

- [Accueil](#) > [Nouvelle Calédonie](#) > [On A Produit Du Vin Sur Le Caillou](#)

- **Le jour où...**

On a produit du vin sur le Caillou

Sources : Le Mémorial calédonien. | Créé le 03.01.2012 à 03h00 | Mis à jour le 23.07.2016 à 23h48

[Imprimer](#)



- En 1908, le premier vin tiré des vignes de Yahoué était tiré. La région d'Amieu et Farino se sont aussi essayés à la viticulture.

- A partir d'aujourd'hui et durant tout l'été, Les Nouvelles reviennent chaque jour sur un sujet d'actualité, grave ou insolite, qui a marqué l'histoire du pays. Aujourd'hui, le vin Calédonien. Une utopie qui est devenue réalité durant quelques années.

On avait bien eu quelques tentatives de production de vin dans les années 1890. Mais la véritable aventure viticole calédonienne démarre avec le docteur Blandeau en 1899. Ayant goûté aux productions de nos voisins néo-zélandais et australiens, le docteur se fait fort de produire un vin calédonien tout aussi goûteux.

Enthousiaste, le docteur Blandeau pensait produire son nectar en quatre ans. Mais au bout de ces quatre années, ses 300 pieds d'« Isabelle » du col d'Amieu donnent bien un raisin honorable mais pas de vin digne de ce nom.

Mais ce serait mal connaître le bonhomme que de penser qu'il va en rester là. Dès le début de l'année 1906, Blandeau fait venir des plants de France bien sûr, mais aussi d'Algérie, d'Espagne, de Turquie ou de Grèce. Dans le même temps, il embauche un maître-vigneron. Les plants sont repiqués sur une propriété à Yahoué. Et en 1908, le premier vin tiré des nouveaux cépages est mis en bouteilles. Le Bulletin du commerce en vantera même les qualités, affirmant qu'il possède « toutes les caractéristiques d'un excellent bourgogne ». Le Gloire de Yahoué est né.

En parallèle de l'aventure du docteur, de nombreux pieds de vigne avaient été plantés en brousse et surtout dans la région d'Amieu et de Farino. Et en décembre 1908, les producteurs sont en effervescence : les ceps ploient sous le poids des grappes.

Blandeau se rengorge : « J'ai maintenant 4 500 pieds de vigne en plein rapport qui couvrent une surface d'un hectare et demi environ. J'escompte cette année un rendement de 100 hectolitres à l'hectare, c'est dire que nous aurons du vin à boire ! Du blanc et du rouge. »

Engouement. Mais nos viticulteurs déchantent. Un vignoble de Païta est dévasté par les cerfs, un autre situé à Farino est atteint d'une maladie. En février de l'année suivante, un cyclone s'en mêle, semant la désolation sur son passage. Pourtant, la vendange de Yahoué a été épargnée et le vin rouge corsé serait même supérieur à celui de la récolte précédente. Une société viticole se constitue à l'initiative du docteur, la Compagnie calédonienne des vins. En janvier 1910, l'heure de la récolte arrive et même si celle-ci est moins belle que l'année précédente à cause des pluies, les Nouméens n'en finissent plus d'aller visiter les vignobles. Cet engouement pour le vin local n'est pas vu d'un très bon œil par les importateurs de la place qui se lancent dans une campagne de calomnie, traitant ouvertement le docteur Blandeau « d'utopiste gonflé d'orgueil » et son vin « d'horrible piquette qui flanque des brûlures d'estomac et que les bagnards eux-mêmes ne voudraient pas dans leur ration ». En face, les propos ne sont pas plus tendres : « L'aigreur, elle existe surtout dans les propos de ces marchands de bibines innommables qui s'affolent à l'idée de voir enfin commercialisé à Nouméa du vrai vin. »

Au milieu de l'année 1910, les projets de la société viticole se portent bien... jusqu'au mois de février 1911. Les grains prometteurs mûrissent de façon curieuse : sur la même grappe, certains sont déjà confits tandis que d'autres d'autres sont à peine formés. Guêpes et oiseaux se sont « chargés » de la récolte. C'est la catastrophe. Les meilleures volontés s'épuisent. Même l'acharné docteur Blandeau finit par renoncer. Raillé et ruiné, il repartira en Métropole avec dans ses bagages une bouteille de vin. Sans étiquette.