevées, il se lance dans l'exportation de cognac en Extrême-Orient et assure avoir été le premier à introduire l'armagnac au Japon.

Mais le Bordelais l'a conquis. Derrière ses grosses lunettes, le docteur

première en Thaïlande - une campagne télé pour vanter les mérites de la marque Jacob's Creek dont la gamme comprend du shiraz-cabernet, du chardonnay et du riesling.

« Le vin, c'est comme le golf. Les Thaïlandais ont d'abord joué pour suivre la mode. Aujourd'hui, ils l'ont totalement intégré », conclut Visith Sueksagan.

HELENE VISSIERE

Pathom devient lyrique quand il parle du vin. « Le vin, c'est une matière vivante, contrairement au cognac distillé. »

Il prend des cours d'œnologie et rêve de posséder son propre château, dans le Saint-Emilion. Après bien des recherches, il dénicher en 1990 une grosse propriété du XIX^e le château Saint-Lô, avec 12 hectares de vignoble et un chai magnifique remontant, lui, au XVI^e. « Le fait d'être thaïlandais ne m'a pas posé de problème d'intégration, assure-t-il. Les règles de fabrication sont les mêmes pour tous... »

Son saint-émilion générique obtient en 1992 l'appellation grand cru et compte deux étoiles dans le Guide Hachette. La production s'élève à 75.000 bouteilles par an et 40 % des exportations sont pour la Thaïlande. Château Saint-Lô vient d'obtenir l'emblème royal sur ses bouteilles, un privilège très rare.

**Euro-Asie.
L'opinion
du chef de l'État
sur ce cru,
très attendue,
n'a pas filtré...**



est, la mission plus fraîche, compte pour l'instant 92 hectares de vignes, une grande cave et un chai.

Le projet a suscité moult sarcasmes. La Thaïlande en théorie ne possède aucune des conditions requises pour produire du vin. Une saison des pluies, un fort degré d'humidité, un sol ferrugineux, pas de vrai hiver pour faire reposer la vigne... Mais le docteur Chaijudh Katnasuta, qui à soixante-seize ans passe sans effort du français à l'anglais, a persisté et produit depuis deux ans le premier vin thaïlandais, un petit blanc agréable, sous la marque Château de Loei. Les réactions sont plutôt positives. Le laboratoire œnologique de Bordeaux a donné son imprimatur. Les experts saluent son bon rapport qualité/prix. Et il a même eu l'honneur d'être servi à la table des chefs d'Etat réunis il y a un an à Bangkok pour le sommet Euro-Asie. L'opinion, très attendue, du président Chirac n'a pas filtré.

Ce n'est pas vraiment l'amour du petit blanc gouleyant qui a transformé le docteur Chaijudh en vigneron. Plutôt le sens des affaires. Les débuts, reconnaît-il, ont été difficiles. Il a d'abord fallu essayer de multiples cépages. Le chenin blanc a donné les meilleurs résultats. Les pieds plantés en 1992-1993 ont commencé à produire en 1995. Mais beaucoup d'erreurs ont été commises car le Thaïlandais à la tête de l'exploitation n'était pas un spécialiste. Depuis un an, Michel Rippes, un Français de trente-cinq ans qui travaille depuis dix ans dans le vin, a repris les choses en main. « Il y a tout à faire ici, du choix des cépages à la mise en bouteilles, explique-t-il. Et les conditions sont différentes d'un vignoble français. »

reste son expérience à long terme. Les essais sur le Gros Manseng, utilisé pour le cépage du jurançon, ont été concluants pendant les deux premières années. La troisième, la vigne n'a pas produit un seul raisin. Michel Rippes pense atteindre une qualité de croisière dans trois ou quatre ans.

Le patron d'Italthai, qui a déjà investi plus de 10 millions de dollars, déborde de projets. L'objectif est d'étendre l'exploitation en plantant 20 à 30 hectares par an. Du rouge surtout. Pour l'instant, les premières bouteilles de rouge, du syrah, sont de qualité médiocre. Le but est également d'accroître le rendement en mécanisant. « L'exploitation devrait produire le double des 65 tonnes actuelles vu sa taille », explique Chaijudh Katnasuta. Mais la vigne a été plantée trop espacée, mal taillée au départ... L'an dernier, 45.000 bouteilles de blanc et 15.000 de rouge ont été produites et l'on attend au moins 80.000 à 100.000 bouteilles cette année. Le seuil de rentabilité devrait être atteint en 1999 avec 200.000 bouteilles. A plus long terme, le docteur Chaijudh rêve de convertir les paysans des alentours aux vertus de la vigne en leur fournissant les pieds et le savoir-faire et en leur garantissant l'achat du raisin. Quant aux exportations ? « C'est pour une autre vie », sourit le docteur.

Selon les experts, le Château de Loei n'atteindra sans doute jamais le niveau d'un grand cru. Mais son bon rapport qualité/prix le positionne comme un concurrent dangereux des produits importés. Sept autres sociétés thaïlandaises ont obtenu une licence pour produire du vin et certaines ont entamé des essais.

H. V.