



ACADÉMIE INTERNATIONALE DU VIN

Compte rendu Symposium de Printemps 2008

AUSTRALIE

Par Victor de la Serna

Chancellerie : B.P.10 - F 84350 Courthéron - Tél 33(0)4.90.70.41.00. - Fax 33(0)4.90.70.41.19

Siège Social: 1. quai Turrettini - C.P.594 - CH.1211 Genève 1

e mail contact@academievin.com Site www.academievin.com

Le 1er avril 2008, tandis que l'Australie connaissait une sécheresse contrastée prédominant dans l'immense continent depuis plus de dix ans, les membres de l'Académie Internationale du Vin sillonnaient un paysage luxuriant, de Sydney jusqu'à la Hunter Valley, berceau de la viticulture australienne et terre de production du vin le plus original du pays mais non le plus renommé: le sémillon blanc sec de cette région. Le spectacle des vignes de syrah et de merlot et des raisins pourris à cause des trombes d'eau des dernières semaines, qui n'avaient même pas été récoltés, allié à la dégustation de ces singuliers sémillons qui ne peuvent être produits sans y ajouter de systématiques et importantes quantités d'acide tartrique, ont déconcerté les visiteurs aux polémiques et singularités du climat, de la viticulture et du vin australien.

La visite annuelle de l'AIV, pour la première fois depuis la fondation de notre institution il y a presque quatre décennies, se déroulait donc en Australie. Venus de France, d'Espagne, de Chypre, du Japon, des Etats-Unis, du Canada et d'Australie, notre groupe a bénéficié de deux guides exceptionnels, notre confrère James Halliday, grand vigneron devant l'éternel et doyen de la critique du vin australienne, et sa très charmante et absolument efficace épouse Suzanne.

Le parcours, d'une durée de deux semaines, commence dans la Hunter Valley pour des raisons géographiques et historiques. C'est ici, dans cette vallée fortement marquée par son climat maritime et située au nord-est de la grande métropole de Sydney, que les pionniers Busby et King plantèrent les premières vignes marchandes australiennes, peu après 1820, dans le but d'approvisionner cette grande ville (il existait déjà quelques petits vignobles à Sydney, plantés au moment même de sa fondation, en 1788). Cette vallée de la Nouvelle-Galles du Sud est, en outre, la seule zone du sud-est de l'Australie (au coin sud-oriental même, si vous regardez la carte) jouissant d'un certain prestige. Elle est séparée des autres célèbres régions viticoles du pays, situées soit en Tasmanie, soit plus à l'ouest, entre Adélaïde et Melbourne (Barossa, Coonawarra, Yarra...), soit à l'extrémité sud-ouest, près de Perth (Margaret Valley).

La Hunter Valley est accolée à la mer, à seulement 100 mètres d'altitude. Elle est soumise à l'influence des tempêtes subtropicales qui arrivent du nord-est et qui ne frappent aucune autre région viticole de qualité. De telles conditions, en Europe, ne permettraient pas en principe de considérer une zone de production comme 'de qualité'. Les précipitations sont abondantes (de 600 à 750 mm par an) mais variables en fonction de la saison: il ne pleut pratiquement

pas durant l'hiver austral, ce qui prive le sol de réserves au printemps, saison à laquelle pousse la vigne, obligeant ainsi à utiliser l'irrigation goutte-à-goutte. Par contre, il pleut pratiquement durant tous les mois d'été qui précèdent les vendanges, ce qui donne lieu à de terribles attaques de mildiou et de pourriture grise. En outre, l'influence maritime se traduit par des nuits très chaudes durant les mois de janvier et de février (des minimales de 20-25°) qui détruisent l'acidité du raisin et privent les rouges d'anthocyanes (couleur).

Ainsi, tandis que le pays entier lutte contre le problème de l'eau et que les viticulteurs font face aux restrictions relatives à l'agriculture, nos visiteurs découvrent une vallée de Hunter débordante de vignes dont les raisins, qui auraient dû être récoltés le mois dernier, ont pourri et pendent des sarments: la récolte de raisin rouge sera pratiquement nulle après les pluies torrentielles des dernières semaines qui sont venues interrompre la longue sécheresse.

Heureusement pour la cinquantaine de caves de la vallée, le blanc a déjà été cueilli. Ceci s'explique par le fait que les vendanges ont toujours lieu tôt, et surtout depuis le changement climatique qui, en Australie, s'est fait sentir dès 1990. Dans la Hunter Valley, le raisin blanc est, depuis 1830, devenu synonyme de sémillon. Un cépage qui, à Bordeaux, apporte peu de chose aux vins jeunes mais qui offre aux vins secs et liquoreux la capacité fondamentale de bien vieillir. Dans cette vallée australienne, il se comporte et est traité d'une manière totalement différente.

Tel que l'explique Halliday à ses collègues, surpris, "Le sémillon est le grand vin de la Hunter Valley et aucun autre ne lui ressemble, ni en Australie, ni nulle part ailleurs dans le monde". Il nous explique la genèse de ce vin si particulier: "Lorsqu'ils poussent sur des terres plates et sableuses, dans ce climat chaud et humide, aux étés pluvieux, les raisins de sémillon atteignent les degrés aromatiques et sapides souhaités, entre 10° et 11° Baumé. Arrivés à ce point, ils ont déjà perdu leur acidité et ont développé un niveau de pH bien trop élevé. Ils doivent être acidifiés juste avant la fermentation. Ils ne sont soumis à aucune macération, ni élevés sur lies après leur fermentation à basse température, en acier inoxydable. Ils requièrent un minimum de cinq années, après lesquelles ils font preuve d'une évolution spectaculaire. Protégés par une capsule à vis, les bons sémillons peuvent mûrir durant 20 ans ou plus".

Pour l'AIV, si européenne, si attachée à la tradition et à la défense des vins naturels, la pilule est dure à avaler: un vin original et personnel, soit, mais pour lequel l'acide tartrique ajouté n'est plus qu'un simple agent correcteur occasionnel mais plutôt un ingrédient obligatoire. Bien que certains considèrent que cette pratique n'est pas si différente de celle qui consiste à ajouter de l'alcool vinique aux vins doux, pratique admise depuis qu'elle a été découverte par Arnaud de Villeneuve il y a de cela bien des siècles, la plupart des académiciens font la moue face à cette imposition du tartrique.

Effectivement, la dégustation (presque tous les vins sont scellés par une capsule à vis, système adopté avec enthousiasme par les Australiens) nous confirme que ces vins si singuliers et faibles en alcool (environ 11°) n'auraient aucune viabilité sans cette acidification: ils tomberaient tout simplement à plat. Certains atteignent des niveaux plus que respectables, tels que le Mount Pleasant 2001 de McWilliams (abricots, pêches et fleurs blanches, miel, agrumes, dense, évolution lente, commence à acquérir une certaine complexité) ou surtout le Keith Tulloch 2004 (gras, volumineux mais sans lourdeur, d'une grande complexité aromatique)

Mais il faut avouer que l'on remarque toujours l'acidification. Même sur les syrah/shiraz de la région qui, déjà lorsqu'ils sont jeunes, développent des arômes tertiaires et une robe rouge tuile. Le résultat est cependant toujours moins intéressant que sur le sémillon. Et Gérard Chave, expert dans l'élaboration de syrah, avoue être plutôt sceptique: "Je fais un effort mental pour essayer d'accepter une philosophie du vin qui très différente de la nôtre et de juger uniquement ce qu'il y a dans le verre. Mais je ne parviens pas à m'habituer au tartriquage, qui donne une impression de vin manipulé".

La soudaine tempête qui a soufflé mercredi et jeudi sur le sud de l'Australie, avec des vents à plus de 120 km/h, causant d'importants dégâts et faisant deux morts, a maintenu les membres de l'Académie bloqués à l'aéroport de Sydney durant la plus grande partie de leur troisième journée de voyage: tout un rappel du pouvoir quasi tellurique des forces de la nature sur ce continent. Mais leurs adieux à la Nouvelle-Galles du Sud et leur arrivée tardive dans les prestigieuses régions viticoles qui entourent Adélaïde leur ont permis, malgré tout, de connaître la diversité de terroirs et de vins qu'abrite ce pays, dépassant le cliché d'un présumé 'style australien' plus que stéréotypé.

James Halliday avait choisi un cadre exceptionnel pour la dégustation des meilleurs produits de ces régions reculées qui, pour des raisons de distance, n'ont pu être atteintes au cours de ce voyage: l'île de Tasmanie qui s'empresse de récupérer les vignobles qu'elle a perdus (et qui représentent aujourd'hui plus de 2.000 hectares), avec son climat frais, et l'Australie Occidentale, aux alentours de Perth, où se trouve l'unique région dotée d'une réputation mondiale en dehors du noyau formé par Sydney, Melbourne et Adélaïde: la Margaret River. Le cadre: le Tetsuya's, le fameux restaurant de Tetsuya Wakuda, chef cuisinier nippon-australien de réputation mondiale, qui leur a préparé un long, varié et spectaculaire menu adapté à la diversité des vins présentés.

Parmi ceux-ci, un riesling sec de la région occidentale de Great Southern, le Howard Park 2006, présentant déjà des notes de pétrole, de très bonne bouche et capable de vieillir, sans nul doute, durant 10 ou 15 ans. Ou encore, le chardonnay Leeuwin Estate Art Series 2005, un vin merveilleusement équilibré, d'une pureté quasi chablisienne, doté de très légères notes boisées

provenant du chène français dans lequel il a fermenté. Considéré comme le meilleur chardonnay australien par Halliday et, sans aucun doute, l'un des meilleurs du monde en dehors de la Côte de Beaune.

Mais le climat frais de Tasmanie trouve sa meilleure expression dans les pinots noirs, surtout dans le Bay of Fires Tigriss de 2005, un vin délicat, féminin (est-ce parce que le nologue est une femme?), aromatique et long, digne de Chambolle-Musigny. Une puissante syrah (avec 5% de viognier), celui-ci purement australien, avec des notes balsamiques d'eucalyptus d'une grande puissance, le Pandalowie Shiraz Viognier 2005 (d'une zone plus proche: Bendigo, dans l'état de Victoria), a su convaincre par sa complexité, sa rondeur et son équilibre. Pour le dessert, le chef Wakuda nous a gentiment offert un Heggies Botrytis Riesling 2006 (Eden Valley, South Australia), très frais, semblable à un très bon Auslese.

Le circuit à travers l'état d'Australie Méridionale, le jour suivant, fut donc accourci par les problèmes de vols mais il nous a tout de même été permis de parcourir l'une des régions qui a récemment acquis une réputation d'élite, celle d'Adelaide Hills. Pour ce faire, nous avons pu compter sur la présence d'un autre guide exceptionnel: Brian Croser, le légendaire professeur, nologue et viticulteur qui en 1976 ressuscita une région où la vigne avait disparu (ce fut une importante région productrice de vins liquoreux au 19ème siècle), en plantant des vignes et en construisant la cave de Petaluma. Victime d'une OPA hostile lancée par le géant Lion Nathan en 2001 (qui lui a toutefois rapporté 12 millions d'euros), Croser est retombé sur ses pieds en fondant une nouvelle cave, Tapanappa, aux côtés de ses amis français Jean-Michel Cazes la famille Bollinger.

Les collines d'Adélaïde, à l'est d'une ville qui est le centre des meilleurs vignobles australiens, sont en réalité de petits monticules culminant au Mont Lofty, qui du haut de ses 720 mètres est le plus haut sommet de tout l'état d'Australie Méridionale. Cette altitude, bien que modeste, est suffisante pour permettre à la zone des vignes, qui monte jusqu'à 550 mètres, d'être plus fraîche ici que dans les territoires environnants: lorsque l'expédition est arrivée pour sa dégustation dans la cave du domaine Shaw & Smith, la température atteignait tout juste les 10°C.

C'est sur ces sols vieux et pauvres datant du cambrien que se situe la région des meilleurs sauvignons blancs d'Australie, vins au style intéressant: plus de fruits qu'à Bordeaux et moins d'exotisme criard qu'en Nouvelle-Zélande. (Elle produit également de bons chardonnays). Les sauvignons 2007 de Shaw & Smith et de Geoff Weaver en sont un bon exemple.

Cette journée mouvementée s'est conclue par la découverte d'un autre grand cuisinier d'origine asiatique, le jeune vietnamien Le Tu Thai, dans le restaurant de Petaluma à Bridgewater Mill, installé dans un vieux moulin à eau restauré par Croser il y a 30 ans. Le premier vin du voyage méritant le qualificatif de "grandiose" fit son apparition en même temps que les fromages: le

Whalebone Vineyard Cabernet Shiraz (le plus typique des assemblages australiens) 2005 de Tapanappa, vin extrêmement jeune mais d'une grande complexité et très harmonieux élaboré par Croser avec des raisins provenant du district voisin de Wrattenbully, peu connu au niveau international mais qui pourrait bien égaler un jour le prestige de Coonawarra dans la production de cabernets.

Vendredi et samedi, nous poursuivions notre parcours à travers l'Australie Méridionale avec la découverte de deux prestigieuses appellations qui entourent Adélaïde: Barossa et McLaren Vale. Nous effectuons un arrêt significatif pour visiter un monument historique du vin australien, ou du moins, ce qu'il en reste: le Magill Estate (plusieurs bâtiments historiques et 5,2 hectares de vignes), qui se trouve aujourd'hui totalement encerclé par la ville d'Adélaïde. Il s'agit du domaine viticole fondé en 1844 par le docteur Christopher Rawson Penfold et dans lequel le nologue Max Schubert élaborera, en 1951, le premier Penfolds Grange Hermitage.

Les vendanges étaient déjà terminées dans la Barossa ó avec trois semaines d'avance sur la moyenne, ou du moins sur la moyenne d'il y a 10 ans, après une année de sécheresse et de fortes chaleurs ó lorsque les membres de l'expédition découvrirent cette appellation qui, inévitablement, nous rappelle la vallée californienne de Napa parce que les vignes les plus anciennes, autrefois consacrées exclusivement à la production de vins doux, se trouvent au fond de la vallée et non pas sur les coteaux qui l'entourent. Les sols sont en argile jaune, très ancien et dégradé (du point de vue géologique, le sud de l'Australie est l'une des régions les plus vieilles de la planète). L'Eden Valley est une prolongation de Barossa qui se caractérise par une plus grande hauteur (sommets atteignant les 550 mètres, face aux 300 mètres de Barossa) et un climat nettement plus frais qui permet de cultiver la grande spécialité de la région: le riesling.

La dégustation des vins de l'Eden Valley et de ses vallées voisines, Clare Valley et Barossa, s'est déroulée dans la cave Yalumba, la plus ancienne propriété familiale (qui compte déjà cinq générations) de cette dernière. À cette occasion, nous avons pu visiter et admirer sa petite vigne franc de pied de grenache noir, plantée en 1899 (nombreuses sont les régions australiennes, y compris Barossa, n'ayant jamais subi l'invasion du phylloxéra).

Ici, les rieslings (généralement secs) d'Eden et de Clare vieillissent mieux que les autres vins: nous avons pu déguster un Yalumba Eden Valley de 1942, bien qu'il ne lui restait plus qu'un soupçon de vie. Un opulent Leo During Bin DWV Watervale de 1991 ou un délicat, fin Peter Lehmann Eden Valley Réserve de 2002, qui 'pétrolait' déjà légèrement, sont des exemples plus réalistes. Ces rieslings sont d'une acidité importante (un pH de 2,95 ou 3,00 est courant) qui, nous assure-t-on, est naturelle.

Le sémillon Margaret 2002 de Peter Lehmann, provenant des rares vignes cultivées en hauteur sur les collines de la vallée de Barossa, avec sa fraîcheur alliée à la précision d'un graves sec, nous donne une bonne idée du potentiel qu'offre ce cépage dans cette région. Des viogniers corrects mais qui, comme d'habitude, accusent une certaine lourdeur, furent suivis par des shiraz de Barossa qui sont des vins relativement peu 'parkerisés', sans excès d'alcool ou de bois, et dotés d'arômes que James Halliday situe "dans l'éventail des pruneaux et des mûres". Puis quelques vins de grande classe firent leur apparition, tels que le Torbreck Run Rig de 2005 (jeune mais aux tanins très fins, long, riche en fruits noirs et en charbon de bois), le Turkey Flat 2001, un classique (provenant d'une vigne plantée en 1847, aux profils classiques et de chêne américain, de plus en plus rare de nos jours). Mais plusieurs vins, tels que le Henschke Mount Edelstone de 2005, montraient cette apparente acidification, si fréquente en Australie, qui rend les vins étriqués et austères et les rend moins attrayants pour accompagner la cuisine.

Les vins servis pour accompagner le déjeuner, rustique et copieux, étaient certes plus classiques mais firent l'unanimité. En tête de la liste, citons les assemblages typiquement australiens de syrah-cabernet qui sont la spécialité de Yalumba: le Yalumba The Signature Shiraz-Cabernet Sauvignon de 1966 est un miracle d'harmonie et de puissance, semblable à un croisement entre un grand hermitage et un grand pomerol, d'un grand millésime qui fut aussi réussi en Australie qu'à Bordeaux.

Du point de vue académique, la visite suivante à Seppeltsfield fut d'un grand intérêt, mais elle fut plus difficile du point de vue gustatif. Autrefois appelée Seppelt (marque qui aujourd'hui appartient au géant Foster's, suite à la vente de la cave au début de l'année à un groupe d'investisseurs), elle fut fondée par des immigrants allemands en 1851, c'est le haut lieu des vins fortifiés australiens. Elle produit depuis 1890 un vin qui vieillit pendant un siècle (non pas en fûts mais en barriques, chaque fois plus petites et plus nombreuses) avant d'arriver sur le marché: une sorte de pedro ximénez plus amer, d'une concentration à la limite du buvable, composé de syrah, grenache et mourvèdre. Nous avons pu goûter les millésimes 1890 et 1907. Le plus vieux s'avérait plus jeune en bouche. Intéressants sans aucun doute, mais difficiles à apprécier.

Cette journée s'est achevée en beauté avec la visite du Magill Estate. Nous avons pu effectuer une fascinante dégustation verticale de dix millésimes de Grange, le plus grand vin australien. Puis nous avons aussi d'autres grands vins du plus célèbre domaine de ce pays (aujourd'hui propriété des brasseurs Foster's, de même que tout le groupe Southcorp). Nous avons vécu de grands moments avec les Grange, ces vins si particuliers, qui sont le produit d'assemblages des meilleurs raisins en provenance des diverses régions entourant Adelaïde, assemblages variant selon les années. Il y a toujours du raisin de Barossa dans Grange, et selon les millésimes, aussi d'Adelaide Hills, de Coonawarra, de McLaren, de Padthaway et même de la petite vigne qui

subsiste au Magill Estate. La syrah est toujours accompagné d'un peu de cabernet sauvignon (de 1% à 14%).

Ce sont des vins puissants, très exotiques, que de nombreux Européens considèrent comme excessifs dans leur opulence aromatique, mais qui sont brillants dans leur propre contexte. Nous avons commencé par un millésime 1962, encore bien vivant, un peu comme un vieux porto qui serait sec. Les millésimes 1978 et 1979 ont beaucoup brillé par leur harmonie et leur élégance (deux années considérées comme mineures mais qui ont bien évolué, très buvables maintenant, justement parce que ce ne sont pas des monstres de concentration). Nous avons pu comparer deux millésimes aussi célèbres l'un que l'autre, 1990 et 1991, ce dernier se goûtant mieux. Et, pour finir, l'immense potentiel d'un millésime presque parfait, sans la moindre arête, le 2002.

Entre 80.000 et 100.000 bouteilles de Grange sont produites chaque année et toujours selon les normes du regretté Schubert: fermentation à température modérée (23-25°C), élevage en fût neuf américain avant de finir avec encore 3-4° Baumé de sucre, affinage et fermentation malolactique en fûts de chêne.

Mais existe-t-il encore d'autres secrets que ceux que nous a confiés le ologue de la maison, Peter Gago ? Le lendemain, un deuxième dialogue, de McLaren Valley cette fois-ci, nous assurait que le Grange reçoit régulièrement des ajouts de tanins en poudre. Une fois de plus, les libertés ologiques que s'accordent les australiens placent un astérisque sur leurs grandes réussites.

D'ailleurs, à l'heure du dîner, le vin de Penfolds qui a suscité le plus grand enthousiasme parmi les académiciens ne fut pas le plus renommé mais le super-classique St. Henri Shiraz 1991 (macération modérée, élevage dans de grandes foudres de vieux chêne américain) en magnum qui a remporté l'unanimité, comme un grand vin du Rhône. Évidemment, le vin le plus légendaire qu'ait produit ce domaine était hors concours: le Bin 60A Coonawarra Cabernet Kalimna Shiraz, fait avec les raisins de deux vieilles vignes, qui est le plus complexe, fin et long de ces assemblages cabernet-syrah produits dans le pays. C'est un vin qui occupe une place semblable à celle du Lafite-Rothschild 1947 ou de Vega Sicilia 1942 dans la mémoire collective du vin en Australie.

Et pour finir, la plus brève, et en principe moins importante, visite au McLaren Vale nous a permis de connaître les spécialités de cette région située à proximité de la mer: grenache, mourvèdre et assemblages de ces deux cépages d'origine espagnole avec la syrah/shiraz rhodanienne. L'acidification vient gâcher certaines sensations mais tous les vins n'ont pas recours. Le plus intéressant, la dégustation dans le domaine Wirra Wirra (qui venait de souffrir un grave accident: plusieurs cuves s'étaient effondrées, provoquant la perte de 5.000 hectolitres de vin et causant de graves blessures à un travailleur). Le

Gibson Australian Old Vine Grenache 2004, complexe et élégant, est un bon exemple du style McLaren. Le Hewitson Old Garden Mourvèdre 2006 (d'une vigne de 150 ans), de la vallée voisine de Barossa, est également impressionnant. Nous avons également dégusté le Cascabel Típico Grenache Monastrell Shiraz 2006, un bon assemblage fait par une jeune o nologue espagnole, Susana Fernández.

Dès le lendemain nous revenons vers l'ouest. La route traverse le fleuve Murray, le plus long d'Australie, qui zigzague d'est en ouest sur 2.500 kilomètres jusqu'à son embouchure, à l'est d'Adelaïde. Une fois traversé ó son débit semble raisonnable par rapport aux baisses historiques qu'il a connu ó nous poursuivons notre route, faite d'interminables lignes droites, en constatant l'omniprésence d'un élément: un énorme tube gris qui longe la Dukes Highway. Il s'agit de l'aqueduc de Murray, unique source d'eau potable pour de nombreux villages et petites villes, qui s'étend sur des centaines de kilomètres. "C'est un désert", nous explique le chauffeur de l'autocar. Pas comme le Sahara: ici, les arbustes et les grands eucalyptus poussent à foison. Pourtant, aucun terrain n'est cultivé. Les champs de blé ont été abandonnés il y a deux ou trois ans. La sécheresse les a emportés.

Les membres de l'Académie poursuivent leur périple entre Adelaïde et Melbourne, parcourant plusieurs régions viticoles australiennes historiques et d'autres plus récentes. Ce trajet entre Adelaïde et Coonawarra (environ 400 kilomètres) nous aura servi pour illustrer le principal problème de la viticulture australienne: la présence d'eau après une longue sécheresse. Le Murray, qui a favorisé le développement du sud de l'Australie durant des siècles, n'est plus en mesure de suivre le rythme et les autorités ont décidé de réserver ces eaux à la consommation humaine. La plupart des vignobles, c'est-à-dire 150.000 hectares sur un total de 170.000, dépendent de l'irrigation goutte-à-goutte.

Le secteur viticole pourra-t-il survivre en de telles circonstances? Cette question est aujourd'hui sans réponse. Quoi qu'il en soit, il est évident que la fulgurante expansion du secteur viticole australien, encouragée par le succès international de ses productions (les deux tiers sont exportés) s'est soudainement stoppé et certains vignobles dépourvus d'eau commencent à être abandonnés.

McLaren nous a agréablement surpris; Coonawarra, le plus prestigieux terroir d'Australie, situé au fin fond de ce long parcours, en direction du sud-est, au-delà du Murray, nous a également surpris mais en moins positif, du moins en ce qui concerne les dégustations auxquelles nous avons assistées dans la zone limitrophe de Padthaway.

Les sols ont été peu évoqués durant le voyage. Nous avons d'ailleurs prêté peu d'attention au travail en cave, alors que pour une fois le voyage de printemps de l'AIV coïncidait avec la fin des vendanges, puisque nous étions dans l'hémisphère sud, Ce qui a compté surtout, tout au long du parcours, c'est

le produit fini, ce que contient la bouteille. Mais il est impossible de mentionner le Coonawarra sans citer son fameux sol de 'terra rossa', argile rouge ferreux, et son grand îlot de calcaire: la seule grande zone argilo-calcaire du pays, connue également depuis plusieurs dizaines d'années pour ses cabernets, qui jouit d'un climat plus frais que dans les environs d'Adélaïde.

Finalement, c'est une syrah de Padthaway, le Orlando Lawson's Shiraz 2002, généreux et doux sans être écrasant, qui nous a semblé être le vin le plus intéressant de la région. La dégustation verticale des grands vins du groupe Foster's (anciennement Southcorp) à Coonawarra, le Lindemans Limestone Ridge Shiraz-Cabernet et le Lindemans Pyrus (cabernet sauvignon, merlot et cabernet franc) s'est avérée décevante. Ils semblent être élaborés selon des méthodes immuables et soumis à une acidification systématique qui retrécit et durcit les vins.

Un dîner (barbecue avec viande de kangourou incluse) arrosé d'une variété de cabernets et syrahs de la région, de Foster's (y compris ceux de la marque Wynns) et d'autres producteurs nous a laissé exactement cette même impression frustrante de vins amoindris par la manipulation à coups d'acide tartrique et/ou de tanins en poudre. Les académiciens, qui sont de fins dégustateurs, se sont rapidement rabattus sur le plus convaincant de la liste des 15 vins qui nous ont été servis: le Brand's Stentiford Shiraz 1996, vin complexe, sérieux et délicieusement mûr, élaboré à partir d'une vigne centenaire. Voilà vraiment un bon vin australien!

L'étape vers Melbourne passait par des zones beaucoup moins connues des Européens et nous a procuré de nouvelles surprises. Lundi, dans les Grampians, la cave Seppelt (également propriété de Foster's) nous a servi un rouge moousseux de syrah liquoreux, ce vin intrinsèquement australien: le Seppelt Show Sparkling Shiraz 1994 (huit ans d'élevage sur lies). Mais surtout nous avons découvert les bons rieslings (toujours secs) de cette région et de Henty, les zones plus fraîches du pays si l'on exclut la Tasmanie, par exemple le prometteur et encore jeune Crawford River Reserve Riesling 1994. Mais ce n'est pas tout: les vins de syrah de climat frais sont fins, complexes et très attrayants. Notez, on ne sait jamais: le fabuleux Mount Langi Ghiran 'Langi' Shiraz 2005 et le Seppelt Chalambar Shiraz 1994, mûr et déjà doté d'arômes tertiaires (cacao, café au lait, viande rôtie)

Autres découvertes: les zones fraîches de Geelong et Mornington Peninsula, situées de chaque côté de l'embouchure de la grande baie de Melbourne (que nous avons dû relier par ferry). Les chardonnays de Geelong (Chardonnay by Farr 2006, Shadowfax Chardonnay 2006...) sont les plus complexes du pays après ceux de la Margaret River. À Mornington, nous avons découvert d'intéressants pinots (Ten Minutes by Tractor McCutcheon Vineyard Pinot Noir 2006) et des shiraz encore plus intéressants (Merricks Estate

Shiraz 2000, très balsamique, notes de fruits noirs et de charbon de bois: expansif, mais pas trop).

Et enfin, dernière trouvaille: les blancs de Mornington, très fins, longs et élégants. Le Paradigm Hill Pinot Gris 2005, le Kooyong Farrago Chardonnay 2005 et le Tuck's Ridge Buckle Vineyard Chardonnay 2006 sont des vins splendides. Les méthodes d'élaboration (vendanges plus précoces, moins de bois neuf mais toujours français) ont considérablement affiné les blancs australiens par rapport à la production d'il y a 10-15 ans. Certains producteurs de rouge devraient en tirer des leçons et revoir leurs vieilles pratiques!

Plusieurs vignes de ces zones maritimes peuvent vivre sans irrigation. Une véritable chance par les temps qui courent!

Melbourne la douce, la méditerranéenne était chargée d'accueillir la dernière étape, consacrée à la vallée de la Yarra, où James Halliday s'est installé il y a 23 ans pour relancer avec brio la culture du pinot noir dans son pays. Par ailleurs, deux dégustations extraordinaires de vieux vins australiens auront servi à replacer dans son contexte historique l'histoire récente et aussi celle plus ancienne, celle de l'Australie du 19^{ème} siècle et de ses 'portos'- tout ce qui se fait ici.

La Yarra Valley est à un jet de pierre de la banlieue orientale de Melbourne. C'est une zone verte, fraîche, accidentée, qui offre des vues spectaculaires avec des versants, dans sa partie haute, qui abritent des vignobles à des altitudes pouvant atteindre 500 mètres (dans ces conditions climatiques, la vigne ne peut supporter des altitudes supérieures). Les terres volcaniques et profondes de cette partie haute sont plus favorables à la culture de la vigne que les sols extrêmement acides de la partie basse, que les experts locaux corrigent sans hésitation avec de grandes quantités de chaux et de gypse.

Halliday, notre illustre guide, finissait la tournée par une visite personnalisée de Yarra, et nous montrait avec fierté son domaine de Coldstream Hills (désormais vendu à Foster mais encore sous la direction de l'ancien avocat reconverti en vigneron et oenologue). Lui, il a à peine corrigé ce sol acide, et ses vins, à la fois complexes et délicats, sont un exemple rare de ce qu'il est possible de faire: produire un pinot de qualité lorsque l'on sait que le cépage bourguignon est peu enclin à se distinguer s'il est produit ailleurs que sur des terres calcaires.

Trois dégustations dans la vallée du Yarra (Domaine Chandon, Yeringberg et Coldstream Hills) ont permis de découvrir de bons chardonnays (le rarissime PHI Chardonnay 2005, très complexe, est le meilleur) ainsi que des syrahs produites sur place (l'exotique Yering Station Reserve Shiraz Viognier 2003 et le classique Domaine Chandon Green Point Yarra Valley Reserve Shiraz 2004), en plus du très original Yeringberg Marsanne Roussanne 2004 qui rappelle ce qui se faisait en 1863 dans le premier domaine de la vallée, fondé par

le grand-père de l'actuel propriétaire, Guillaume de Pury. Mais les vedettes de Yarra sont les pinots noirs, qui sont d'une délicatesse et d'une pureté quasi bourguignonne. Finalement, le riesling et le pinot auront été les meilleures surprises de ce voyage durant lequel nous ne pensions découvrir que des syrahs et des chardonnays.

À l'occasion de ces dégustations et de deux dîners dans deux restaurants de choix de Melbourne (le Rockpool Bar & Grill de Neil Perry et l'établissement typiquement bourguignon du Français Jacques Reymond), nous avons vu défiler la plupart des meilleurs pinots de notre parcours, certains ayant un âge déjà bien avancé. Voici ceux qui nous ont le plus impressionné: le Diamond Valley White Label Estate Pinot Noir 2005, le Punch Close Planted Pinot Noir 2005, le Coldstream Hills Reserve Pinot Noir 1991, 1992 et 2004, le Yering Station Pinot Noir 2006, le Tarrawarra Reserve Pinot Noir 2006, le Bass Phillip Premium Pinot Noir 1994. Ce dernier, originaire de Gippsland, dans l'état de Victoria, était le seul des meilleurs produit loin du Yarra. D'ailleurs, il se distingue brillamment par son élégance, son harmonie, et ses 14 ans d'âge.

Le chancelier résumait en ces termes les impressions ressenties par l'ensemble des académiciens lors de la dernière dégustation, après plus de 350 vins goûtés en 12 jours: "Nous constatons une moindre utilisation des bois neufs et plus de fraîcheur, ce qui donne aux vins un aspect plus fin et plus intéressant qu'il y a 15 ans. Nous constatons également que ce qui suscite le plus d'intérêt est le produit fini, l'oenologie s'impose face à la viticulture. Mais aussi, que l'on retrouve les mêmes cépages dans pratiquement toutes les régions et ceci quelque soit le climat: syrah, chardonnay, riesling, pinot noir, cabernet sauvignon. Ceci ne fait que d'accentuer la tendance qui consiste à considérer l'Australie comme une seule et grande même zone qui produit les mêmes vins dans toutes ces régions".

Un grand pays viticole est une mosaïque de différentes régions, de différents terroirs avec leurs différents cépages adaptés à chacun d'eux. L'Australie ne peut pas encore se définir comme tel, ce qui rend sa personnalité plus diffuse. Une fois sur place, nous sommes capables de situer la Hunter Valley et le Coonawarra sur une carte et d'apprécier les différences régionales. Mais en fin de compte, un chardonnay est un chardonnay, qu'il vienne de Margaret River ou de Yarra. Mais en Espagne un vin de Toro n'est pas un ribera del Duero ni un rioja, même si tous les trois sont faits de tempranillo. Cette absence de définition, ce manque de mosaïque est, au même titre que la sécheresse persistante, l'épée de Damoclès qui pend sur l'Australie et conditionne son installation définitive dans la catégorie des grands pays viticoles à la hauteur des meilleurs du vieux monde.