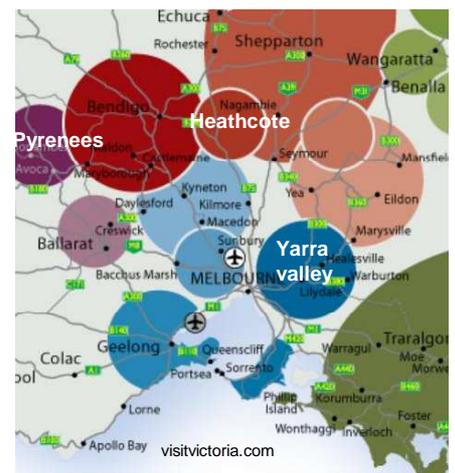




Compte rendu de voyage du mercredi 07 au samedi 17 novembre 2012



- Baptiste Gillet - Delrieu : Sommelier hôtel Bristol - Paris
- Amandine Pastourel : Sommelier restaurant le 9^{ème} Art – St-Just St-Rambert
- Estelle Hernandez : Caviste "Trésor des vignes" - Uzès
- Jean Fuchs : Sommelier - Caviste "l'un des sens" - Rouffach
- Quentin Langlais : Elève sommelier – Tain l'Hermitage
- Christophe Martin : Sommelier - Formateur lycée hôtelier de La Rochelle
- Edouard Guérin : General Technical Manager Chapoutier Australia
- Edouard Payot : Marketing Manager Chapoutier Australia



Après un long et fatigant voyage (23.5 heures dont 21 heures de vol), nous arrivons à l'heure et nous sommes attendus de pied ferme par nos deux Edouard. L'occasion pour nous d'évoquer le programme et de tester nos premières bières locales. Nous prenons possession des chambres avant d'entamer 'une nuit réparatrice' de nos 10 heures de décalage horaire.

Vendredi 09 Novembre – YARRA VALLEY



Pour débiter notre découverte des vignobles australiens, nous partons dans la Yarra Valley, l'une des régions les plus fraîches d'Australie. Dans un décor vallonné de prairies verdoyantes, nous arrivons au domaine Dominique Portet. D'origine bordelaise, il s'exile en Australie en 1976 pour y créer son vignoble. Sa philosophie : faire de la qualité. Il choisit donc les meilleurs raisins qu'il élève dans des fûts français avec des méthodes bordelaises et traditionnelles pour ses effervescents.



Pour notre première dégustation, nous sommes surpris par son sauvignon 2012. Ce sauvignon australien est tout en douceur laissant s'exprimer un beau fruit et terminant sur une pointe de fraîcheur. Son Shiraz « Ten Men 2010 » « dixième génération » créé par son fils aîné sur des notes de poivre blanc, avec une belle structure tannique nous enthousiasme.

Après avoir dégusté quelques vins en fûts, nous passons à table (Antipastis, suivi de côtes de bœuf servis avec des salades composées).

Sous la pluie nous quittons Dominique Portet pour nous diriger vers la Yering Station et le Vineyard De Bortoli, qui nous logent pour la nuit dans leur maison au cœur des vignobles.



Bien installé, nous passons à notre seconde rencontre viticole avec Steeve



de Bortoli qui nous a impressionné avec ses cuvées : PHI en blanc, un chardonnay 2011 où explose en bouche la minéralité et la fraîcheur et un pinot noir 2011 en rouge, d'une belle complexité aux tanins encore fermes qui s'allient au croquant du fruit.

La dégustation terminée, Steeve nous escorte jusqu'à sa terrasse personnelle où nous retrouvons sa famille et ses amis vigneron pour partager un repas riche en produits locaux, comme un mythique gigot à la broche et d'autres belles bouteilles. Cette soirée enchantée se finira tard et nous laissera entrevoir toute la gentillesse australienne.





Nous entamons notre deuxième journée sous un soleil radieux. En route pour Giant Step - Innocent Bystander. Nous prenons un petit déjeuner dont les pâtisseries n'ont rien à envier à la France. Nous poursuivons par une visite du chai créé par Phil Sexton. Morgan, le sommelier, nous explique l'histoire de la maison et de son créateur. Giant Step est une winery de la Yarra Valley créée en 1991 et repose sur un concept innovant. Cette dernière fait office de boulangerie «bakery», mais aussi de café et restaurant proposant un grand choix de produits élaborés sur place (pain, pâtisseries, pizzas, cafés, vins...). Le chai est visible depuis la



salle principale et apporte un cachet supplémentaire au lieu. Il nous est proposé une dégustation des vins de Giant Step, des pinots, des chardonnays, des assemblages de merlot – cabernet - syrah issus de différentes parcelles. De très belles découvertes, notamment un Chardonnay « Arthur's Creek 2008 », sur la finesse et la fraîcheur, avec une longueur en bouche incroyable.



Après ce beau moment, nous reprenons la route en direction de Yering Station, où William Lunn nous propose une dégustation comparative de 6 pinots noirs issus de la Yarra Valley. (trois sur le millésime 2010 et trois sur 2011). Deux d'entre eux ont plus particulièrement retenu notre attention, «Journey Wines 2011», un pinot noir sur le fruit, et le pinot de «Yering Station Reserve 2010», plus structuré et dans un style davantage bourguignon. Deux belles découvertes.

Nous passons ensuite à table pour le déjeuner et la vue imprenable de la Yarra Valley s'offre à nous.

Après ce délicieux repas, «on the road again», nous prenons la direction des Pyrénées, à Shay's Flat pour passer une soirée d'anthologie... Au programme, barbecue de kangourous et rencontre de Guillaume, responsable des vignobles extérieurs à la vallée du Rhône, pour finir par une nuit agréable au cœur du vignoble de la maison Chapoutier.





Première journée très chaude, nous la débutons par une visite du vignoble de Shays Flat, toujours accompagné par nos 2 Edouard. Edouard Guerin, le Technical Manager nous explique les terroirs. Le vignoble est divisé en 4 « blocks » étendus sur une vingtaine d'hectares chacun avec des plantations de Shiraz, Cabernet Sauvignon et du Grenache sur-greffés sur des plants de Merlot.



Nous partons, ensuite, pour DogRock, la winery d'Allen Hart. Celle-ci se situe à 450 mètres d'altitude avec vue panoramique sur le vignoble des Pyrenées. Ses vignes sont plantées un peu plus bas, à 300 mètres.

Une grosse dégustation nous attend : plus d'une vingtaine de vins composées de Riesling, Grenache, Tempranillo et Shiraz. Le premier vin attire tout de suite notre attention : Riesling 2005. Son nez est élégant et complexe avec des arômes de fruits jaunes confits, de minéralité, des notes pétrolées et de fruits exotiques. La bouche est riche et équilibrée associée à beaucoup de fraîcheur avec une finale interminable...



Un autre vin nous impressionne, il s'agit d'un assemblage de Shiraz, Grenache et Tempranillo de 2010. Le nez est fin avec des arômes de fruits noirs, épicés et mentholés. Cette cuvée est puissante et structurée et présente une élégance rare. Il est trop jeune, pour l'instant mais possède un grand potentiel de garde.

Nous déjeunons dans sa winery en compagnie de sa femme et de sa fille.



Nous partons, ensuite, pour la visite des vignobles de Michel CHAPOUTIER à Landsborough et Malakoff plantés uniquement, en Syrah où nous nous baladons au milieu des vignes sous une chaleur digne d'un printemps australien. Michel CHAPOUTIER y possède des vignes avec M.Terlato (producteur américain) et produisent ensemble une sélection parcellaire s'appelant « L Block » puisqu'en forme de L.

Dans ce vignoble, se trouve un immense 'Dam', terme australien désignant une réserve d'eau permettant l'irrigation des vignes. Cette promenade au plus près des vignes nous fait prendre conscience de l'importance qu'accorde Michel CHAPOUTIER à son vignoble.

Nous retournons, ensuite, à Shays Flat où avant un dîner convivial, une verticale de Malakoff allant de 2005 de 2010 nous attend, accompagnée



de deux « L Block » où nous retrouvons quasi-systématiquement des arômes truffées et d'eucalyptus très marquées sur ce terroir. Cette production dégage une finesse et une structure toujours présente.

Lundi 12 Novembre - HEATHCOTE



Après une nuit plutôt courte mais bénéfique, nous partons tôt le matin pour nous rendre au domaine Jasper Hill chez Ron Laughton à Heathcote, personne emblématique de cette région et ami de Michel Chapoutier. Ron nous reçoit gentiment chez lui autour d'une coupe de Champagne, afin de célébrer le mariage de sa fille 2 jours auparavant. Après quelques explications sur sa philosophie du vin et de la biodynamie, nous comprenons rapidement pourquoi Ron et Michel Chapoutier travaillent ensemble :

Tous les deux sont amoureux du terroir qu'ils souhaitent mettre en avant dans leur vins. La dégustation commence par un magnifique Riesling 2012 où le terroir de l'aire primaire (Volcanique du Cambrien) apporte beaucoup de minéralité à ce magnifique cépage : des notes fumées, des fruits blancs et surtout beaucoup de fraîcheur. Après avoir commencé les vins rouges, Ron nous fait le plaisir de nous faire goûter quelques vieux millésimes dont un Syrah 2004, riche, aux tanins puissants mais fins, un vin suave où la syrah s'exprime encore par beaucoup de concentration. Ces vins sont clairement bâtis pour vieillir grâce à une structure tannique puissante mais toujours élégante.



Après un léger détour dans la parcelle Georgia (les parcelles portant le prénom de ses deux filles : Emily et Georgia), Ron nous montre en quoi ce terroir de quartz (Jasper) est si particulier. Nous partons ensuite pour un déjeuner champêtre sous les arbres au domaine Paul Osicka. Nous sommes surpris de voir des vignes âgées plantées comme en Europe avec des densités de 5500 pieds à l'hectare (la



moyenne étant plus autour de 2500 pieds à l'hectare en Australie). Simon Osicka nous fait un cadeau en ouvrant un 1982 tout simplement magnifique de fraîcheur. Après le déjeuner, Simon nous fait déguster le millésime 2012 sur fût. Le style de ses vins se situe avant tout sur l'expression du fruit alors que Ron (Jasper Hill) cherche davantage à exalter le terroir.

Enfin, il nous fait découvrir un vin muté de 1982 à base de syrah rappelant certains Madères ou encore quelques vieux Portos Tawny.



Sur le chemin d'Heathcote nous réussissons enfin à approcher ces kangourous emblématiques tant attendus....

A la winery de Michel Chapoutier, nous entamons une dégustation de la gamme australienne que nous n'avions pas encore goûté : un magnifique Ergo Sum sur le millésime 2010, et une sélection parcellaire Lady's Lane 2011 beaucoup plus puissant, deux très beaux vins fidèles

au style Chapoutier. Edouard nous fait ensuite le plaisir de nous accueillir chez lui pour un dîner convivial et en famille. La soirée se termine par une fructueuse chasse au kangourou qui laissera toute l'équipe émerveillée.

Mardi 13 Novembre – HEATHCOTE & MELBOURNE



Après une nuit prolongée plus que bénéfique dans notre authentique motel, Edouard & Edouard nous conduisent au domaine Heathcote II non loin de Toolen. Ce vignoble de 6 hectares est planté uniquement en cépages rouges (Shiraz, Tempranillo, Merlot et Cabernets...). Il est implanté sur les coteaux du «Mount Camel, (Mont Chameau) et conduit par un danois, Peter Rosdal et un français, Lionel Fluto. Ces deux amis vigneron sont amoureux du style européen et achètent ces terres en 2003. Ils vinifient leur premier millésime en 2004 sur les sols ocres typiques de l'Australie, le 'Cambrien' de l'aire primaire. Les vignes, pour une partie plantées en franc de pied, ne sont pas irriguées, chose assez rare en terres australiennes. Le phylloxéra n'est pas encore parvenu jusqu'à Heathcote mais s'en rapproche inexorablement. Le vignoble est exposé à l'ouest, profitant ainsi du passage constant du vent.



Nous faisons un tour des vignes sous un soleil écrasant et rentrons ensuite au frais dans le chai où une belle dégustation nous attend. Le profil des vins est plutôt puissant et riche, favorisant des élevages longs en barriques mais avec une finesse toujours présente. Le packaging quant à lui est très élaboré, élégant et épuré, il a d'ailleurs remporté la première place d'un concours de marketing à Sydney. La production est quasiment confidentielle et les deux associés nous offrent quelques «backvintage» qui régaleront nos palais et nous font comprendre toute l'importance de la garde sur ce type de vin. Nous apprécions particulièrement une Shiraz 2004, qui offre un nez évolué, marqué par des notes mentholées (typiquement australienne) et une bouche pleine de fraîcheur à la structure massive. Des notes de kirsch, de fruits rouges, de cuir et d'épices rappellent avec délice les crus ensoleillés du Rhône.



Nous reprenons ensuite la route pour Melbourne où une petite surprise nous attend : un apéritif au 56^{ième} étage de la Rialto Tower sur Collins Street, dans le prestigieux restaurant français 'Vue De Monde', offrant une vue panoramique vertigineuse sur la baie et la ville et proposant des vins «à la hauteur»...

Nous reprenons ensuite la route pour Melbourne où une petite surprise nous attend : un apéritif au 56^{ième} étage de la Rialto Tower sur Collins Street, dans le prestigieux restaurant français 'Vue De Monde', offrant une vue panoramique vertigineuse sur la baie et la ville et proposant des vins «à la hauteur»...



Le soleil se couche avec paresse, les rues commencent à s'illuminer et nous arrivons à l'étape suivante, le restaurant 'Hanabishi'. Nous passons un très agréable dîner autour d'un menu dégustation qui exalte les plus beaux produits japonais travaillés par M. Massa, dont le français nous épate !

Nous finissons la soirée autour d'une bière locale, en plein centre de Melbourne dans un bar en plein-air installé sur un toit d'immeuble. Première vraie soirée à Melbourne et parfums de vacances....

Mercredi 14 et jeudi 15 Novembre – CONCOURS DES VINS DU VICTORIA



Les journées du mercredi et jeudi sont consacrées au concours des vins du Victoria qui tient place au 46^{ième} étage de la Tour ANZ (Banque Australienne). Dans cette salle magnifique dont la vue est à couper le souffle, nous opérons des séries de dégustations en deux tours visant à sélectionner dans chaque catégorie le meilleur vin du Victoria.



Nous dégustons ainsi nombre de Sparkling Wines (effervescents) en blanc mais aussi en rouge (curiosité surprenante australienne à base de syrah...), de vins issus de chardonnay, de riesling, syrah, pinot noir, rosés et autres Blended (Shyraz-cabernet-merlot ou petit-verdot). Des séries sur des millésimes plus anciens viennent ponctuer ces dégustations. A noter que ces vins ont particulièrement retenus notre attention de part leur qualité et leur aptitude au vieillissement. Le consommateur australien ne saurait malheureusement en profiter puisqu'il a pour habitude la consommation rapide du vin après achat.

Parmi les 330 échantillons dégustés...nous aurons, dans sa grande majorité, apprécié la syrah australienne avec ses notes fréquentes de Minty (Menthe – Eucalyptus) et son élevage sous bois (bien que parfois un peu trop prolongé à notre goût). Le palais australien s'oriente encore pour des élevages systématiquement boisés.

La frénésie des rosés n'étant pas encore arrivée jusque là, cette production n'en est encore qu'à ses balbutiements. Elle donne pour l'instant des vins simples, très orientés vers des notes et des structures 'technologiques'.

Le chardonnay, habituellement riche et corpulent, ne se sera pas distingué par sa typicité australienne dans le millésime 2011. Ce millésime fût très pluvieux et les acidités par conséquent très élevées.

En revanche, la production des riesling s'oriente vers des aspects très différents. Parfois très droits comme en Moselle, voire plus aromatique comme en Alsace ou encore dans une expression plus sudiste. Une richesse et une variété digne d'intérêt que nous avons beaucoup appréciés.

Les jeunes sommeliers ont eu la responsabilité de décerner le coup de cœur des sommeliers, soit pour l'occasion un vin issu de Gewurztraminer.

Vendredi 16 Novembre - Journée libre dans Melbourne



Cette journée quartier libre nous permet de découvrir Melbourne sous un autre angle. Accompagnés de Maxime Chapoutier et d'Edouard, elle débute par la visite du Queen Victoria Market où nous en profitons pour faire quelques emplettes et autres souvenirs... Nous arpentons ensuite les rues du centre-ville et Chapel Street, découvrons le parlement et les bâtiments de style Victorien propre à la ville de Melbourne. Maxime décide de nous emmener en bord de mer à une demi-heure de tramway ou nous découvrons sous un soleil radieux une vue splendide de Melbourne depuis la baie de Port Philipps.



Il est temps de rentrer et après des adieux forts en émotions, nous repartons déjà vers l'aéroport où 22 heures d'avion nous attendent.

Remerciements :

Mille mercis à Michel Chapoutier et à ses partenaires pour nous avoir fait vivre ces moments de bonheur riches en découvertes et en émotions. Au-delà de la perception d'une culture et d'un fabuleux pays, nous aurons pu entrevoir une autre idée du vin dans sa conception. La production australienne reste d'un très haut niveau qualitatif et en progrès constant, notamment grâce à des visionnaires comme Michel Chapoutier, Dominique Portet, Ron Laughton et bien d'autres encore... tous très attachants.. Un grand merci aux deux 'Ed' Guérin et Payot mais aussi à Maxime pour leur dévouement, leur générosité et leur joie permanente dans le partage de ces beaux moments avec nous. Nous garderons un souvenir impérissable de ce fabuleux séjour.

Auteurs : Amandine, Estelle, Jean, Quentin, Baptiste et Christophe
Photos : Estelle et Christophe

Programme détaillé :



Jeudi 08 novembre

22h30 – Arrivée Melbourne – Vol Qatar Airways
23h30/0h – Nuit @ **Hôtel Flagstaff City Inn**
45 Dudley Street – West Melbourne VIC 3000 - (03) 9329 5788
Accompagnateurs : Edouard Guérin et Edouard Payot

Vendredi 09 novembre – YARRA VALLEY

8h30 – Départ pour la Yarra Valley - **YARRA VALLEY WINE REGION II**

Minibus devant l'hôtel & breakfast on the road !

10h30 – Visite + Tasting @ **Dominique Portet - winemaker Dominique Portet**
810 Maroondah Highway – Coldstream VIC 3770 – (03) 5962 5760

12h30 – Déjeuner @ **Dominique Portet's winery**
810 Maroondah Highway – Coldstream VIC 3770 – (03) 5962 5760

14h – Transfert pour nos logements

- 4 personnes @ **De Bortoli**
Pinnacle Lane, Dixons Creek VIC 3775 – (03) 5965 2271

- 4 personnes @ **Yering Station**
Melba Highway - Yering VIC 3770 - (03)9730 0100

16h – Visite + Dégustation @ **De Bortoli-winemaker Andrew Bretherton**

Pinnacle Lane, Dixons Creek VIC 3775 – (03) 5965 2271

19h – Dîner @ **De Bortoli**

Pinnacle Lane, Dixons Creek VIC 3775 – (03) 5965 2271

Samedi 10 Novembre – YARRA VALLEY & PYRENEES

9h – Départ pour Giant Step à Healsville , petit déjeuner+visite+dégustation avec Morgan

11h00 – Visite + Dégustation @ **Yering Station - winemaker William Lunn**

Melba Highway - Yering VIC 3770 - (03)9730 0100

12h30 – Déjeuner @ **Yering Station**

Melba Highway - Yering VIC 3770 - (03)9730 0100

14h00 – Départ pour les Pyrenees – **VICTORIAN PYRENEES WINE REGION**

19h30 – Dîner - BBQ @ **Shays Flat - Nuit @ Shays Flat**
482 Shays Flat – Malakoff Road – Landsborough VIC 3384

Dimanche 11 Novembre - PYRENEES

09h00 – Petit-déjeuner @ **Shays Flat**
482 Shays Flat – Malakoff Road – Landsborough VIC 3384

10h00 – Visite vignobles **Chapoutier**
Vignobles: Landsborough, Malakoff, Shays Flat

13h00 – BBQ @ **Shays Flat**
482 Shays Flat – Malakoff Road – Landsborough VIC 3384

14h30 – Visite + Dégustation @ **DogRock Winery - winemaker Allen Hart** (0409 280 317) illt

114 Degraves Road - Crowlands VIC 3377 - 03 5354 9201

17h00 – Dégustation Chapoutier @ **Shays Flat**
482 Shays Flat – Malakoff Road – Landsborough VIC 3384

19h00/19h30 – BBQ @ **Shays Flat** Nuit @ **Shays Flat**
482 Shays Flat – Malakoff Road – Landsborough VIC 3384

Lundi 12 Novembre - HEATHCOTE

7h00 – Départ Shays Flat – Petit-déjeuner sur la route
9h30 – Visite + Dégustation @ **Winery Jasper Hill- winemaker Ron Loughton it**

Drummond's Lane – Heathcote VIC 3523– 035433 2528
13h00 – Déjeuner + Visite + Dégustation @ **Paul Osicka winery – winemakers Paul & Simon Osicka**
Majors Creek Vineyard at Graytown – Heathcote VIC 3608 - (03) 5794 9235

17h00 – Visite + Dégustation @ **Winery M. Chapoutier**
141-143 High Street – Heathcote VIC 3523 – (03) 5433 2944

19h30 – Dîner @ **Edouard Guerin**
88 Wright St - Heathcote VIC 3523 – 04 2867 1760

Nuit à Heathcote @ **Commercial Hotel**
139 High Street – Heathcote – (03) 5433 2944

Mardi 13 novembre – HEATHCOTE & MELBOURNE

11h – Visite + Dégustation @ **Heathcote II winery – winemaker Peder Rosdal**

290 Cornella – Tooleen Road – Tooleen VIC 3551 -03 5433 6292

12h30 – Déjeuner @ **Fetching Treasures Restaurant**

107 High St – Heathcote VIC 3523 – 03 5433 3080

16h30 – Check-in @ **Hôtel Flagstaff City Inn**
45 Dudley Street – West Melbourne VIC 3000 - (03) 9329 5788

Numéro de réservation : 479.407.521

18h – Apéritif @ **Edouard Payot**

11 Nicholson Place – Melbourne VIC 3000 – 03 9602 1570

20h – Dîner @ **Hanabishi**

187 King St, Melbourne VIC 3000– 03 9670 1167

Nuit @ **Hôtel Flagstaff City Inn** 45 Dudley Street – West Melbourne VIC 3000 - (03) 9329 5788

Mercredi 14 Novembre – CONCOURS DES VINS DU VICTORIA

8h30 – Départ pour le Concours des Vins du Victoria

9h – 17h – **Concours des Vins du Victoria – Dégustation et notations**

ANZ Building (next to Sofitel Hotel) - Investment Centre, Level 46

Sir Redmond Barry Room - 55 Collins Street – Melbourne

Contact person: Olivier Deschang (FACCI G.M) – 04 48 118 606

20h – Dîner – chez Edouard Payot

Nuit @ **Hôtel Flagstaff City Inn**
45 Dudley Street – West Melbourne VIC 3000 - (03) 9329 5788

Jeudi 15 Novembre – CONCOURS DES VINS DU VICTORIA

8h30 – Départ pour le Concours des Vins du Victoria

9h – 17h – **Concours des Vins du Victoria – Dégustation et notations**

ANZ Building (next to Sofitel Hotel) - Investment Centre, Level 46

Sir Redmond Barry Room - 55 Collins Street – Melbourne

Contact person: Olivier Deschang (FACCI G.M) – 04 48 118 606

20h – Dîner – Chinois

Nuit @ **Hôtel Flagstaff City Inn**
45 Dudley Street – West Melbourne VIC 3000 - (03) 9329 5788

Vendredi 16 Novembre - MELBOURNE

Journée libre dans Melbourne

• Queen Victoria Market

• Botanical garden

• St Kilda

• Crown Casino

• South Bank

• Chapel Street

20h00 – Départ pour l'aéroport

23h59 – Retour en France – Vol Qatar Airways

