

# **- GROOT CONSTANTIA -**

## ***Et la naissance de la viticulture en Afrique du Sud***

### **Rappel de la situation du Cap à la fin du 17ème siècle.**

Si les **Portugais** (Bartolomeu Dias et Vasco de Gama notamment) sont les premiers européens à avoir accostés sur les rives sud africaines en 1488 et à avoir tenté de commercer avec les **tribus originelles locales** de Khoikhoi - éleveurs de bétail - et de San - chasseurs cueilleurs - présents sur ces terres depuis plusieurs dizaines de milliers d'années, ils ne se sont néanmoins jamais décidés à coloniser la zone.

En cause, le massacre en 1510 de l'explorateur Francisco de Almeida et son équipage par ces populations, qui aura durablement refroidi les ardeurs portugaises - et même européennes - dans la région durant plus d'un siècle.

C'est en 1644 que le Mauritius Eylant, navire de la VOC - la **Compagnie Néerlandaise des Indes Orientales**, la plus puissante compagnie privée de commerce du monde à cette époque - échoue sur les rives de la Baie de la Table. En 1648, un nouveau bateau fait naufrage là et les rescapés y survivent autour d'un fort de fortune nommé « Sand Fort of the Cape of Good Hope. »

De retour en Europe l'année suivante, miraculeusement rembarqués par un navire de passage, ces hommes suggèrent à la VOC d'y établir une **station de ravitaillement**, idéalement située à mi-chemin entre l'Europe et l'Asie : sur la fameuse route des épices.

Ayant obtenu l'aval de la VOC, c'est en **1652** que le capitaine **Jan Van Riebeeck** débarque dans la baie et y installe

officiellement un bureau de la VOC : un comptoir privé, en aucun cas une colonie.

Il arrive avec 82 hommes et 8 femmes, dont son épouse la Française Marie de la Quellerie, bientôt rejoint par deux autres navires dont les trois quarts de l'équipage est mort en chemin, victimes de maladies. A l'époque, la population européenne est inférieure à 150 personnes quand les indigènes sont estimés à 8000 individus. Ceux-ci seront rapidement décimés par le choc microbien généré par l'arrivée des Européens et la présence envahissante de ceux-ci sur leurs terres...

**Le Cap devient rapidement un point de ravitaillement stratégique idéal pour le commerce des épices et de la soie venues d'orient**, notamment avec sa culture de salades vertes, connues comme remède souverain contre le scorbut qui faisait des ravages au sein des équipages.

A la même époque, les compagnies de navigation portugaises réussissent à conserver leurs équipages en bien meilleure santé, notamment sans scorbut : ce miracle est attribué au verre de vin quotidien qui leur est distribué chaque soir sur les bateaux. Cet argument jouera bientôt en faveur de l'importation de pieds de vignes au Cap, scellant ainsi la naissance de la viticulture en Afrique du Sud.

Le **Château de Bonne espérance** est construit, abritant quelques 100 à 200 européens présents en permanence sur place. De **1652 à 1679, 11 gouverneurs** vont s'y succéder, aussi inefficaces à faire prospérer le lieu que rapidement usés par les conditions de vie difficiles.

**Simon Van der Stel** fait figure **d'exception** puisqu'il restera **en poste 20 ans** : grâce à son incroyable énergie, le Cap progressera très vite, ainsi que les villages de Stellenbosch – qui signifie Bois de Stel en Afrikaans - Franschhoek et Simonstown, qui deviennent des points stratégiques durant son mandat.

Simon Van der Stel fut aussi l'un des **acteurs majeurs du développement de la vigne en Afrique du Sud**.

## Qui est Simon Van der Stel ?

Né sur l'Ile Maurice en **1639** d'un père Hollandais employé à la VOC stationné à **Batavia** – Jakarta en Indonésie d'aujourd'hui - et d'une mère métisse, il est donc de **demi-sang**, comme on le disait à cette époque. Il y passe toute sa jeunesse, et en 1659 il part pour Amsterdam afin de poursuivre ses études. Sur le chemin, il fait déjà escale dans la baie de la Table où il reviendra finalement 20 ans plus tard, en **1679, en tant que Gouverneur du Cap**, en remplacement de Johan Bax.

Marié à Johanna-Jacoba Six, d'origine hollandaise, ils ont ensemble plusieurs enfants.

Ayant quitté ses fonctions en 1699, il **s'installe définitivement à Groot Constantia, fondé 15 ans plus tôt avec l'autorisation de la VOC**, pour y devenir son domaine privé où il passera sa retraite et vivra jusqu'à sa mort en 1712.

## L'histoire de Groot Constantia et la naissance de la viticulture sous l'impulsion de SvdS

La superficie initiale diffère beaucoup selon les sources. A priori, le terrain – immense – faisait **763 hectares** lorsque SvdS décide de s'y établir en 1885, durant un week-end de visite dans la zone passé à chercher un emplacement de culture pour le blé et les agrumes.

Quelques pieds de vignes – essentiellement des cépages blancs - avaient été plantés par des Allemands dans la région de Wynberg et Steenberg quelques décennies plus tôt, mais c'est SvdS qui, le premier, porta le projet à grande échelle :

Convaincu de la résistance de la vigne au climat sud africain , il fait d'abord planter **10000 pieds de vigne puis 60000 suivront, qui produiront 5.630 litres de vin en 1709**, créant ainsi officiellement le premier domaine viticole d'Afrique du Sud, qu'il nomme « **Constantia** ».

Plusieurs **hypothèses** quant à l'origine de ce nom - 7 en tout, des plus farfelues au plus réalistes - s'affrontent, mais aucune

n'a encore été prouvée à ce jour. A priori il ferait référence au possible nom d'une fille adultérine née lors de l'un de ses voyages en Batavie, ou encore plus vraisemblablement au **trait de caractère** qui le définissait le mieux, la constance dans l'effort et le travail.

En vue de la conservation de son vin, SvdS fait planter sur son vaste domaine près de **8500 arbres non endémiques à la région dont des chênes lièges**, qui devaient générer les futs dans lesquels mettre le vin. Mais le chêne poussant trop vite dans la région, il comprend rapidement que les tonneaux sont poreux et impropres à la conservation, l'obligeant à commander ses futs de France.

Qu'importe, l'histoire du vignoble sud africain est en marche et ne s'arrêtera plus.

Malgré sa descendance, **à sa mort en juin 1712, le domaine est scindé en trois** : Groot Constantia, Klein Constantia et Bergvliet.

Aujourd'hui, Groot Constantia s'étend sur **170 hectares dont 90 sont consacrées au vignoble, et produit un demi million de bouteilles** chaque année.

### [Les différents propriétaires de Groot Constantia](#)

- 1/ **Simon Van Der Stel**: 1685 - 1712
- 2 / **Oloff Bergh puis sa femme Anna de Koningh (issue d'une famille d'esclave)** : 1716 – 1734
- 3/ **Carl Georg Wieser**: 1734 – 1778
- 4/ **Jan Serrurier**: 1778, seulement 11 mois
- 5/ **Hendrik Cloete (Senior)**: 1778- 1799
- 6/ **The Cloete Family**: 1799-1885
- 7/ Devient **propriété du gouvernement sud africain**

Entre sa création en 1685 par SvdS et 1885 date du rachat par le gouvernement qui laissera alors le domaine à l'abandon durant plus de 20 années, **200 ans se sont écoulés et seulement 6 familles** se sont succédées pour gérer le lieu.

En **1793**, le **Manor House** (la petite ferme historique de 4 pièces construit par SvdS) **est agrandie**.

Le centre parfait de la pièce principale est placé sur un dallage représentant le fort du Cap.

La façade présente maintenant un fronton démesuré, plus de 2 fois les hauteurs constatées ailleurs. Au centre, Anton Anreith a placé une belle statue féminine nommée « Abondance ».

**2 ans auparavant un cellier avait été construit** et ce sont l'architecte français, Louis Michel Thibault, et le sculpteur allemand, Anton Anreith, qui ont été les principaux animateurs des lieux : sur le cartouche on peut y voir la jeune Ganymède, échanson de Zeus, chevauchant un tonneau entourée de chérubins.

**En 1925**, à la suite d'un **incendie** important qui détruit toute la maison et ses trésors, c'est le **gouvernement sud africain de l'époque qui reprend définitivement le domaine** en le transformant en musée. Celui-ci ouvre en 1927. C'est l'architecte F.K. Kendall qui est alors chargé de gérer la restauration. En 1936, Manor House est classée « National Monument »

## [La viticulture sud africaine dans le monde en 2018](#)

2Plus de 350 ans après la première vendange, le pays génère **4% de la production de vin mondiale** et **900 millions de litres / an**.

2Malgré cela, la consommation annuelle moyenne par habitant en Afrique du Sud est assez faible : **7 litres par an et par personne**, même si celle-ci a tendance à augmenter ces dernières années – aux dépens de la bière, traditionnellement plus consommée par la population Blanche du pays. La population Noire ayant été interdite d'alcool durant toute la période d'Apartheid, ses habitudes de consommation sont encore relativement limitées. Ces deux données expliquant cette statistique étonnante.

2 **Tous les cépages** peuvent être cultivés.

Ici, comme partout dans le monde (sauf en France) le vignoble est **approvisionné en eau**. La **notion de millésime est donc relativement peu importante**.

Etant donné la **continuité du climat** (pas de gel dans la région), c'est la seule région du pays où la vigne peut pousser, le reste de l'Afrique du Sud étant trop humide ou trop sèche.

2 La région de production est à **90% dans le western Cape** autour de Cape Town. 11 Districts se répartissent les plantations avec des saveurs très distinctes selon les expositions des terroirs. **750 propriétés privées** sont réparties sur **110.000 hectares**, soit la taille du vignoble bordelais en France.

2 **60% de la production est du vin blanc**. Sauvignon, Chardonnay et Chenin Blanc notamment.

Naturellement plus frais pour le climat local, et historiquement mieux implanté, le blanc est longtemps resté majoritaire en Afrique du Sud. Une autre explication s'ajoute à ces deux là :

Les infections de Phylloxéra de la fin du XIXème siècle ayant ravagées la quasi totalité des pieds sud africains, les viticulteurs se sont regroupés en coopératives (la plus connue : la KWW), seul moyen pour mutualiser les coûts du réinvestissement et faire renaître la viticulture sud africaine de ses cendres. Mais la première Guerre Mondiale étant passée par là juste au moment où celle-ci redémarrait, le pays s'est trouvé confronté à une surproduction ayant entraîné la création de quotas et limites de production... Maintenus durant l'apartheid et le boycott international placé sur le pays, qui lui empêchait de toute façon de trouver des débouchés à l'étranger. Ce n'est qu'à la fin des années 1980 et de l'apartheid, que le marché s'est ouvert à l'exportation et par là même au développement des cépages rouges européens: Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Syrah notamment.

Depuis quelques années, du fait notamment du réchauffement climatique, les cépages italiens, portugais et espagnols commencent également à s'implanter dans la région.

2 **5% de cette production est du Pinotage** : ce cépage typiquement sud africain est issu de recherches effectuées à l'université de Stellenbosch en 1925 par l'anglais Abraham Perold qui effectua un croisement entre 2 cépages : le cinsault (autrefois appelé Hermitage) et le pinot noir. Le nom ayant été formé à partir de ces deux mots.

Longtemps ce cépage n'a poussé qu'en Afrique du Sud mais il se développe maintenant au Brésil, au Canada, en Nouvelle Zélande, aux Etats Unis et même en Allemagne.

2 Près de **45% de la production est exportée**, principalement vers la Chine et l'Europe. Le Royaume Uni et l'Allemagne essentiellement. C'est l'un des tous premiers secteurs d'activité économique à l'export pour le pays.

2 Au global se sont plus de **350 000 emplois** (sur toute la filière) qui sont assurés par ce secteur.

2 Les **vendanges ont lieu de fin janvier à fin mars** chaque année. On trouve des vins blancs du millésime sur les tables en Europe la même année en Juillet.

Pour ceux que cela intéressent :  
[https://fr.wikipedia.org/wiki/Viticulture\\_en\\_Afrique\\_du\\_Sud](https://fr.wikipedia.org/wiki/Viticulture_en_Afrique_du_Sud)