

LADORA WINERY

100% made in Vietnam



C'est après une longue ascension de routes sinueuses jusqu'au sommet des hauteurs de Dalat, au-dessus des nuages, que s'offre à nos yeux la perle rare : Ladora Winery, producteur du fameux Château Dalat, le seul domaine viticole 100% made in Vietnam.

After a long climb up winding roads to the heights of Dalat, high above the clouds, we came upon a rare gem: Ladora Winery, producer of the famous Château Dalat, the only 100% made-in-Vietnam winery.



Le Duc Binh, maître vigneron.

Dans un pays où la consommation d'alcool est en constante augmentation, c'est principalement la bière et l'alcool de riz, souvent fait à la maison, qui dominent le podium.

Toutefois, avec le développement des classes moyennes, le vin gagne du terrain sur les tables vietnamiennes, en partie parce qu'il est souvent symbole d'un certain statut social, mais aussi pour ses supposées vertus pour la santé, un argument de vente qui a son poids au Vietnam.

Dans les grandes villes, comme à Hanoi et Ho Chi Minh Ville où se trouve aussi une importante communauté d'expatriés, les bars à vins se multiplient et les restaurateurs travaillent minutieusement à leur carte des vins. On trouve même de plus en plus de bars spécialisés dans des produits niche tels que les vins nature et biodynamiques.

À Ho Chi Minh Ville, la Saigon Sommeliers Association, créée en 2017 par une équipe de jeunes sommeliers vietnamiens passionnés, œuvre à partager leur connaissance du vin et développer la profession de sommelier. Ils ont d'ailleurs été reconnus en 2022 par l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI) comme la seule association officielle de sommeliers au Vietnam, ce qui marque une étape importante pour le développement de la culture du vin au Vietnam.

Le développement de la consommation de vin se heurte à un obstacle de taille, courant en Asie du Sud-Est : les taxes sur les alcools importés sont si élevées que le vin étranger reste réservé à des consommateurs relativement aisés. Pour une bouteille de vin de table français, chilien ou australien, il faudra en magasin déboursier un minimum de 10 euros, multipliant ainsi souvent par 3 ou 4 le prix de la bouteille dans son pays d'origine.

L'alternative moins onéreuse est celle des vins dits « du Vietnam » qui sont en réalité soit des vins d'Amérique du Sud (Chili ou Argentine) mis en bouteille au Vietnam, soit des vins faits avec du raisin issu du Vietnam, mais mélangé avec des fruits pressés, tels que les mûres ou les fraises.

In a country where alcohol consumption is constantly on the rise, beer and rice alcohol, often homemade, dominate the podium.

However, given the increasing middle-class population, wine is gaining ground on Vietnamese tables, partly because of its status symbolism, but also because of its supposed health benefits, a selling point that has significant impact in Vietnam.

In the big cities, such as Hanoi and Ho Chi Minh City where there is also a large expatriate community, wine bars are multiplying and restaurateurs are working meticulously on their wine lists. There are even a growing number of bars specializing in niche products such as natural and biodynamic wines.

In Ho Chi Minh City, the Saigon Sommeliers Association, created in 2017 by a passionate, young team of Vietnamese sommeliers, aims to share their knowledge of wine and develop the sommelier profession. In fact, in 2022 they were recognized by the Association de la Sommellerie Internationale (ASI) as the only official sommelier association in Vietnam, marking an important milestone for wine culture development in Vietnam.

Wine consumption in Southeast Asia is facing a major hurdle: taxes on imported spirits are so high that foreign wine is reserved for relatively well-off consumers. For a bottle of French, Chilean or Australian table wine, you'll have to pay a minimum of 10 euros in store, often multiplying by 3 or 4 the price of the bottle in its country of origin.

The cheaper alternative is so-called "Vietnam wines", which are in fact either South American wines (Chile or Argentina) bottled in Vietnam, or wines made with grapes from Vietnam, but blended with pressed fruit, such as blackberries or strawberries. These much more affordable wines (between 3 and 5 euros) are frequently sweet, uncomplicated and aimed primarily at satisfying consumers with little knowledge of classic wines.

Ces vins, beaucoup plus abordables (entre 3 et 5 euros), sont fréquemment sucrés, sans complexité et visent principalement à satisfaire les consommateurs peu connaisseurs des vins classiques.

C'est en cela que la « Ladora Winery » est unique au Vietnam ! Appartenant au groupe LadoFoods (Lamdong Foodstuffs Joint Stock Company), la compagnie, autrefois entreprise d'état, a repris en 1990 une installation ouverte par les Français à l'époque de l'Indochine, le Domaine Lafora, spécialisé dans la production d'alcool et abandonné en 1976 lors de la libération du Vietnam. En 1998, l'entreprise décida de se concentrer sur la production de vin et de planter des vignes, elle se privatisa ensuite en 2012, acquérant ainsi une plus grande autonomie pour travailler le vin.

Basée à Dalat dans le centre du Vietnam, une région montagneuse au climat idéal pour la culture agricole ainsi que pour le travail du vin (la température moyenne oscille entre 16 et 20 degrés tout au long de l'année), la région est toutefois trop humide pour la plantation de vignes de qualité. Pour cette raison, les 25 hectares de vignobles de Lado Winery sont situés à 3 heures de route de Dalat, dans la région côtière de Ninh Tuan, beaucoup plus chaude et sèche avec un terroir plus argileux et sableux. C'est dans cette région, proche de la mer de Chine, que se trouve toutes les plantations de raisins du Vietnam. Mais alors que la plupart des producteurs se concentrent sur du raisin de table planté en pergola, Ladora Winery a concentré ses efforts pour arriver à obtenir des cépages de qualité, principalement du shiraz, cabernet sauvignon et merlot, ainsi que du sauvignon blanc et du chardonnay. On y trouve aussi du cardinal, qui bien que considéré comme du raisin de table dans le reste du monde, est très populaire pour la vinification au Vietnam et en Thaïlande.

La Ladora Winery offre un grand éventail de boissons, avec des produits tous publics, à base de vins sucrés, de sangrias et de mousseux, mais elle brille par sa gamme de vin de qualité supérieure, faits avec les méthodes européennes et un équipement à la pointe de la technologie, aussi bien pour la viticulture que pour la vinification et l'embouteillage. Château Dalat, la première marque de vin classique faite au Vietnam.

Bien que leur vins soient à 60 % destinés au marché domestique, 40 % étant distribués à l'étranger, principalement en Asie, leurs efforts de miser sur du vin de qualité ont été récompensés.

Le vintage 2015 de leur *Château Dalat Signature Shiraz* remporta la médaille d'or à San Francisco International Wine & Spirit Competition en 2016 et Château Dalat a été sélectionné pour être le vin officiel des sommets de l'APEC (Asia-Pacific Economic Cooperation) en 2007 et en 2017.

C'est dans la superbe cave de Château Dalat, entre les fûts de chêne nécessaires à la confection des vins de la gamme du château, que nous reçoit le maître vigneron, le charmant Le Duc Binh.

Cela fait 40 ans qu'il travaille pour LadoFoods et il est fort d'une expérience de deux années en France dans la région d'Angers. Il est particulièrement friand des vins français et est heureux de pouvoir produire des vins de qualité au Vietnam.

Si toute la gamme des Château Dalat est remarquable, le sauvignon blanc de 2019 brille de par son excellence, minéral, fruité et délicat. Il est certain qu'il surprendrait bien des amateurs de vin lors d'une dégustation à l'aveugle.

Lorsqu'il présente sa ligne de vin, il reconnaît bien sûr la richesse et la complexité de ses vins haut de gamme, ceux de la série Signature et Spécial, mais il confie avoir une affection particulière pour un de leurs vins d'entrée de gamme, le *Vang Dalat Premium*, qui est composé à 100 % de cardinal :



This is what makes Ladora Winery unique in Vietnam!

Belonging to the LadoFoods group (Lamdong Foodstuffs Joint Stock Company), the company, once a state-owned enterprise, took over in 1990 a facility opened by the French during the Indochina era, Domaine Lafora. The winery is specialized in alcohol production and was abandoned in 1976 when Vietnam was liberated. In 1998, the company decided to focus on wine production and plant vineyards, and in 2012 privatized itself, acquiring greater autonomy to work with wine.

« Celui-ci est vraiment particulier du Vietnam, il surprendra certainement les amateurs de vin étrangers, mais il est représentatif de notre terroir et de notre culture ». Et n'est ce pas ici aussi que repose la magie de la culture du vin à l'international ? Que chaque pays, chaque culture puisse proposer un vin qui porte ses couleurs et son caractère, même s'il n'est pas du goût du plus grand nombre ?

L'aventure du vin au Vietnam n'en est encore qu'à ses débuts, mais le potentiel est là et il faudra garder les yeux sur cette région du monde qui n'a pas fini de nous surprendre.



La gamme du château

Based in Dalat in central Vietnam, a mountainous region with a climate ideal for both agricultural cultivation and wine-making (the average temperature fluctuates between 16 and 20 degrees throughout the year), the region is however too humid for high-quality vine planting. This is why Lado Winery's 25 hectares of vineyards are located 3 hours' drive from Dalat, in the coastal region of Ninh Tuan. This region is much warmer and drier, with a more clayey and sandy terroir. Here, close to the China Sea, are all of Vietnam's grape plantations. But while most growers focus on pergola-planted table grapes, Ladora Winery has concentrated its efforts on achieving quality grape varieties, mainly Shiraz, Cabernet Sauvignon and Merlot, as well as Sauvignon Blanc and Chardonnay. There's also cardinal, which although considered a table grape in the rest of the world, is very popular for winemaking in Vietnam and Thailand.

Ladora Winery offers a wide range of beverages, from sweet wines to sangrias and sparkling wines, but stands out for its premium range of wines. They are made using European

methods and state-of-the-art equipment, both for viticulture and for vinification and bottling. Château Dalat, the first classic wine brand made in Vietnam.

Although 60% of their wines are destined for the domestic market, with 40% distributed abroad, mainly in Asia, their efforts to focus on quality wine have been rewarded.

The 2015 vintage of their *Château Dalat Signature Shiraz* won the gold medal at the San Francisco International Wine & Spirit Competition in 2016, and Château Dalat was selected to be the official wine of the APEC (Asia-Pacific Economic Cooperation) summits in 2007 and 2017.

In the magnificent cellar of Château Dalat, between the oak barrels used to make the wines in the château's range, we meet the master winemaker, the charming Le Duc Binh.

He has been working for LadoFoods for 40 years, and has two years' experience in the Angers region of France. He is particularly fond of French wines and is delighted to produce quality wines in Vietnam.

While the entire Château Dalat range is outstanding, the 2019 Sauvignon Blanc shines with excellence, mineral, fruity and delicate. It's sure to surprise many a wine lover in a blind tasting. When presenting his wine line, he certainly acknowledges the richness and complexity of his top-of-the-range wines, those in the Signature and Special series, but confesses to having a particular affection for one of their entry-level wines, the *Vang Dalat Premium*, which is made from 100% Cardinal: "This one is really particular to Vietnam, it will certainly surprise foreign wine lovers, but it's representative of our terroir and culture". And wouldn't you agree that this is where the magic of international wine culture lies? That every country, every culture can offer a wine that embodies its colors and character, even if it's not to everyone's taste?

Vietnam's wine adventure is still in its infancy, but there's plenty of potential, and we'll need to keep our eyes on this region of the world, which keeps surprising us.

Text and photos : Aurélien Foucault