

Voyage à la découverte d'un Vignoble Australien, de Viticulteurs et de Vins du Victoria :



Voyage organisé par Michel Chapoutier

Pour les finalistes du Trophée du Meilleur Elève Sommelier en Vins et Spiritueux de France 2013, accompagnés par le professeur du lauréat, du jeudi 14 novembre au vendredi 22 novembre 2013.

Voyage intense que nous allons présenter au travers des visites et des produits dégustés.

Arrivée en Australie :

Après quelques heures d'avion (6h + 14h et 6h d'escale à Doha), nous arrivons à Melbourne où nous attend **Florent Croce-Spinelli**, directeur marketing de la maison M. Chapoutier en Australie.

Nous nous dirigeons dans le centre de Melbourne à l'hôtel Flagstaff City Inn pour cette première nuit bien méritée.



1^{ère} journée :

Départ très tôt de l'hôtel avec un petit-déjeuner dans le bus en direction de la Yarra Valley.

Nous sommes attendus à la winery De Bortoli et nous trouvons un vignoble très ordonné avec des jardins taillés au cordeau ! Nous sommes reçus dans une pièce privée dressée pour une dégustation de fromages avec une verrerie Riedel digne d'un palace. Dégustation de vins de cépages purs et très typiques, nous remarquons l'utilisation de bois sans exagération.

Les vins dégustés :

- Ronco Blanc de Blancs NV : Sparkling Chardonnay selon la méthode champenoise. Un vin élégant et complexe avec une mousse crémeuse mais sans exagération.
- Yarra Valley Chardonnay 2011 : Belle minéralité, notes beurrées apportées par un élevage en fut.
- Riorret Abbay 2011 : un Pinot noir très concentré (rose, réglisse, Cerises noires) soutenu pas des tanins fins et élégants.
- Yarra Valley Syrah 2010 : un nez très flatteur de poivre blanc, fruits noirs et violette qui laisse place à une texture très veloutée sur le fruit.
- Reserve Melba 2008 : un Cabernet sauvignon sur les notes de réglisse et tabac, tanins fondus.
- Noble One 2009 : « Sweet Botrytis Semillon » 10.5 % d'alcool, très exotique avec de la fraîcheur.

Nous partons maintenant pour le vignoble de **Dominique Portet**, un français exporté en Australie depuis une quinzaine d'années. Nous sommes à une heure de Melbourne et remarquons plus de fraîcheur dans les paysages que dans le reste de l'Australie. Dominique Portet précise que la Yarra Valley représente un vignoble de la taille du Sancerrois (2000 hectares) qui est très touristique avec 40% de ventes sur place. Un sol d'argiles sur un bas fond d'alluvions, des rendements entre 40 et 60 hectolitres hectare. Dominique Portet est un négociant qui achète des raisins mais cultive également 17 hectares en propriété, agriculture raisonnée et vendanges manuelles (Cahier des Charges drastique pour le négoce).



Les vins dégustés:

- Chardonnay 2012 très boisé mais bien fait ; un vin de repas sur la fraîcheur.
- Sauvignon 2013 ; 15% de barrique, très mûr, droit, vraiment agréable et typique.
- Fontaine rosé (Merlot Cabernet Shiraz) un vin séduisant malgré une impression de douceur (alors que seulement 2g de sucre résiduel)

- Cabernet Sauvignon prélevé sur fût 2013 pendant le soutirage ; vin aromatique sur le fruit, des tannins souples.

- Shiraz 2013 sur fût ; belle matière avec beaucoup de fruits et de concentration.

- Shiraz Cabernet, cuvée "André" ; 2012 très boisé mais prometteur.



S'en suit un repas BBQ au cours duquel nous découvrons la gamme complète du domaine.

Nous terminons par un compte rendu de chacun sur les vins du domaine ; commentaires circonstanciés sur les typicités, les concentrations, les boisés etc...

Nous partons ensuite dans le Sud de la Yarra Valley découvrir les vins de la Yering Station. Présentation du Domaine, de la région viticole et nous attaquons par la dégustation de leurs vins effervescents en méthode traditionnelle avec 50% Chardonnay et 50% Pinot Noir, le 2009 puis le 2004 RD, des vins très complexes et séduisants à la hauteur d'un grand Champagne.



Pour suivre, dégustation de Chardonnay "Villages" 2010 ; entrée de gamme, vin très tendre avec une fraîcheur importante (pas de malolactique, car peu d'acide malique). Ensuite le Chardonnay 2010 sélection en demi-muid puis le Chardonnay "Réserve" 2010 ; une montée en puissance avec ces 3 vins pour terminer sur un vin d'exception à la hauteur des plus grands vins de Bourgogne !

Nous continuons avec des Pinots Noirs, sur le même principe de montée en puissance sur 3 vins ; des vins tendres, soyeux et puissants, très représentatifs du Pinot Noir français de la Côte de Nuits.

Nous terminons par la dégustation des Shiraz et découvrons des vins sur les fruits avec puissance et tendresse.

S'en suit la visite de la Winery avec beaucoup d'explications sur les techniques, les choix effectués au cours des vinifications.

Retour sur Melbourne où nous retrouvons **Sergio** pour un barbecue mémorable au cœur de la ville, sur les quais de la Yarra River face au grand complexe sportif de Melbourne. Il est intéressant de remarquer que la ville met des barbecues électriques à la disposition des habitants, gratuitement !!



2^{ème} journée :

Départ très tôt de Melbourne pour les Victorian Pyrénées.

Après quelques heures de route au milieu du "Bush", un arrêt à Bendigo, une des villes du « Golden-Rush ». Nous arrivons à Shays Flat où nous découvrons une bien jolie maison en plein cœur du vignoble de M. Chapoutier "Malakoff".



Sous le soleil tapant, Nous attaquons par un concours de pétanque suivi de la spécialité locale : Le barbecue, préparé par notre Lorrain, Pierre. En parallèle, une dégustation de Chardonnay nous attend au bout de la table : « Pierro » Margaret River 2008, « Allinda » Yarra Valley 2007, Tarra Wara Estate 2006 ...

Pour suivre, après-midi détente : tournoi de ping-pong, billard et admiration du paysage.

En début de soirée nous nous aventurons dans le "bush Australien" ; appareil photo en main nous étions déterminés à voir ces fameux kangourous. Ils sont impressionnants, bondissants et mesurent jusqu'à 2 mètres de haut.

Cette journée se termine autour d'un barbecue d'agneau accompagné d'une splendide dégustation : la Syrah sur différents terroirs.

L-Block 2008 et Ergo Sum 2010 de Pyrénées Valley, deux vins très matures sur le fruit, les épices, quelques notes graphites mêlées à de délicates nuances truffées.

Ensuite Two Hands - Bella's Gardens 2010 de Barossa Valley, une concentration de fruits noirs, d'eucalyptus et de la fraîcheur

Puis La Pleiade 2009 de Heathcote, un vin avec de la matière, du fruit, des épices qui accompagnerait parfaitement des « Blue Cheese ».

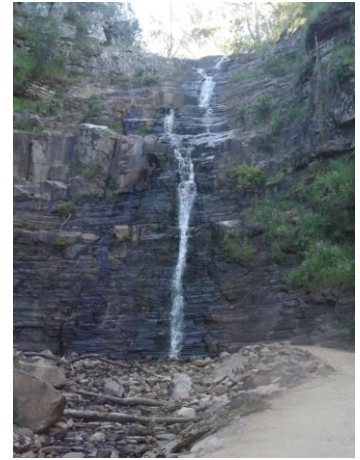


3^{ème} Journée :

Après un petit déjeuner BBQ bacon & eggs et nous nous attaquons à une dégustation de Chardonnay sur différents millésimes : 2012 - 2010 - 2009 - 2008 (PMG ; traduire par « pour ma gueule »), puis à l'étude des sols du climat Malakoff qui présente du quartz sur 80 centimètres puis des argiles rouges favorisant un bon enracinement.



Nouveau BBQ cette fois au poulet et nous voilà partis pour de nouveaux paysages montagneux en direction des Silver Falls où nous avons pu admirer Pyrénées Valley et Hall Gaps avec ses nombreux et surprenants kangourous.



Dès notre retour, Florent nous propose une dégustation verticale de Shiraz.

Nous commençons par la cuvée de base, Tournon Mathilda 2012 qui s'exprime d'avantage sur le fruit avec un bel équilibre tanins/acidité.

Ensuite nous continuons sur le climat Malakkof 2005 encore puissant, tout en délicatesse et velouté, dévoilant des arômes de fruits, d'épices et de truffe blanche soutenus par des tanins fins. Pour finir un Malakkof 2007, vin plein d'avenir, Malakkof 2008 tout en séduction et en équilibre, Malakkof 2009 puissant et intense et Malakkof 2010 beaucoup trop jeune mais prometteur.



Nous quittons Shays Flat pour nous rendre à Heathcote chez Jasper Hill où nous attend **Ron Laughton** qui est en "Joint-venture" à 50 % avec Michel Chapoutier.

Avec cet homme, nous découvrons beaucoup de choses importantes :

Pour Ron, le terroir est essentiel. Il nous dessine la carte de l'Australie au sol afin de matérialiser les différents vignobles australiens. Il explique que la faille du Cambrian (500 millions d'années) présente sur 4 mètres de profondeur est le secret de la minéralité apportée à ses vins. Des sols rouges, des légumes plantés entre les vignes (petits pois et autres légumineuses) qui apportent des nitrogènes (azote) au sol, de la paille déposée au pied des vignes pour protéger de la sécheresse, cruciale dans cette région. Aucune irrigation ici.



Pour suivre, Ron nous a préparé une dégustation prestigieuse de ses cuvées :

Riesling 2013 et Viognier 2011 ; des vins très droits, expressifs et représentatifs de ces cépages.

Shiraz 2012, Shiraz Cabernet Franc (3%), Shiraz Occan's razor 2012 produit par sa fille sur des sols de granite.

Grenache 2012, très apprécié sur les fruits confiturés, puissant avec beaucoup de finesse.

Nebbiolo 2012 vin exceptionnel, tendre, expressif sur la fraise et la framboise, délicate fraîcheur et intense persistance.

La famille très accueillante nous a régales autour d'un BBQ prestigieux, dans un cadre exceptionnel tout en nous faisant déguster des millésimes anciens de ses différentes cuvées.

Nous rejoignons Heathcote pour une belle dégustation sur cuves et sur futs au caveau M. Chapoutier présentée par **David**, le maître de chai.



5^{ème} Journée

Nous démarrons cette journée par une visite des anciennes carrières du "Golden Rush" qui laissent apparaître des coupes franches du sol : cuivre, oxyde de fer, quartz, argiles ... Nous découvrons le système racinaire qui parcourt les différentes couches.

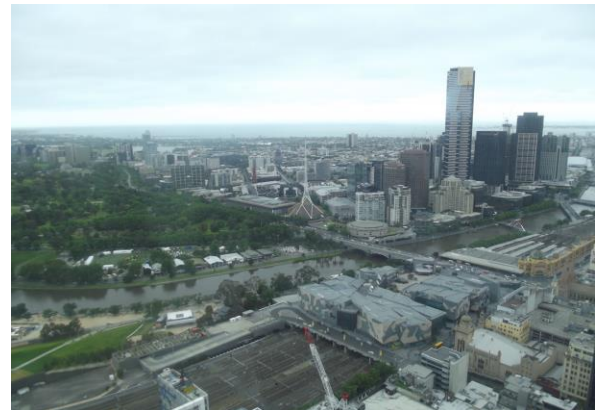


Pour suivre nous allons visiter le vignoble, notamment sur les parcelles "Lady's Pass" et "La Plaiade" en ayant de très intéressantes informations sur la biodynamie dont Ron fut le pionnier dans les années 70, ses choix de ne pas irriguer de façon à ce que la vigne s'adapte au terroir et au climat. Choix d'utiliser des plants de vignes « francs de pieds » et des greffes provenant de l'Hermitage mais surtout utilisation de ses propres composants biodynamiques dont nous avons vu la fameuse préparation 507 (lait, coquilles d'huitres, marc de café, bouse de cheval, paille, marc de raisins...). Nous prenons le déjeuner au caveau M. Chapoutier.

Retour sur Melbourne et soirée dans un délicieux restaurant gastronomique japonais où l'on associe admirablement les vins de M. Chapoutier tel que l'Ermitte Blanc 2002, Le Meal Blanc 2006, Crozes-Hermitage "les Varonniers" et plusieurs autres bouteilles...

6^{ème} et 7^{ème} journées :

Nous nous dirigeons vers le 46^{ème} étage de la tour ANZ pour la participer au jury du Concours des Vins du Victoria, dans lequel nous allons déguster plus de 600 vins de la région ; des Chardonnay, des Sparkling Wines, des Shiraz, des Cabernets, des Rieslings, Pinot Gris et des Pinots noirs. Le tout suivi par des "Open Class" sur différents millésimes en verticale. Très intéressant.



Parmi ces vins, Un a particulièrement retenu notre attention :

La Syrah - Shay's Flat 2011 qui s'exprime sur les fruits noirs mêlés avec des notes épicées et florales (violette) soutenues par des tanins fins et élégants. Un très joli équilibre.

En soirée, Sergio avec ses racines italiennes, nous a confectionné un Menu digne de ses origines avec au menu des raviolis crémeux avec une sauce aux champignons, un osso-buco nappé d'une sauce tomate/olive, une mousse en chocolat agrémentée de sa crème anglaise surmontée de fruits rouges bien mûres. Le tout avec une sélection des vins préparée par nos soins :

L-Block, Tournon Shiraz, Tournon Riesling, Pinteivera M. Chapoutier, Hermitage Chante-Alouette 2006, Saint Joseph les Granits 2007.

8^{ème} journée :

Accompagnés de **Maxime Chapoutier**, nous commençons cette dernière journée par une visite de Melbourne ; le parlement, city center et Flinders Street Station... Achats de souvenirs puis nous prenons le tramway pour nous rendre à St Kilda Beach, promenade le long de la côte avec une visite dans le casino de Melbourne où la chance est au rendez-vous pour certains !



Nous terminons ce voyage autour d'une dernière bière locale sur le toit d'un pub australien où nous pouvons admirer une vue surprenante de Melbourne. Bientôt le retour vers la France...



Retour à l'aéroport de Melbourne avec plein de souvenirs dans la tête et une nostalgie qui nous a tous envahie. Direction Doha puis Paris avec plusieurs heures d'attente mais avec en mémoire un séjour inoubliable, gourmand et magique !

Merci à nos hôtes et merci à Michel Chapoutier.

