

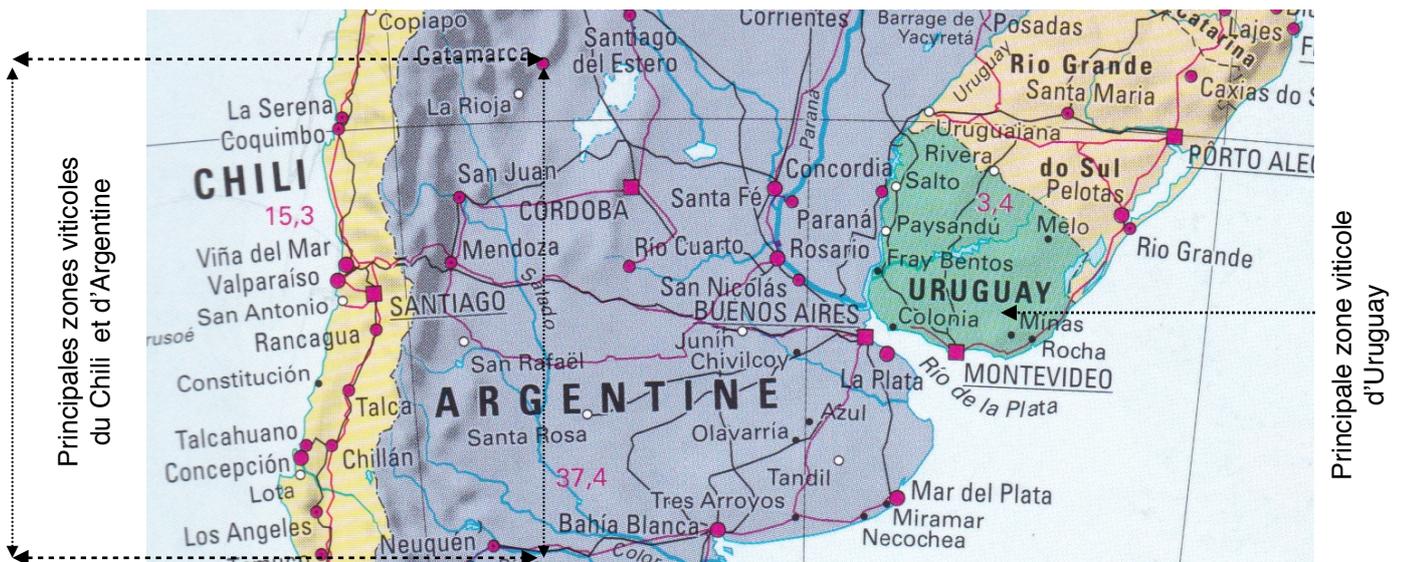
# L'Uruguay et le vin

## Localisation

L'Uruguay est un pays situé au sud-est de l'Amérique du Sud entre le Brésil au nord et l'Argentine au sud et à l'ouest. Il est ouvert sur l'Atlantique à l'est sur 660 km de côtes. C'est un petit pays comparé à ses deux grands voisins. Il s'étend sur une superficie de 176 215 km<sup>2</sup>, trois fois plus petite que celle de la France. Le pays est situé entre 53° et 58°O de longitude et 30° et 35°S de latitude. Le pays est divisé en 19 départements administratifs.



Source carte : <http://www.cosmovisions.com/Amerique-Sud-Carte-Politique.html>



Localisation de l'Uruguay par rapport aux autres pays viticoles proches

Source carte : Amérique du sud carte politique : Atlas du 21<sup>e</sup> siècle Edition Nathan



source carte : <https://guruguay.com/uruguay-wines/>

Le vignoble uruguayen couvrait 7251 hectares en 2016, ce qui ne représente pas la surface du vignoble de Bergerac. C'est un petit pays viticole, qui a perdu 3000 ha de vigne en 20 ans suite à la crise de 2002 et la transformation du vignoble vers un vignoble de qualité. Il y a 15 sous-régions viticoles, mais plus de 50% des vignes sont situées dans un rayon de 50 km autour de la capitale Montevideo. Celle-ci se trouve à la même latitude que Mendoza en Argentine et Valparaiso au Chili, toutes deux étant des régions viticoles réputées.

Au sud de Montevideo, la région de Colonia est connue pour la colonie de sacramento, développée par les Portugais en 1680. L'implantation de la vigne y est ancienne.

A l'ouest de Montevideo, la région de Maldonado, au bord de l'Atlantique, qui est une région ventée avec des températures favorables à la culture de la vigne, est le lieu à la mode pour créer de nouveaux vignobles.

## **Economie :**

11<sup>e</sup> pays de l'Amérique du Sud par sa superficie, et par sa population (3,4 millions d'habitants), l'Uruguay est la 8<sup>e</sup> économie du sous-continent et présente le revenu par habitant le plus élevé de d'Amérique latine hors Caraïbes. L'économie uruguayenne est spécialisée dans l'agriculture et l'élevage. Les produits agricoles et de l'industrie agro-alimentaire représentent chacun 1/3 des exportations. Le tourisme et les services financiers jouent également un rôle important dans le pays.

Après une crise forte en 2002, l'Uruguay a connu une période de croissance entre 2004 et 2013. L'économie de l'Uruguay est très liée aux économies du Brésil et de l'Argentine et les crises dans ses pays l'affectent. Suite à la crise de 2002, l'Uruguay s'est détachée graduellement de ses deux grands voisins. Les exportations vers ses deux pays sont passées de 37% à 21%.

La restructuration économique a débuté d'abord par le développement du secteur agricole et le recours aux investissements étrangers. À partir de 2003, la demande chinoise de soja ainsi que le faible coût des terres agricoles uruguayennes ont aidé à la reprise.

L'Uruguay fait partie des 4 pays qui sont à l'origine du Mercosur (1991), marché commun de l'Amérique du Sud, avec l'Argentine, le Brésil et le Paraguay. Le Venezuela les a rejoint en 2006. Le Mercosur intègre également des pays membres associés : la Bolivie, le Chili, la Colombie, l'Équateur, la Guyane, le Pérou et le Surinam. Le territoire du Mercosur s'étend sur plus de 14 millions de km<sup>2</sup>. Il réunit près de 300 millions d'habitants et représente plus de 82 % du PIB total de l'Amérique du Sud. Il est considéré comme le 3<sup>e</sup> bloc économique après l'Union européenne et l'Accord Etats-Unis-Mexique-Canada.

L'Uruguay cherche à s'ouvrir plus aux marchés asiatiques et européens.

Les Uruguayens sont principalement des descendants d'Européens venus au XIX<sup>e</sup> siècle, la majorité étant originaire d'Espagne ou d'Italie. Les descendants d'Européens représentent 88 % de la population. La communauté amérindienne est seulement de 1% (guaranis en majorité).

L'âge moyen des Uruguayens est de 35 ans. La langue nationale est l'espagnol. Depuis les accords du Mercosur, le portugais doit être enseigné comme seconde langue obligatoire. 45,7% des Uruguayens sont catholiques. La liberté religieuse est garantie.

90% des Uruguayens sont des citoyens, et 40% sont centrés autour de la capitale Montevideo. Le système éducatif y est très développé et gratuit et tous les enfants sont équipés d'un ordinateur...

Le taux de chômage était de 8,6% en 2019. Le pays est au 40 rang mondial pour l'indicateur de liberté économique, 19<sup>e</sup> sur 180 pour l'indicateur de liberté politique.

	Agriculture	Industrie	Services
<b>Emploi (% emploi total)</b>	8,6	19,7	71,7

### Répartition de l'activité économique par secteur

sources : <http://www.expert-comptable-international.info/fr/pays/uruguay/economie-3>

L'Uruguay possède de riches terres agricoles et près de 90% de celles-ci sont consacrées à l'élevage (bovins, ovins, équins et porcins). Le riz est la principale culture, suivi du blé, du maïs, de la canne à sucre, du soja et du tabac. La culture de fruits et de légumes est également présente dans tout le pays, ainsi qu'une industrie vinicole importante sur la côte du Rio de la Plata.

Les sécheresses ont sévèrement touché le secteur agricole en 2018, en particulier la production de soja, qui a entraîné une baisse des exportations. Vu l'importance que l'agriculture représente pour le pays, les sécheresses ont un impact négatif fort sur la croissance.

L'uruguayen doit importer des produits importants, comme les machines et appareils (24,9%), produits chimiques (14,1%), produits minéraux (10,4%) et matériel de transport (8,4%).

Viticulture :

En ce qui concerne la viticulture, démarrée par les migrants sud-européens, elle obéit davantage à des besoins de consommation nationale. La quasi-totalité de la production vin est obtenue dans la région sud, avec une très forte présence à proximité de Montevideo. Ces localisations résultent d'une logique de proximité du marché consommateur.

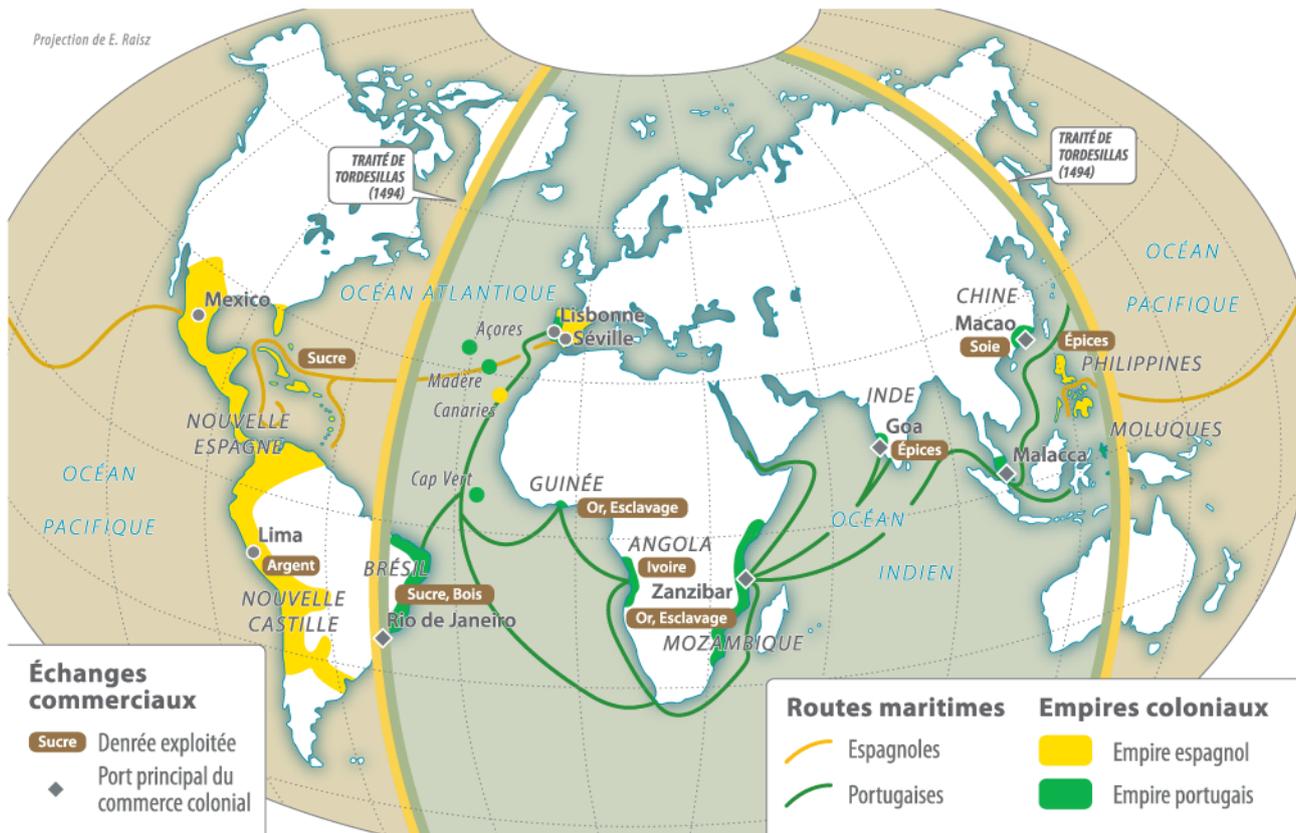
Les uruguayens consommaient 39 litres par habitant de plus de 15 ans en 2002 et ne consomment plus que 22,5 l/hab en 2016. Dans le même temps, la consommation française est passée de 71 l/hab à 51,2 l/hab. En conclusion, les Uruguayens sont de grands consommateurs de vins (10<sup>e</sup> position), mais quand même pas autant que les Français!

À l'occasion d'une politique de reconversion qualitative, l'Uruguay se redécouvre comme pays de tradition vitivinicole. Il se présente sur les marchés internationaux en tant que nouveau pays producteur). Depuis les années 1990, la restructuration passe par l'incorporation de cépages qualitatifs et par une orientation exportatrice affichée.

## Histoire

En colonisant le continent américain à partir du XVI<sup>e</sup> siècle, les Européens vont totalement modifier les équilibres des peuples amérindiens. Le traité de Tordesillas en 1494, mis en place par le pape Alexandre VI, les encouragent à continuer à coloniser et à évangéliser mais contraints les Espagnols et les Portugais à limiter leurs expansions colonialistes sur des secteurs séparés pour limiter les tensions. La région de l'Uruguay doit revenir aux Espagnols, mais elle se trouve en zone frontière de ce traité ce qui génère des différences d'opinion quant à la lecture des cartes géographiques de l'époque...

Le navigateur Juan Dias de Solis, navigateur et explorateur espagnol (1470-1516) débarqua en Uruguay en 1516 afin d'y établir une colonie. Il sera tué (et peut-être mangé), la même année par les autochtones désireux de résister à l'invasion. Fernand de Magellan accostera en 1520 et d'autres plus tard explorèrent le territoire. L'absence d'or et d'argent freina l'engouement des Hispaniques pour ce territoire. Pour autant, ils s'installèrent sur les territoires occupés par les indiens dont les Charruás qui se défendirent farouchement mais qui furent décimés très rapidement par les épidémies de variole apportées dans les bagages des nouveaux arrivants .



### Les empires coloniaux - Traité de Tordesillas

Sources : <https://www.lelivrescolaire.fr/manuel/50/histoire-geographie-5e/chapitre/558/les-grandes-decouvertes/page/693148/les-premiers-empires-coloniaux/lecon>

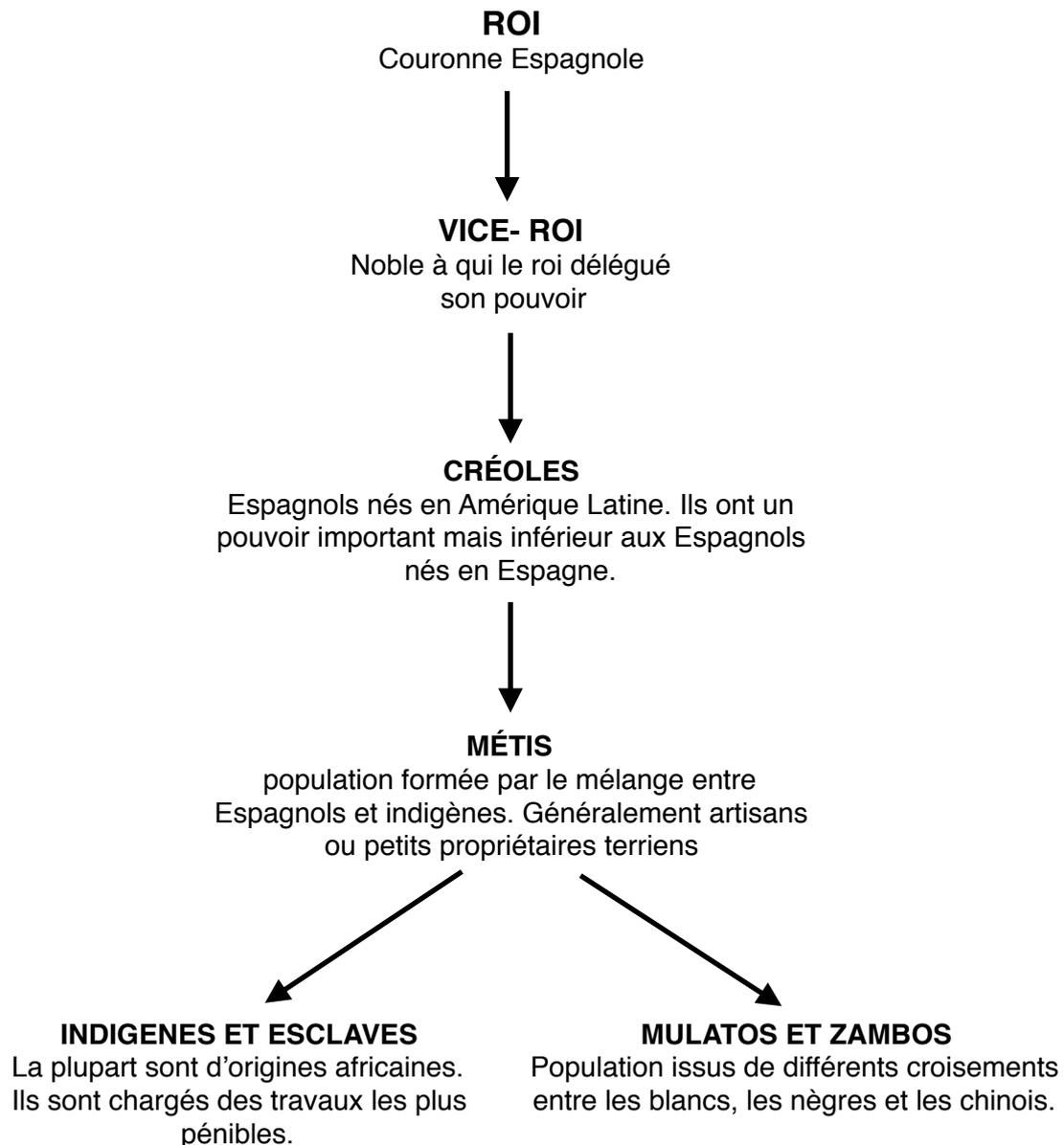
Différents peuples résidaient le secteur de l'Uruguay au moment de l'arrivée des hispaniques : les Charruás, les Chana, les Minuane, les Bohane, les Guenoa, les Yaros, et les Guaranis. Ils se sédentarisèrent le long du Rio Uruguay à la fin de la dernière glaciation. Les Charruas et les Guaranis devinrent dominants. La plupart étaient des chasseurs/pêcheurs.

En Amérique du Sud, les Espagnols mirent en place une organisation très hiérarchisée. Les Espagnols étaient chargés des fonctions administratives et se trouvaient au sommet de la hiérarchie. Puis on trouvait les Créoles et les Métis qui pouvaient être de grands propriétaires terriens ou des fonctionnaires. Les autres communautés sont au bas de l'échelle sociale et sont exploités.

Le commerce était interdit entre les colonies, tous les produits et marchandises devaient être envoyés vers la métropole. Cette interdiction a favorisé la mise en place d'une contrebande importante

Les vaches sont introduites par les Portugais au Brésil dès la fin du 15<sup>e</sup> siècle et elles sont introduites en Uruguay, par les Espagnols en 1603 (ou 1611 selon les auteurs...).

Les Espagnols décidèrent d'augmenter leur présence sur la région pour limiter l'expansion des Portugais installés au Brésil et qui en 1679, violèrent le traité de Tordesillas. Des missionnaires jésuites s'installèrent sur les bords du Río Negro, presque à la confluence avec le fleuve Uruguay à l'actuel emplacement de la ville de Soriano, juste en face de la ville de Buenos Aires. L'idée des Portugais était de pouvoir dominer complètement le Río de la Plata.



#### Organisation sociale en Amérique latine internationale

Atlas de l'Amérique Latine Olivier Dabène- Frédéric Louault - Editions autrement - 2016 Source :

1726, les Espagnols fondèrent Montevideo et développèrent une société d'éleveurs.

En 1777, les Espagnols établirent leur autorité sur la région en la mettant sous contrôle de la vice-royauté de Buenos Aires. Le port naturel de Montevideo finit par concurrencer le commerce de Buenos Aires.

Le début du XIX<sup>e</sup> siècle fût marqué par des luttes entre les envahisseurs britanniques, les Portugais et les Espagnols pour la domination de cette zone s'étendant sur le territoire uruguayen, une partie de l'Argentine et une autre du Brésil.

Au début du XIX<sup>e</sup> siècle les mouvements indépendantistes émergèrent en Amérique du Sud. José Gervasio Artigas (1764-1850) est la figure emblématique du mouvement indépendantiste uruguayen.



Le Rio de la Plata  
Source carte : wikipedia

Les tensions furent nombreuses entre le Brésil et l'Argentine qui désiraient tous deux accaparer cette région (Banda oriental), placée stratégiquement à l'embouchure du Rio de la Plata.

L'Uruguay obtint son indépendance en 1830. Les peuples autochtones furent jugés inassimilables par le jeune pays, ce qui aggrava leur disparition sur ce territoire.

de 1839 à 1851, une guerre civile ravagea le pays, avec d'un côté les Colorados (libéraux) et de l'autre les Blancos (conservateurs).

De 1903 à 1920, une période de prospérité, avec de nombreuses nationalisations des raffineries, grandes industries et banques favorisa le développement de l'état et la séparation de l'église et de l'état.



Juan María Bordaberry

Le pays fut touché par la crise de 1929. Le président Gabriel Terra, élu en 1931, devint dictateur de 1933 à 1938.

La dictature militaire dura de 1973 à 1984. Le dictateur, Juan María Bordaberry (1928-2011), affilié au Parti Colorado aux tendances libérales, fut condamné pour crimes contre l'humanité et « attentat contre la Constitution » en 2010.

Le retour à la démocratie se fit en 1984 et permit la libération des prisonniers politiques en 1985. L'armée resta proche du gouvernement jusque dans les années 2000. La gauche prit le pouvoir en 2004 et le gouvernement fût dirigé par un président socialiste de 2005 à 2010. C'est le premier homme politique à n'être ni un Blanco, ni un Colorado depuis plus de 150 ans. En novembre 2009, José Mujica, lui aussi du parti Front large, est élu président de l'Uruguay.

En décembre 2013, l'Uruguay devient le premier pays au monde à légaliser la production et la vente de cannabis. La même année, le mariage et l'adoption sont ouverts aux couples de même sexe. Il s'agit également du seul pays d'Amérique du Sud permettant l'avortement sur demande.

Pour en revenir au vin :

Les hispaniques introduisirent la vigne cultivée dans tous les lieux qu'ils colonisèrent. Il leur fallait du vin pour le culte, mais aussi pour leur vie au quotidien. C'est ainsi que la vigne arriva en Uruguay. La vigne locale ne donnant pas des fruits très intéressants, les communautés indiennes n'avaient pas eu la chance de découvrir les bienfaits du vin, mais bien sûr, ils utilisaient d'autres produits très intéressants pour leur pouvoir anxiolytique.

Des Basques, d'origine française et espagnole, au goût prononcé pour l'aventure ou pressés de quitter la misère ou les persécutions diverses et variées, partirent s'installer en Uruguay. Il existe une importante diaspora. Les premières vagues d'émigrations basques (XVI<sup>e</sup>, XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles) se firent essentiellement vers les rives du fleuve Rio de la Plata. Cette installation précoce de la diaspora favorisa les nouvelles vagues d'émigration à la fin du XIX<sup>e</sup> et au début du XX<sup>e</sup> siècle. La guerre civile espagnole et la seconde guerre mondiale seront à l'origine de nombreux départs. Aujourd'hui, 10% de la population uruguayenne a au moins un parent qui porte un nom de famille basque.

Le vins va être cultivé par les gens d'église mais aussi dans les fermes exploitées par les colons. Le vin devient un produit de consommation quotidienne comme en Europe. Il le reste après l'indépendance.

Les Basques apportèrent avec eux leurs cépages locaux. C'est ainsi que s'explique la présence du tannat en Uruguay. Bien sûr, il n'y avait pas que ce cépage, mais celui-ci a été mis à l'honneur depuis les années 2000, suite à une orientation vers un vignoble plus qualitatif.

## Géographie

L'Uruguay a 541 km de frontière avec l'Argentine et 1050 km de frontière avec le Brésil. La majeure partie du pays est constituée de grandes plaines. On trouve des plaines marécageuses inondables et des lagunes à l'embouchure du fleuve Uruguay. Le Rio de la Plata qui est alimenté par deux fleuves, le rio Uruguay et le rio Négro, est l'une des plus longues embouchures du monde. Les deux fleuves ont un rôle important sur l'économie, grâce à la production d'électricité et au transport fluvial.

Le climat en Uruguay est singulier. La température moyenne est de 17,5 °C et varie entre 28 °C pour les mois les plus chauds, comme en janvier, et 6 °C en juin, qui est le mois le plus froid. Les précipitations sont homogènes tout le long de l'année. Montevideo se trouve à la même latitude que Mendoza en Argentine. Alors qu'à Mendoza les précipitations atteignent à peine les 200 mm par an, la pluviométrie dépasse souvent les 1200 mm sur les vignobles. Les pluies sont fréquentes au moment des vendanges. Conséquence directe, la pression phytosanitaire, surtout mildiou et oïdium, est forte avec une moyenne de 14 à 15 traitements par an.

A l'opposé de l'Argentine, on recherche en Uruguay le soleil. Le mode de conduite, de plus en plus utilisé, est la lyre qui permet d'augmenter la surface foliaire exposée : 10.000 m<sup>2</sup>/ha pour une vigne classique palissée, contre 16.000 m<sup>2</sup>/ha pour un vignoble en lyre.

Des vents violents hivernaux (pampéros) peuvent être dévastateurs.

Le pays dépourvu de relief est très sensible aux changements climatiques (pas d'effet bloquant des massifs montagneux).

## Cépages :

76 cépages sont plantés en Uruguay. Les cépages rouges représentent 80% . Le tannat est le cépage le plus planté (25%) suivi par le muscat de Hambourg (19%) et le merlot (11%).

Les cépages ont été introduit pas les colons européens. On trouve du tannat qui arrive des Pyrénées , mais aussi le cabernet franc, le merlot, le malbec, le pinot noir, le sauvignon blanc, le chardonnay, le viognier et le petit manseng. Il y a de nombreux cépages espagnols et portugais, mais leur superficie est réduite.

**Le tannat :** C'est un cépage qui fait partie de la famille des cotoïdes originaire du Sud-Ouest. Peu cultivé jusqu'au XIX° siècle, il a remplacé dans les vignobles pyrénéens, au vu sa grande fertilité, d'autres cépages moins productifs et plus sensibles aux maladies. C'est un cépage vigoureux, qui débouffe tardivement ce qui le met à l'abri des gelées printanières fréquentes dans la région. Il est sensible à l'oïdium, au mildiou et à la pourriture grise. Son expansion tient au fait qu'il est très coloré et tannique. Dans l'AOC madiran, il doit représenter au minimum 40% et au plus 60% de l'encépagement. Il est en projet de monter ce taux à 80%. Les nouvelles générations de vigneronnes arrivent à produire des vins de tannat très aromatiques et agréables dans leur jeunesse en travaillant sur la maturité des peaux et des pépins et la conduite des macérations.

Le tannat a été introduit en Uruguay en 1870. Pascual Harriague est considéré comme le promoteur de ce cépage en Uruguay et le cépage peut donc porter son nom « Harriague ». Le climat maritime chaud et venté permet au cépage de bien mûrir. En Uruguay, le producteurs cherchent à produire des vins ronds à charpentés, fruités, pouvant se boire dans leur jeunesse.

La communication du lobby du vin, indiquant que la consommation modérée de vin est bonne pour la santé grâce aux polyphénols qu'il contient, a redonné des lettres de noblesse au tannat, vu que c'est un des cépages les plus tanniques du monde. L'Uruguay sait communiquer sur cette propriété auprès des Américains, comme les Argentins avec le malbec.

## Production :

Chiffre 2016 (OIV)

Il y a 200 producteurs de vins pour 7251 hectares.

Il y a 32 indications géographiques (équivalent de nos IGP).

755 000 hl ont été produit et seulement 34 000 hl ont été exportés. On voit que la consommation intérieur reste importante.

Il n' y a aucun centre de formation spécialisée en œnologie en Uruguay. C'est bizarre non?

Le vignoble à la différence de l'Argentin et du Chili n'a pas besoin d'être irrigué.

Les caves en Uruguay restent familiales. L'inox et la modernité gagnent les chais mais les cuves en béton sont encore largement présentes (comme en France d'ailleurs). Le vin est parfois conditionné en damejeanne. Depuis la dernière décennie , des chais ultra moderne voient le jour. La qualité des vins uruguayens n'a rien a envier à la qualité des vins français.

Les négociants français, François Lurton, Bernard Magrez et la marque Moët et Chandon ont investis dans des vignobles en Amérique du Sud et en Uruguay.

## Type de vins :

J'ai décidé de choisir ce pays, car lors du salon vinexpo j'ai eu l'occasion de déguster des vins rouges, fruité, ronds, pas trop boisés très intéressants. On sent une grande maîtrise dans la production des vins qui sont vendus à l'export. Ils sont orientés vers une production de qualité et de buvabilité rapide. Ils donnent envie de redécouvrir le cépage tannat en France.

Les vins blancs et rosés sont également très intéressants.

## Cuisine en Uruguay :

Le pays le plus européen d'Amérique du sud l'est jusque dans sa gastronomie. L'Uruguay est marqué dans sa cuisine par les influences européennes, en particulier par la cuisine italienne et espagnole. Cette influence est tellement forte que les principaux plats nationaux uruguayens sont en réalité une réinterprétation des recettes italiennes ou espagnoles s'adaptant aux produits locaux.

La culture de la viande de boeuf est très forte en Uruguay. Pour 3,4 millions d'habitants on compte 9 millions de vaches. Grand éleveur bovin, l'Uruguay est le premier pays exportateurs de bœufs d'Amérique du Sud. Les asados, les fameux barbecues made in Uruguay sont très réputés. La plupart du temps, se sont simplement des grilles posées sur les cheminées ou à même le charbon.

Commune à l'Uruguay et à l'Argentine la tarta pascualina est une tarte-gâteau de farine de blé, farci de blettes, d'œufs et de fromage (la ricotta) avec parfois des épinards et des carottes. Elle jouit d'une grande popularité en Uruguay et est servi très souvent comme accompagnement de la viande grillée. Les immigrants italiens ont apporté avec eux cette recette qui fait aujourd'hui partie intégrante des tables uruguayennes.

Les pâtes à la sauce Caruso, à base de crème fraîche, d'oignon et de jambon sont une spécialité uruguayenne. Les Uruguayens raffolent des pâtes. Ils aiment beaucoup s'inspirer de recettes italiennes.

Morrones rellenos de maiz : C'est une recette de poivron farcis avec de la polenta, des oignons, du cottage cheese (fromage frais) et du comté. Miam.

Pionono : Il s'agit d'un genre de bûche à base d'un gâteau roulé qu'on peut déguster en version salée ou sucrée. En dessert, elle est généralement garnie et enduite de dulce de leche. Elle sera aussi parfaite pour un apéritif ou une entrée originale en version salée.

Duché de leche : la confiture de lait est une spécialité culinaire sucrée. Il s'agit d'un mélange de lait et de sucre (300 à 500 g par litre de lait), porté à ébullition, puis cuit à feu très doux jusqu'à épaississement et obtention d'une couleur caramel. Elle est très appréciée par les Uruguayens.

Pour faire vos travaux pratiques : <http://got-voyage-culinaire.com/index.php/category/recette-cuisine-uruguay/>

## Bibliographie :

- Atlas de l'Amérique Latine Olivier Dabène et Frédéric Rouault - Edition Autrement 2016
  - Le petit futé - Uruguay 2018/2019
  - Atlas historique W.Devos et R.Geivers Edition Erasmo - 1985
  - Atlas du 21<sup>e</sup> siècle - Nathan - 2002
  - Nouvel Atlas universel Sélection du readers digest 1998
  - Le grand atlas de l'histoire mondiale Albin Michel
  - <https://www.abc-latina.com/uruguay/geo.htm>
  - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Viticulture\\_en\\_Uruguay](https://fr.wikipedia.org/wiki/Viticulture_en_Uruguay)
  - [https://fr.wikipedia.org/wiki/G%C3%A9ographie\\_de\\_l%27Uruguay](https://fr.wikipedia.org/wiki/G%C3%A9ographie_de_l%27Uruguay)
  - <https://www.vignevin-occitanie.com/wp-content/uploads/2018/11/synthese-voyage-Argentine-1.pdf>
  - <https://www.larvf.com/,vins-le-tannat-cepage-vignoble-uruguay-amerique-latine-la-revue-du-vin-de-france,13186,4360588.asp>
  - <https://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1364>
  - [https://www.lepoint.fr/vin/raid-wine-un-periple-dans-les-vignobles-d-amerique-du-sud-13-03-2019-2300421\\_581.php](https://www.lepoint.fr/vin/raid-wine-un-periple-dans-les-vignobles-d-amerique-du-sud-13-03-2019-2300421_581.php)
  - [https://www.lepoint.fr/vin/raid-wine-fin-de-l-aventure-17-12-2019-2353517\\_581.php](https://www.lepoint.fr/vin/raid-wine-fin-de-l-aventure-17-12-2019-2353517_581.php)
  - <https://www.youtube.com/watch?v=eoyr6vBjX5c> : vidéo de promotion
  - [https://fr.wikipedia.org/wiki/R%C3%ADo\\_de\\_la\\_Plata](https://fr.wikipedia.org/wiki/R%C3%ADo_de_la_Plata)
  - <https://www.britannica.com/place/Rio-de-la-Plata/History>
  - <https://www.abc-latina.com/uruguay/histoire.htm>
  - <http://cocomagnanville.over-blog.com/2018/09/le-peuple-charrua.html>
  - <http://www.francoisegomarin.fr/2017/03/01/les-basques-en-uruguay/>
  - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Colonia\\_del\\_Sacramento](https://fr.wikipedia.org/wiki/Colonia_del_Sacramento)
  - <http://www.oiv.int/fr/statistiques/?year=2016&countryCode=URY>
  - <https://journals.openedition.org/com/364>
  - [https://www.prowein.com/en/Magazine/Newsdesk/Archive/Why\\_the\\_Tannat\\_choosed\\_Uruguay](https://www.prowein.com/en/Magazine/Newsdesk/Archive/Why_the_Tannat_choosed_Uruguay)
- Ecole du vin muscadelle - 06 79 01 01 37 - <https://www.ecole-muscadelle.fr/> - [muscadelle24@orange.fr](mailto:muscadelle24@orange.fr)

- [https://www.lemonde.fr/ameriques/article/2009/10/17/en-uruguay-des-ordinateurs-gratuits-a-l-ecole-pour-integrer-les-enfants-pauvres\\_1255217\\_3222.html](https://www.lemonde.fr/ameriques/article/2009/10/17/en-uruguay-des-ordinateurs-gratuits-a-l-ecole-pour-integrer-les-enfants-pauvres_1255217_3222.html)
- <https://www.tresor.economie.gouv.fr/Pays/UY/situation-economique>
- <https://www.mercosur.int/en/>
- <https://www.glossaire-international.com/pages/tous-les-termes/mercosur.html>
- <http://www.irisrealty.net.uy/uploads/avantages-investissements.pdf>
- <http://perspective.usherbrooke.ca/bilan/servlet/BMAnalyse?codeAnalyse=2742>
- <http://www.expert-comptable-international.info/fr/pays/uruguay/economie-3>
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Juan\\_D%C3%ADaz\\_de\\_Sol%C3%ADs](https://fr.wikipedia.org/wiki/Juan_D%C3%ADaz_de_Sol%C3%ADs)
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Trait%C3%A9\\_de\\_Tordesillas](https://fr.wikipedia.org/wiki/Trait%C3%A9_de_Tordesillas)
- <https://www.livrescolaire.fr/manuel/50/histoire-geographie-5e/chapitre/558/les-grandes-decouvertes/page/693148/les-premiers-empires-coloniaux/lecon/document/706736>
- <https://www.universalis.fr/encyclopedie/uruguay/2-histoire/>
- [https://en.wikipedia.org/wiki/Basque\\_Uruguayans](https://en.wikipedia.org/wiki/Basque_Uruguayans)
- <https://uy.ambafrance.org/-Presence-francaise->
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/D%C3%A9mographie\\_de\\_l%27Uruguay](https://fr.wikipedia.org/wiki/D%C3%A9mographie_de_l%27Uruguay)
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Dictature\\_militaire\\_de\\_l%27Uruguay](https://fr.wikipedia.org/wiki/Dictature_militaire_de_l%27Uruguay)
- <https://journals.openedition.org/com/364>
- [https://www.abh-ace.be/sites/default/files/studies/files/uruguay\\_landenstudie\\_fr\\_lowdef.pdf](https://www.abh-ace.be/sites/default/files/studies/files/uruguay_landenstudie_fr_lowdef.pdf)
- <http://www.oiv.int/en/oiv-life/uruguay-visit-of-the-director-general-of-the-oiv>
- <http://www.oiv.int/en/oiv-life/uruguay-nbsp6th-international-tannat-competition-a-resounding-success>
- <http://www.inavi.com.uy/>
- <https://www.mandaley.fr/destinations-voyages/voyage-amerique-du-sud/voyage-uruguay/specialites-culinaires-uruguay>