



Les vins d'Argentine

Introduction :

Que fait donc le Malbec en Argentine? Qui est au courant que l'Argentine est le 5^e producteur de vins au monde et que les Argentins consomment presque autant de vins que les Français? Pourquoi les grandes maisons bordelaises investissent dans des domaines en Argentine?

Beaucoup de choses à découvrir sur les vins, mais également sur notre propre histoire : la géologie, la géographie, les cultures précolombiennes, la colonisation, l'impact de la religion chrétienne, les cépages européens, les techniques employées hier et aujourd'hui, la qualité des vins... Bref, un cours de deux heures ne suffira pas pour bien vous faire découvrir la richesse des vins de ce pays.

Chapitre 1 : Localisation

L'Argentine se situe dans l'hémisphère sud du continent américain. C'est un pays long de 3200 km, presque triangulaire (1400 km ouest/est au nord 200 km est/ouest au sud) et qui se situe entre 22° de latitude au nord et 55° de latitude au Sud.

L'Argentine est accolée à la cordillère des Andes sur sa face ouest, qui délimite une frontière très longue avec le Chili (+ de 5000km). Du côté est, l'Argentine débouche sur l'océan Atlantique sur sa partie centrale et sud (4989 km de côtes). Au nord, elle est délimitée par l'Uruguay, le Brésil et la Bolivie.

C'est un très grand pays (5 fois la superficie de la France) qui couvre 2,7 millions d'hectares. Le point culminant de l'Argentine est situé à une hauteur de 6959 m d'altitude.

Le vignoble s'étend entre le 22° et le 40° parallèle de latitude sud, sur une longueur de plus de 2000km et à une altitude comprise entre 200 et 3000 m d'altitude.

La Capitale Buenos Aires, qui concentre une grande partie de la population argentine est située juste en face de la zone de Mendoza

Les différentes provinces viticoles sont du Nord au sud :

- Jujuy
- Salta (Cafayate)
- Catamarca
- **Rioja**
- **San Juan** (2^e vignoble argentin après Mendoza)
- Cordoba
- Santa Fe
- Entre Rios

- Buenos Aires
- **Mendoza (70 % de la surface)**
- Rio negro
- Neuquem

Chapitre 2 : Histoire

Les vins d'Amérique du Sud ne sont pas récents. La culture de la vigne a été introduite en 1533 avec l'arrivée des jésuites. C'est donc un vignoble relativement ancien.

Période précolombienne : Le premier peuplement proviendrait de migrations de chasseurs nomades de Sibérie, lors de la dernière glaciation, qui aurait provoqué la baisse du niveau des océans et permis le passage entre l'Asie et L'Amérique du Nord, par le détroit de Béring (au niveau de l'Alaska). Les populations locales ne consommaient pas de vins. Les habitants étaient composés de différents peuples qui se sont succédés dans le temps et dans l'espace. La zone de Mendoza était habitée par les peuples de culture d'Ansilta entre -1800 av-JC à + 500. Difficile de se retrouver dans ces cultures dont certaines étaient nomades et d'autres sédentaires et très évoluées.

Époque moderne : La période des grandes découvertes va signer le glas de la culture amérindienne pour laisser s'imposer celle de l'occident, en particulier espagnole et portugaise. Les colonisations sont très importantes pour comprendre l'Amérique latine d'aujourd'hui. Christophe Colomb va ouvrir l'accès vers les Amériques en 1492. À cette époque, les flottes espagnole et portugaise sont dominantes. Les Espagnols vont se positionner essentiellement sur les Amériques (tous les territoires américains à l'ouest de la longitude 39°534W), alors que les Portugais seront plutôt sur l'Afrique et l'Asie. Seule la partie centre est de l'Amérique du Sud sera en territoire portugais (Salvador, Rio de Janeiro). Les colonies vont ensuite se développer selon ce premier axe : les zones espagnoles vont se situer sur la façade sud-ouest + quelques zones à l'est (Nouvelles Orléans, Mexique, Colombie, Venezuela, zone de Buenos Aires en Argentine et Uruguay). La partie portugaise étant limitée sur la bordure est de l'Amérique du Sud.

L'Amérique latine fut alors incorporée au vaste système économique mis en place par les Européens.

Deux modes de colonisation aboutissant a deux modes de vie très différents : Amérique du Nord et Amérique du Sud.

Au nord, les premiers colons anglais étaient pour la plupart, des familles puritaines poursuivies pour des motifs religieux. Décidées à construire une société nouvelle sur une terre nouvelle, elles purent grâce à leur dynamisme, leur morale de travail, leurs apports de capitaux, implanter des colonies de peuplement fondées sur une agriculture autosuffisante qui n'avait aucun besoin des indigènes locaux et les repoussa donc dans des réserves ou les extermina. Ils désiraient créer un nouveau pays, avec une pensée de libre entreprise et détachée de l'Angleterre.

Au contraire, plus au sud, les colons espagnols et portugais étaient plutôt dans un esprit de conquête territoriale, rappelant un esprit des croisades du moyen-âge. Leur mission était de conquérir militairement et d'évangéliser les indigènes. Ils ne voulaient rien créer de nouveau, ils voulaient juste agrandir le rayonnement de leur culture et leur croyance. Ils importèrent donc avec eux leurs habitudes de vie. Le vin étant central dans la religion catholique, il est facile de comprendre que des efforts furent rapidement faits pour créer des vignobles. Les richesses minières du pays nécessitaient de la main-d'oeuvre bon marché. Les Amérindiens avaient donc une valeur marchande. Les colons, venant pour faire du commerce et pas pour s'installer, n'avaient pas amené leurs femmes à la différence des colons britanniques. Un phénomène de métissage eut rapidement lieu. Bien que le nombre d'Amérindiens chuta de plusieurs millions suite à la colonisation (travail dur, maladies contagieuses transportées, tueries et guerres, dépressions graves suite à perte de repères culturels), il y eut néanmoins un mélange des deux peuples qui n'exista pas en Amérique du Nord (« un bon indien est un indien mort »).

Époque contemporaine :

En 1815, la partie sud de l'Amérique du Nord, l'Amérique centrale et la partie ouest de l'Amérique du Sud sont espagnoles. La Partie est très élargie est portugaise. Seule la Patagonie est restée libre.

L'émancipation des pays de l'Amérique latine est précoce, dès 1817 et va prendre modèle de la Révolution française de 1789. De plus, elle est soutenue par les intérêts de l'Angleterre et des États-unis.

Les guerres d'indépendances vont permettre de se libérer de la pression ibérique, mais vont conduire à une dépendance à l'Angleterre puis aux États-Unis. Le Projet de Bolivar, de créer une vaste confédération latino-américaine ne pourra pas résister face à ces enjeux économiques.

Époque actuelle :

Le pays a beaucoup souffert de sa dépendance aux pays occidentaux, qui a été un frein au développement de la démocratie et de l'autosuffisance et a permis le maintien de pouvoirs autoritaires. La crise de 2001 a obligé le pays à de grandes réformes. On observe au niveau de l'agriculture une forte dominance de l'industrialisation. Il y a de grands écarts entre les revenus des paysans et les responsables des grandes Bodegas. Le niveau d'études est très bon, les jeunes sont formés sur place où à l'étranger. Le salaire de base de l'ouvrier viticole est très faible de l'ordre de 100 euros par mois. Au niveau du vignoble cela c'est traduit par une forte incitation à la modernisation et à l'ouverture vers des investisseurs étrangers.

Les grands territoires non industrialisés, le climat sec, l'eau disponible sont un atout précieux pour la production en agriculture biologique ou pour l'élevage extensif du bétail. Les firmes agroalimentaires sont très puissantes, mais un mouvement de contestation est en train de grossir pour produire autrement. Internet y contribue.

Le métissage des populations et en particulier la survivance des Amérindiens d'origine, qui ont réussi à conserver une partie de la richesse de leur culture devrait être un atout pour demain. On l'observe dans leur choix d'une grande diversité de cépages malgré la pression du marché à une diversité très réduite. La valorisation de l'image du malbec à travers le monde, alors qu'il ne bénéficiait que d'une très faible image montre leur force identitaire. Il serait par contre beaucoup plus riche d'un point de vue gustatif et social que ce soit les Argentins eux-mêmes qui puissent développer leur vignoble. Le vin simplement perçu comme une industrie perd en caractère.

Chapitre 3 : Économie

Données générales sur l'Argentine :

- 8° pays au monde par l'étendue de son territoire
- 2° pays d'Amérique du Sud, après le Brésil, par sa superficie et sa population.

Comparaison entre l'Argentine et la France

	Argentine	France
Superficie (km ²)	2 767 000	547 000
population (millions)	40,1	63,1
densité d'habitants (km ²)	14,4	112
Regroupement habitants autour capitale	15,3 millions soit 38,9 %	11,7 millions soit 18,5 %
âge moyen des habitants (ans)	27,8	40,4
alphabétisation	97,7 %	100 %
PIB filière agricole	10 %	3,5 %
Nombres d'exploitations agricoles	334 000	500 000
Nb de personnes travaillant domaine agricole	775 300	970 000
surface vignoble (ha)	228 574	825 000
nombre de personnes travaillant dans la filière vitivinicole	132 000	

Vignoble argentin :

- 10°rang mondial surface en vigne.
- 5°rang mondial pour la production de vin
- 6° rang pour la consommation (22 litres /habitants /an en 2006, 90litres/hab/an en 1970)
- La région de Mendoza porte 70 % des surfaces.
- Il existe une autre grande région San Juan qui se situe au-dessus de Mendoza et couvre 22 % des surfaces.
- 92 % du vignoble se situe au centre-ouest de l'Argentine au pied des cordillères.

La production de raisin est destinée à :

- 94 % du vin (dont 47 % de rouge, 30 % rosé et 23 % Blanc)
- 4 % raisin frais
- 2 % raisin sec

Les Bodegas sont dans l'obligation depuis 1995 de produire des moûts concentrés selon des quotas qui peuvent atteindre 30 % de la récolte. Cette mesure permet de gérer les excédents. Les moûts concentrés sont utilisés comme édulcorant. C'est le premier producteur mondial de moût concentré.

Il y a une incitation à l'export par réduction de 5 % des taxes sur les vins exportés.

La surface du vignoble est limitée (230 000 ha) afin d'éviter la surproduction.

La promotion du vin argentin a été réalisée sur une grande échelle, à destination des consommateurs du monde, mais également des investisseurs.

Des subventions et des prêts ont été accordés aux structures désirant se moderniser. La mise en place du goutte-à-goutte, l'apparition des cuves inox et des presseoirs pneumatiques a ainsi été facilité.

Le positionnement des vins argentins a été mûrement réfléchi et c'est calqué sur celui des vins chiliens, plus connus que les vins argentins.

- 26 088 caves dont 37,80 % ont une taille inférieure à 15 hectares, 49,78 % ont une taille comprise entre 15 et 100 hectares et 12,42 % une surface supérieure à 100Ha .
- 40 caves contrôlent 85 % des exportations
- Volume des exportations multiplié par 4 depuis 2001

L'Argentine compte un grand nombre d'exploitations viticoles de petites tailles qui sont vinifiés par des grosses structures, les Bodegas, qui peuvent soit avoir une activité de négoce soit de caves coopératives. Les nouveaux investisseurs, depuis 2000, achètent eux des grandes surfaces de plus de 100 hectares, car la terre est peu chère, la main-d'oeuvre bon marché et le climat sec ce qui limite les coûts de traitements. Ces entreprises visent la vente à l'export et créent des chais ultramodernes, très compétitifs.

Comparaison de la surface, de l'altitude et des cépages des principaux vignobles argentins

(source INV)

vignoble	région	surface ha	altitude m	cépages rouges	cépages blancs
Salta	Nord	2 098	1700 à 3000	malbec, bonarda, cabernet sauvignon, syrah, tannat, merlot	chardonnay, chenin,
Catamarca	Nord	2 456		cabernet sauvignon, syrah, malbec	torrontès
Rioja	Cuyo	809	935 à 1170	bonarda, cabernet sauvignon, syrah, malbec	torrontès, chardonnay
San Juan	Cuyo	49 893	600 à 1200	syrah, bonarda, cabernet sauvignon, malbec, greco nero, merlot, cabernet franc	torrontès, muscat d'Alexandrie, chardonnay, viognier, sauvignon blanc, ugni blanc
Mendoza	Cuyo	158 833	500 à 1700	malbec, bonarda, cabernet sauvignon, syrah, tempranillo, merlot, pinot noir	chardonnay, chenin, sauvignon blanc, torrontès, sémillon, viognier, tocai friulano
Rio Negro	Patagonie	2 807	300 à 400	merlot, malbec, pinot noir	sémillon, ugni blanc, sauvignon blanc, chardonnay
Neuquem	Patagonie	1 478	200	malbec, merlot, cabernet sauvignon , pinot noir	chardonnay, sauvignon blanc, sémillon

Chapitre 4 : Géographie des terroirs

Le climat :

Le vignoble en Argentine subit plusieurs influences :

- océanique : large ouverture sur l'océan Atlantique
- montagnarde : Présence de la cordillère des Andes, qui a une action sur la pluviométrie, la température et la grêle.
- latitude : les différents vignobles sont situés sur une très grande longueur à des latitudes très différentes. Au nord de l'Argentine, dans les provinces de Salta et de Jujuy, la pluviométrie sera plus importante qu'au sud, dans la zone de Mendoza, ou dans les provinces du Rio Negro ou de Neuquen

Le climat est continental, fortement influencé par la présence de l'océan et de la cordillère des Andes. L'hiver est très rigoureux, l'été est très chaud et sec. Le climat est aride et nécessite une irrigation pour la culture de la vigne. Un autre risque important sévit, c'est la grêle. L'air chaud en provenance du Brésil, rencontre l'air froid descendant des Andes et peu déclenché de la grêle. L'agriculture de la zone de Mendoza subit des impacts liés à la grêle importants, de l'ordre de 10 %. Seuls 20 % des exploitations agricoles sont protégés contre ce risque, car l'équipement en filet antigrêle coûte très cher.

Avec l'altitude se posent les problèmes liés au froid et en particulier au gel de printemps.

Le sol :

La plupart des sols des vignobles sont situés sur des sols d'alluvions plus ou moins sableuses et caillouteuses.

Zone de Mendoza :

Le vignoble de Mendoza se situe au pied de la cordillère des Andes, au niveau Santiago au Chili à l'ouest. Cette région est totalement désertique.

Dans la région de Mendoza, les vignes sont situées en grande partie sur les alluvions apportées par les rivières descendant des Andes. Les sols très variés sont de nature graveleuse à sablo-limoneuse. Ce sont des sols profonds, riches en potasse et faibles en matière organique.

L'irrigation :

Le vignoble de Mendoza est totalement irrigué grâce à la récupération des eaux de la cordillère. La pluviométrie ne dépasse pas 200 mm. Les Amérindiens utilisaient déjà la technique de l'irrigation pour leur culture avant l'arrivée des Ibériques.

L'eau captée le long des cours d'eau était distribuée par un réseau complexe de canaux. Pour pallier aux irrégularités du débit des cours d'eau, des barrages ont été construits. Le vignoble était arrosé par la technique de l'inondation, qui nécessitait des terrains plats délimités par des buttes. Cette technique avait l'avantage de lutter contre l'installation du phylloxéra. On a donc de nombreux vignobles en pieds directs, non greffés en Argentine, grâce à la persistance de cette technique. Mais elle est gourmande en eau, il faut 5 litres pour en amener 1 litre à la vigne. L'eau étant sous le contrôle des collectivités, le viticulteur ne peut pas toujours l'avoir au moment judicieux pour la vigne. Les rendements sont fréquemment élevés avec ce type d'irrigation.

La mise en place du goutte-à-goutte, depuis les années 1990, a permis de mieux maîtriser le rendement, de créer des vignobles en coteaux, plus frais. Des techniques assez précises permettent de déterminer le réglage du goutte-à-goutte (chambre à pression, sondes dans le sol, évapotranspiration).

50 % des apports d'eau sont réalisés avant le débourrement. Aucun apport n'est fait ensuite jusqu'à la floraison. Les vignes irriguées en goutte-à-goutte sont greffées pour limiter les risques de maladies cryptogamiques et les insectes ravageurs.

Chapitre 5 : Les cépages

Sur les 228 000 hectares de vignes, 146 800 se situent dans la région de Mendoza. Par comparaison le vignoble de Bordeaux fait 116 000 hectares et celui du Languedoc-Roussillon 300 000 hectares.

Chaque cépage est situé à une hauteur particulière. Le chardonnay qui résiste au froid est planté à 1200 m d'altitude, la syrah plus gélive se situe à 800m. Les Bodegas se servent de cette répartition comme outil marketing.

Les vignes pour se protéger de la chaleur sont conduites en pergola (en hauteur). C'est gênant pour la mécanisation, mais vu que la main d'oeuvre est peu onéreuse le système en pergola couvre encore plus de la moitié des surfaces.

Les nouveaux vignobles sont conduits en espaliers palissés. Cette technique permet un meilleur contrôle de l'ensoleillement et permet de produire des vins plus qualitatifs. Les principaux cépages sont :

Cépages rouges :

- Malbec : 21183 ha (origine Cahors)
- Bonarda : 17224 ha (origine Italie)
- Cabernet sauvignon : 16184 ha (origine bordeaux)
- Syrah : 10846 ha (origine France)
- Merlot : 7 095 ha (origine bordeaux)
- Tempranillo : 5630 ha (origine Espagne/Rioja)
- Sangiovese : 2467 ha (origine Italie)
- Pinot noir : 1176 ha (origine Bourgogne)
- Bequignol : 1030 ha
- Aspirant Bouchet : 995 ha
- Barbera : 925 ha (origine Italie)

Cépages rouge pour le rosé :

- Cereza : 29 727 ha
- Criolla : 23240 ha
- moscatel rosado : 9866 ha

Cépages blancs :

- Pedro gimenez : 14 245 ha (Origine Espagne)
- Torrontes riojano : 7 957 ha
- Muscat d'Alexandrie : 4964 ha
- Chardonnay : 4771 ha (origine Bourgogne)
- Chenin : 3052 ha (origine Loire)
- Torrontes sanjuanino : 2878 ha
- Ugni blanc : 2639 ha
- Gibi : 1160 ha
- Sauvignon: 1152 ha (origine Bordeaux+ centre Loire)
- Sémillon : 961 ha (origine Bordeaux, en particulier sauternes).

Variation de l'encépagement

Depuis une vingtaine d'années, le vignoble s'est restructuré suite à la crise économique de 2001 qui a touché le pays. Les cépages internationaux ont été fortement plantés, en particulier avec la mise en place de Bodegas financés par des capitaux étrangers (Europe, États-Unis, Chili) qui ont vu en l'Argentine un nouvel El Dorado pour l'investissement vitivinicole. Cette évolution passe par une concentration des exploitations (- 30 % depuis 1990) et une modification de l'encépagement.

- + 65 % de cépages rouges
- - 31 % de cépages rouges pour vin rosé
- - 18 % de cépages blancs

Chapitre 6 : Législations des vins argentins

La législation des vins argentins est visiblement plus claire sur le papier que dans les faits et elle est récente. La structure de contrôle est l'Instituto Nacional de Vitivinicultura (www.inv.gov.ar), mis en place en 1959.

Avant cette date, les dirigeants des Bodegas en l'absence de législation utilisaient fréquemment les termes de Chablis, Margaux, Rioja, Champagne sur les étiquettes et les AOC françaises ont fait de nombreux procès qu'ils ont gagnés. Depuis 1993, un début de législation des appellations a vu le jour, elle a été complétée. Tous les vins argentins ont l'obligation de n'édulcorer le moût qu'avec des moûts concentrés (MC) ou des moûts concentrés rectifiés (MCR). Il est bon de se rappeler que l'Argentine est le premier producteur mondial de moût concentré et que cela leur permet de limiter la surproduction.

Pour tous les vins argentins, il y a obligation à ne pas extraire plus de 100 l de vin de 130 kg de vendange fraîche.

L'utilisation des cépages est réglementé dans les trois qualités de vins. Les vins en IG et en DOC sont beaucoup plus restrictifs dans le choix.

En 2002 (loi N°25.163 du 14/11/02), puis en 2003 (extension N°311-000045/2003-2) il existe trois niveaux de qualité :

IP : Indicaciones de procedencia : les vins proviennent d'une zone de production régionale délimitée et non pas de toute l'Argentine. Les conditions de production sont peu contraignantes. Un vin IP doit contenir au minimum 80% de raisins provenant de la zone de production indiquée. Il existe 10 IP différentes :

- Jujuy
- Catamarca
- Cordoba
- La Rioja
- Mendoza
- Neuquem
- Rio Negro
- Salta
- San Juan
- Tucuman

IG : Indicaciones geografica : Correspond à des vins particuliers produits dans une région particulière avec un cahier des charges plus restrictif que les IP, mais encore très permissif.

Il existe 78 IG différentes. Voir les PDF s'intitulant «Tableau-IG-DOC» et «Tableau IP-IG» sur le site www.ecole-muscadelle.fr.

Un nom d'une IP peut être donné à une IG ex : IP Jujuy et IG Jujuy

DOC : Denominacion de Origen Controlada : ressemblant à nos AOC. Les conditions de production, l'encépagement sont beaucoup plus restrictifs que les IG. Avant de devenir un DOC, le syndicat qui en fait la demande doit d'abord avoir été accepté comme IG. Il existe pour l'instant deux DOC :

- DOC Luyan de cuyo
- DOC San Rafael

Le grand nombre d'IG traduit l'existence d'un vrai passé historique. Le nombre très faible de DOC, peut-être entendu par la nouveauté de cette appellation (2003) mais également par le fait que les vins haut de gamme (IG et DOC) sont destinés à l'export et que pour être compétitif à l'extérieur et attractif pour les investisseurs étrangers, il faut proposer une législation moins contraignante que celle existante en Europe. Il est bon de se rappeler que la création des vins IGP en Europe traduit également chez nous la pression du marché mondial très souple dans sa législation.

En réalité sur les étiquettes, c'est le nom du cépage qui domine avec l'indication du pays, de la région et la qualité . C'est plus simple pour le client qui cherche un vin de cépage, mais pas très clair sur l'appellation.

Exemple d'indication sur deux bouteilles destiné à la vente en pays anglophone.

Vin N°1

sur étiquette principale



marque

cépage + millésime

indication de la couleur

Sur contre étiquette

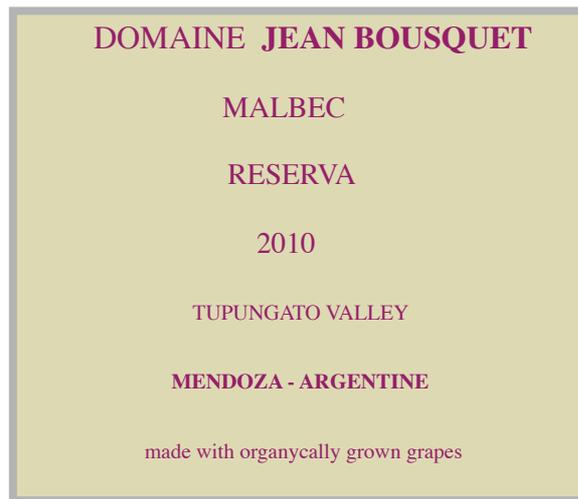
GARGANTA DEL DIABLO

Malbec

vin rouge - vintage 2010

vin d'Argentine - Mendoza

Vin N°2



marque
cépage
qualité de vin
millésime
sous région
région + pays
qualité vin

On note en étudiant ces deux étiquettes que la notion de marque est centrale, passant avant tout le reste. Le cépage est un argument de vente plus important que le pays ou la région.

Le fait d'être issu de l'agriculture biologique apparaît sur l'étiquette principale, ce qui est rare en France.

La notion «vino tinto» ou «red wine» apparaît sur les deux contre-étiquettes. Reliquat de la culture espagnole ?

Chapitre 7 : Typicité des vins, particularité des vinifications

Les chais sont modernisés, cuves en inox, pressoir pneumatiques, thermovinification, flash-détente, filtre tangentiel, microbullages, contrôles des températures.

Les raisins sont vendangés à la main. Pour les vins hauts de gamme, un double tri est effectué au niveau des grappes puis au niveau des baies après éraflage.

L'usage des copeaux est très répandu. L'ajout se fait dès l'encuvage pour stabiliser la couleur et apporter du fruit.

Le recours à la microoxygénation est très fréquent. Les vins haut de gamme sont élevés en barrique, il n'a alors pas d'utilisation de la microoxygénation.

Le taux d'oxygène est constamment contrôlé. Si il y en a trop , il est éliminé par barbotage à l'azote.

Les vins rouges sont répartis en trois catégories :

Basic, Roble et Reserva.

- **Basic (ou entrée de gamme) :** Vignes ayant un rapport feuilles fruit de 1m2/kg. Les vins sont boisés à l'encuvage, une macération préfermentaire est réalisée. Les durées des macérations sont courtes. Les vins sont arrondies avec de la gomme arabique. Les bouteilles sont fermées par des capsules métalliques.

- **Roble (milieu de gamme) :** Les vignes ont un rapport foliaire de 1,5m²/kg. Le boisage est plus discret, le mirobullage plus discret, les macérations plus longues, le fruit plus concentré.
- **Reserva (haut de gamme) :** Rapport feuille/fruit : 2 m²/kg au minimum. L'élevage est effectué 100 % en barriques neuves à base de chêne français. Double tri manuel, levures indigènes. La bouteille est lourde, le bouchon haut de gamme, l'étiquette sobre et design.

Chapitre 8 : association avec des mets

La gamme des vins argentins étant très large, les possibilités d'associations sont variées.

La cuisine locale est très fortement influencée par la culture espagnole. Le boeuf, occupe une place centrale dans ce pays. Les poivrons, le maïs, les pois chiches, l'huile d'olive, la pomme de terre, la tomate sont les aliments de base.

Apéritif : vin mousseux ou moelleux (sémillon) ou muscat

Entrée : grande variété de vins possible, en rouge plutôt dans la qualité basic, car les vins sont bien fruités. En blanc des vins plutôt ronds comme le sauvignon ou le viognier. Les rosés.

Poissons : chardonnay, sauvignon, torrontès

Viandes blanches : blanc de garde, pinot noir, merlot, syrah

viandes rouges : Boeuf mariné, grillades de boeuf, chèvre : malbec, cabernet sauvignon, syrah, criolla, bonarda dans la qualité roble, reserva ou gran reserva.

Bibliographie :

- Atlas mondial du vin Hugh Johnson et Jancis Robinson . Flammarion ed 2008
- 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
- Atlas du 21^e siècle - Nathan 2002
- Le vin et les vins étrangers - Édition BPI
- L'école des alliances - Pierre Casamayor - hachette 2000
- Introduction aux civilisations latino-américaines - Jacqueline Covo - Nathan universités 1995

Documentations Internet :

- www.vignevin-sudouest.com/publications/voyage-etude
- www.inao.gouv.fr
- www.franceagrimer.fr
- www.winesofargentina.org
- www.onivins.fr
- www.vignevin-sudouest.com/publications
- <http://www.embafrancia-argentina.org/Breve-description,267>
- <http://www.inv.gov.ar>
- http://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_des_pays_par_densite_de_population