DU 30 JANVIER AU 12 FÉVRIER 2011

VINS ET VIGNOBLES D'OCÉANIE

IFV SUD-OUEST
V'INNOPÔLE - BP 22
81310 LISLE SUR TARN
WWW.VIGNEVIN-SUOUEST.COM

QUELQUES MOTS D'INTRODUCTION

Depuis plus de 10 ans maintenant, l'IFV Sud-Ouest organise des déplacements de formation dans des vignobles étrangers. Des délégations de producteurs du Sud-Ouest ont ainsi découvert les vignobles d'Aragon en Espagne, du Piémont italien, du Maroc, du Liban, de Grèce, du Portugal. Depuis 2006, ces formations se sont recentrées sur les pays dits du «nouveau monde» qui font de plus en plus parler d'eux en concurrençant nos vins sur les marchés extérieurs : c'est le cas de l'Argentine (2006), de l'Afrique du Sud (2007), du Chili (2008) et de la Californie (2010).

En complément des sessions de formation aux thématiques bien définies, ce déplacement permet de découvrir un vignoble, de comprendre son organisation au niveau technique et commercial, de confronter l'expérience de nos vignobles, de permettre des échanges et bien sûr de «ramener» des idées pour progresser et à mettre en oeuvre : oenotourisme, communication sur le cépage, bouchage vis, process et itinéraire de vinification, irrigation et mécanisation au vignoble, gestion stratégique, organisation interprofessionnelle, en sont quelques illustrations.

Comme pour le déplacement réalisé aux USA en 2010, la prise en charge par les organismes de formation de la filière viti-vinicole (FAFSEA, OPCA2 et VIVEA/FEADER) a été acceptée. En 2011, la formation concernait «les vins et vignobles d'Océanie» à travers les visites des vignobles australien et néo-zélandais, deux vignobles aux orientations stratégiques diamétralement opposées.

Parmi nos concurrents des vignobles du «Nouveau Monde», l'Australie est certainement le pays viticole le plus innovateur, qui a bâti en quelques décennies son propre modèle de production, adapté à ses contraintes locales sans chercher à copier ce qui se faisait déjà dans les pays de l'ancien continent. Mécanisation, vinification en conditions réductrices en sont quelques illustrations. La taille rase et le minimal pruning, dont on parle dans nos vignobles depuis quelques années, sont utilisés là-bas depuis plus de 20 ans avec succès. Ce modèle a été payant puisque l'Australie a grignoté aux vins français des parts sur les marchés stratégiques comme les USA, le Royaume-Uni dans la gamme de vins popular-premium. Le prochain défi qui attend l'Australie est de se construire une réputation forte dans le secteur des vins haut de gamme, de terroir.

De l'autre côté de la mer de Tasmanie, à 2000 km de distance de Sydney, le voisin néo-zélandais a opté depuis ses débuts et le succès de la winery phare «Cloudy Bay», vers la qualité et la production de Sauvignon blanc de classe mondiale. Ce cépage, qui s'exprime là-bas comme nulle part ailleurs, avec des arômes surprenants allant du poivré aux fruits tropicaux, représentait plus de 60% de la production totale de raisin néo-zélandais en 2009. Les vins de Sauvignon de Marlborough ont conquis le monde et dans ce terroir exceptionnel de l'île Sud, un nouveau style classique a été créé, si étonnamment différent qu'il est devenu le porte-drapeau de la Nouvelle-Zélande viticole.

SOMMAIRE

AUSTRALIE VITICOLE

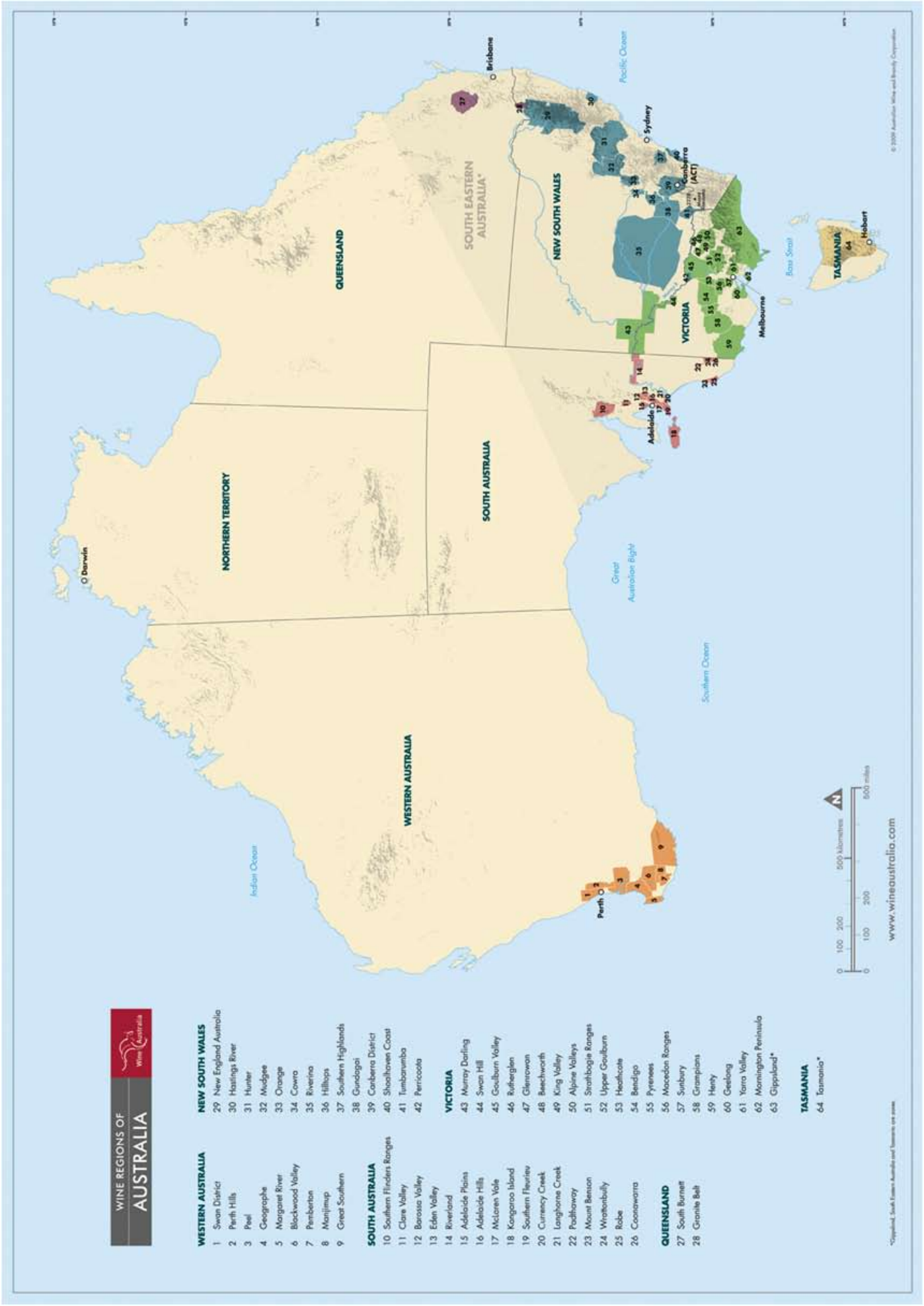
- Introduction à la viticulture australienne 7
- Choix et orientations stratégiques de la filière viticole australienne 9
- La recherche vinicole en Australie 11
- Viticulture de précision et mécanisation du vignoble 12
- L'oenotourisme en Australie et dans la Barossa Valley 14
- Le matériel végétal en Australie 16
- Penfold's Grange : à la découverte du mythe australien 17
- Un chai de vinification unique au monde 18
- La production de vins sans SO2 19
- Le vignoble de Margaret River : vers une valorisation des terroirs viticoles 20
- Maîtrise d'une production de masse basée sur la mécanisation et l'irrigation : le Riverland 23

NOUVELLE-ZÉLANDE VITICOLE

- Présentation de la viticulture néo-zélandaise 29
- Le bouchage à vis des vins 31
- La recherche et les problématiques de la filière vitivinicole néo-zélandaise 33
- Aspects techniques de la viticulture de Marlborough 34
- Aspects oenologiques de l'élaboration des Sauvignons 38
- 3 ovnis dans le paysage viticole néo-zélandais 40

La filière viticole australienne

Les prix dans cette partie sont exprimés en dollars australiens. 1 AU$ = 0,73 € au 1er mars 2011



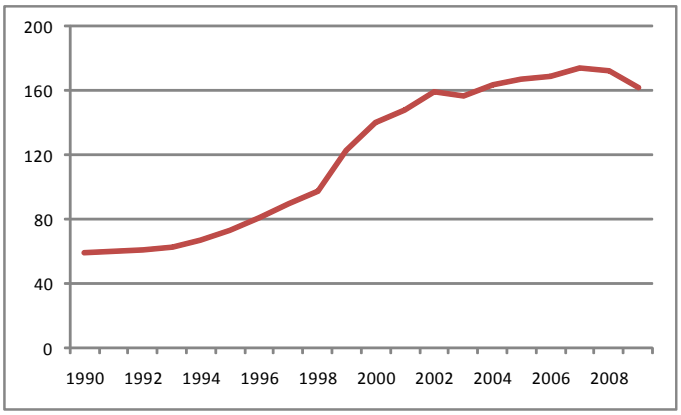
Photos 1 : Les principales régions viticoles australiennes (Source AWBC)

INTRODUCTION À LA VITICULTURE AUSTRALIENNE

(IFV SUD-OUEST)

Histoire du vignoble australien

Introduite en 1788 par le capitaine Arthur Phillip, en Nouvelle-Galles du Sud, la vigne se répandit au XIXe siècle dans beaucoup de régions du pays, mais le vignoble demeura longtemps concentré dans le sud-est et l'extrême sud, dans des régions ensoleillées mais relativement fraîches. En 1831, l'Ecossais James Busby, souvent appelé « le père de la viticulture australienne », ramena d'Europe du matériel végétal, principalement français et espagnol afin d'améliorer le vignoble australien. Une des variétés collectées était la Syrah, bien que Busby ait utilisé deux orthographes fantaisistes : Scyras et Ciras. Les boutures furent plantées dans les Jardins botaniques royaux de Sydney, dans la Hunter Valley avant d'être introduites en Australie-Méridionale en 1839. Les premières structures viticoles du pays se sont installées dans la Barossa au milieu du 19 siècle (Penfold's 1844). L'industrie viticole a vivoté jusqu'à la fin des années 1980, traversant successivement des phases de surproduction de vins rouges (1970) et de stagnation de la consommation intérieure (1980). C'est à partir des années 1990 que l'Australie viticole va véritablement prendre son envol en s'orientant et se focalisant vers l'export. En l'espace d'à peine 20 ans (1990-2007), la surface viticole du pays a été triplée (graphique 1) !! Après 20 ans de croissance continue le vignoble australien a enregistré un léger recul depuis 2007.



Graphique 1 :Evolution du vignoble australien (en millers d'ha) sur la période 1990-2008 (source OIV)

Pays	Surface totale du vignoble (en milliers d'ha)	production de vin (prévision en millier d'hl)
Espagne	1113	32506
France	840	45558
Italie	818	47699
Turquie	515	nc
Chine	475	12000
USA	398	20620
Iran	330	nc
Portugal	243	6000
Argentine	228	12135
Roumanie	205	6703
Chili	200	9869
Australie	175	11600
Afrique du Sud	132	9788

Tableau 1 : Etat du vignoble et de la production mondiale de vin en 2009 (Source OIV)
nc : non communiqué

Aperçu du vignoble, de l'encépagement et de la production de vin

Selon les sources OIV (tableau 1), l'Australie se plaçait en 2009 au 12ème rang mondial pour la surface totale de son vignoble et à la 7ème place pour sa production de vin. En 2009, elle comptait 2400 producteurs de raisins (moyenne de 7.2 ha/producteur) pour 1000 structures vinicoles de tranformation.

Les cépages blancs les plus plantés en 2009 étaient le Chardonnay (31 500 ha), le Sémillon (6 700 ha), le Sauvignon blanc (6 400 ha) et le Riesling (4 400 ha). D'autres cépages, comme le Pinot Grigio ou le Viognier, progressent rapidement. On nous a également parlé à plusieurs reprises du Fiano, peut être l'un des cépages d'avenir, originaire du Sud de l'Italie, de la région de Naples. L'encépagement en rouge est largement dominé par la Syrah qui représentait 44 000 ha en 2009. Elle est suivie par le Cabernet Sauvignon (27 500 ha), le Merlot (10 800 ha), le Pinot Noir (4 500 ha) et le Grenache (2 000 ha). Le Cabernet Franc est l'un des cépages qui progresse le plus rapidement. Les variétés méditerranéennes (Mourvèdre, Sangiovese, Tempranillo, Montepulciano) ont également le vent en poupe.

Les principales régions viticoles d'Australie

L'Australie compte 64 régions viticoles, réparties sur 7 états. L'Australie méridionale, au climat océanique tempéré, ayant pour capitale Adelaïde, concentre avec 75 000 ha, près de la moitié de la production nationale. Par ordre d'importance, les principales zones viticoles du pays sont :

- le Riverland (21 300 ha). Il s'agit de l'un des moteurs de la production viticole australienne. La forte disponibilité en eau, en plein coeur du bassin de la Murray River, permet d'irriguer et de soutenir des rendements élevés. Le climat y est très chaud pendant la phase de maturation des raisins.

- Riverina (20 400 ha). Le fief de Yellow Tail et la région cousine du Riverland, situé en Nouvelle Galle du Sud, l'état de Sydney. L'essor de Casella Wines a très largement contribué au développement de cette région viticole qui représente aujourd'hui 55% de la production de l'état et compte pour 15% de la production nationale

- la Limestone Coast (15 000 ha). Une autre zone réputée pour ses Shiraz et ses Cabernet Sauvignon. Elle est composée de plusieurs sous-régions comme Padthaway, Coonawarra, Wrattonbully, Mount Benson. Le terroir de Coonawarra et ses «terra rossa» sont réputées mondialement pour produire des Cabernet Sauvignon d'exception

- la Barossa valley (12 400 ha). Il s'agit de l'une des régions les plus anciennes et les plus réputées du pays notamment pour ses Syrah. Située à une heure environ

d'Adelaïde, la région accueille tous les grands noms de la viticulture australienne

• Clare valley (5 000 ha). A une heure au nord de la Barossa, la région de Clare jouit de températures très élevées pendant la période estivale. Ces températures sont tempérées par l'altitude et les vents frais soufflant en cours de journée. La région est réputée pour ses Riesling et ses Syrah.

• Hunter valley (4 500 ha). Située en Nouvelle Galle du Sud, à proximité de Sydney, la Hunter valley bénéficie d'un climat semi-tropical, caractérisé par des températures caniculaires et d'importantes précipitations de janvier à avril. La région est réputée pour ses Sémillon à faible degré (9% TAV) et au fort potentiel de vieillissement.

• MacLaren vale (3 600 ha). Au Sud Ouest d'Adelaïde, la région jouit d'une importante influence océanique. Il s'agit de la première région «verte» d'Australie puisque les producteurs se sont engagés dans une démarche écologique. La région est fameuse pour ses assemblages de style rhodanien à base de Shiraz et de Grenache.

• et de nombreuses régions au climat plus frais («cool climate») en plein développement et à la réputation grandissante (Yarra Valley, Tasmanie, Mornington peninsula , Margaret River...) se focalisant sur la production de Chardonnay, Pinot Noir, Sauvignon et de vins effervescents

Dans l'impossibilité technique et logistique de tout visiter en l'espace d'une semaine, notre choix s'est orienté vers 3 régions bien distinctes et aux stratégies de production radicalement tranchées : la Barossa valley (région traditionnelle de production) ; le Riverland (production de masse basée sur l'irrigation) et Margaret River (région viticole en plein essor à la communication basée sur le terroir).

Une filière très concentrée dominée par les achats de raisins

La filière est très concentrée puisqu'en 2009, les trois premiers groupes australiens que sont Constellation avec 318 000 tonnes (Hardy's), Foster's avec 211 000 tonnes (Penfold's, Wolf Blass, Rosemount, Lindemans, Wynn's...) et Casella Wines avec 180 000 tonnes (Yellow Tail), représentaient près de 70% de la production nationale.

25% environ du vignoble appartiennent aux «wineries», l'essentiel est détenu par des producteurs indépendants qui vendent leurs raisins. On comprend que la gouvernance peut facilement tourner à l'avantage des «wineries» qui fixent les prix et contrôlent le marché. Actuellement en surproduction et en pleine crise, certains cours sont descendus en 2011 jusqu'à 150 €/tonne soit très nettement en dessous du côut de production.

le vignoble de Coonawarra et ses sols de «terra rossa» sont réputés pour la production de Cabernet Sauvignon aux puissant arômes mentholés ou d'eucalyptus

Le dikat du marketing et des marques

Les marques phares australiennes ont envahi le monde et sont présentes dans les principaux pays consommateurs de vins. La France n'est pas épargnée puisque quelques marques sont représentées en CHR, chez les cavistes et dans la grande distribution. Les marques principales australiennes sont Penfold's, Jacob's Creek, Rosemount, Yellow Tail, Hardy's, Lindeman's, De Bortoli, Yalumba, Wolf Blass.

Un point commun à tous ces géants : la communication se fait essentiellement sur le cépage et les budgets marketing, alloués pour soutenir les marques sur les marchés d'exportation, sont colossaux. Les 3 premiers groupes investissent environ 10% de leur chiffre d'Affaire en budget marketing, ce qui représente pour le groupe Foster's plus de 150 millions d'euros par an !!

Un contexte de crise depuis 2008

Depuis 2008, la filière australienne connaît une surproduction et traverse une crise sans précédent qui l'oblige à réduire de 20% sa production. Cette surproduction estimée à plus de 100 millions de caisses est la conséquence d'une augmentation de la production combinée à une baisse de la consommation dans un contexte de crise financière mondiale. L'Australie y a déjà répondu de manière rapide et efficace, en arrachant 13000 ha de vignoble et en ne récoltant pas sur 8000 ha. Les instances ne semblent pas encore prêtes à mettre en place une distillation de crise.

CHOIX ET ORIENTATIONS STRATÉGIQUES DE LA FILIÈRE VITICOLE AUSTRALIENNE

(AUSTRALIAN WINE AND BRANDY CORPORATION)

A propos de l'Australian Wine and Brandy Corporation

L'Australian Wine and Brandy Corporation (AWBC) est un organisme fondé en 1981 par le gournement australien mais financé par l'industrie. Une taxe obligatoire est prélévée par tonne de raisins et volume de vins produits. Elle fait partie des 6 organisations viticoles nationales australiennes avec le Grape and Wine Research and Development Corporation, le Winemakers' Federation of Australia, le Wine Grape Growers Australia, l'Australian Wine Research Institute et l'Austrade. L'AWBC compte une cinquantaine de collaborateurs au total et possède des bureaux dans les marchés clés. Sa grande fonction, depuis l'essor de l'industrie viticole australienne et de son orientation vers l'export au début des années 1990, est d'assurer la promotion internationale des vins australiens et de la marque Australie à travers le monde. Ses autres missions concernent la délimitation des régions viticoles australiennes, la collecte de statistiques sur la filière (export, taux de change), la réalisation d'études de marché et l'agrément des vins pour l'export. Chaque vin australien destiné à être exporté doit obtenir au préalable un permis d'exportation qui comprend notamment une validation sensorielle.

Consommation intérieure vs export

La filière viticole australienne pèse lourd dans l'Agriculture puisqu'elle représente un chiffre annuel de 5.5 milliards de dollars, devant l'industrie laitière (3.3 milliards) et les céréales (5.2 milliards) mais derrière la sylviculture (18 milliards) et l'élevage (7.7 milliards).

2/3 des volumes de vins produits en Australie sont exportés vers plus de 100 destinations, ce qui fait du pays le 4ème plus important exportateur de vins au monde. La consommation locale de vin approchait 30 litres par an et par habitant en 2009, un chiffre en croissance régulière au détriment de la consommation bière. Cette dernière descendait à son niveau le plus bas mais encore élevé à 107 litres par an et par habitant. Le consommateur australien, curieux et à la recherche de nouveaux vins, n'hésite pas à se tourner vers les vins néo-zélandais, français ou italiens dont l'importation est en pleine augmentation car le taux de change actuel est favorable au dollar australien.

Les marchés clés export pour les vins australiens sont le Royaume-Uni (1er en volume), les USA (1er en valeur), le Canada, la Chine et l'Allemagne. Ces cinq marchés représentent 80% des exportations. Les exportations de vins rouges en léger recul représentaient, en 2009, 60% du total contre 38% pour les vins blancs tranquilles et 2% pour les effervescents. Les plus grosses progressions concernent l'Asie (+34%) et le Canada (+3%). Les petits producteurs, dont le chiffre d'affaire est inférieur à 1 million de dollars australiens, bénéficient d'aide du gouvernement à travers un retour de taxe de 29%. Parmi

le magnifique National Wine Center à Adelaïde, dont l'architecture rappelle celle d'une barrique, abrite l'AWBC

les 5 marques les plus exportés, citons Jacob's Creek qui fut le premier vin à succès sur le marché britannique ; Lindemans dont le Chardonnay pensé pour le marché canadien en 1985 devint le vin plus exporté ; Yellow Tail qui a atteint le plus rapidement le million de caisses et est devenu n°1 dans 10 pays ; Wolf Blass Red Label, un assemblage Shiraz/Cabernet Sauvignon créé en 1973 et Hardy's Stamp devenu en une dizaine d'années une marque phare au Royaume-Uni.

Plan à 2025 et orientations stratégiques

En 2007, les organisations viticoles australiennes ont présenté leur plan stratégique à l'horizon 2025, issu d'une réflexion d'une année entre tous les professionnels du vin. Confrontés à une surproduction et à une baisse des cours, les professionnels ont décidé d'améliorer l'image et la valorisation de leurs vins. Rentabilité, croissance des ventes en valeur, segmentation : telles étaient les principales notions de la stratégie de ce nouveau marketing axé sur les vins régionaux et les vins fins. Ce plan se propose d'organiser l'offre en 4 segments :

- les « Brands champions » : il s'agit des marques majeures implantées sur les marchés et moteurs de la filière. En général les volumes sont importants (<1 million de cols) et le prix de vente au détail varie de 8 à 12 dollars australiens.
- les « Generation next » : il s'agit des vins tendances, les innovations, les produits fun destinés aux consommateurs occasionnels.
- les « Regional heroes » : ce sont les équivalent de nos appellations mais avec moins de contraintes réglementaires. Yarra Valley, Coonawarra ou Margaret River sont quelques exemples. Les quantités produites sont modérées, autour de 10 000 bouteilles et le prix de vente supérieur à 14 dollars.
- les « Landmarks» : ce sont les vins haut de gamme,

le top niveau à très forte image de marque. Il s'agit par exemple de Grange ou de Bin 707 de Penfold's et de Eileen Hardy Chardonnay.

Un autre aspect de ce plan est d'encourager la performance environnementale et d'intégrer l'aspect social au fonctionnement de la filière.

Quelles évolutions 4 ans après ?

Quatre années après l'instauration de ce plan, les statistiques d'exportation des vins australiens pour l'année 2009-2010 (tableaux 1 et 2) montrent que les objectifs fixés n'ont pas été atteints. En effet, la montée en gamme souhaitée n'a pas eu lieu. Une augmentation des ventes à l'export des vins d'entrée de gamme (en vrac essentiellement avec prix de vente départ cave <2.49 $/L) et une légère diminution des vins premium ont même été observées. Les exportations australiennes ont été pénalisées par le taux de change défavorable.

Et comment rebondir ?

Des études consommateurs réalisées au Royaume-Uni et aux Etats-Unis, ont mis en évidence que les vins australiens souffraient d'un problème d'image et étaient perçus comme des vins d'entrée de gamme. L'industrie viticole australienne a mis en place, depuis juin 2010, une nouvelle campagne de 2 millions de dollars, afin de repositionner les vins en image et en prix : le A+ Australian Wine. Cette stratégie qui a été initiée en Chine s'appuie sur la promotion des gens et des régions d'Australie. Afin d'obtenir le label A+, les vins doivent provenir de l'une des 64 régions viticoles australiennes, avoir été mis en bouteille dans le pays et la marque doit être 100% australienne. Les marques d'importateurs, les vins exportés en vrac et embouteillés dans le pays de destination sont ainsi exclus du programme. La promotion de ces vins se fait par des événements, le site internet (www.australiaplus.com) et via les réseaux sociaux (Twitter et Facebook). Sur ce site, chaque viticulteur australien est invité à raconter son histoire, sa philosophie et à se présenter sous son meilleur profil, cliché à l'appui !!

Brand Champion, Generation next, Regional Heroes et Landmark Australia : les 4 segments proposés en 2007 et le plus récent A+ Australian Wine (juin 2010)

A+ AUSTRALIAN WINE

Autres perspectives...

L'Australie continue à diversifier son offre puisque plus de 100 cépages sont régulièrement plantés et cultivés dans le pays. Les cépages méditerranéens (italiens et espagnols) suscitent à l'heure actuelle beaucoup d'intérêt. Les vins rosés encore faibles, pourraient se développer avec l'essor des vins de qualité. La «bio» progresse lentement et les viticulteurs australiens ne semblent pas encore prêts à absorber le surcoût lié à ce mode de production. Au niveau du style des vins, une évolution est perceptible... les arômes confiturés laissent progressivement la place à des fruits plus frais, le bois se fait plus discret et participe à la complexité.

Pays	2007-2008		2008-2009		2009-2010	
	millions de litre en volume	millions de dollars	millions de litre en volume	millions de dollars	millions de litre en volume	millions de dollars
Royaume-Uni	267.9	888.1	265.5	723.3	271.9	584.6
USA	182.6	745.5	236.4	741.2	222.9	623.6*
Canada	46.1	259.9	44.9	214.1	51.7	202.3
Chine	13.6	61.8	25.2	93.8	45.9	143.4
Allemagne	23.8	49.3	27.1	51.4	32.8	48.8

Tableau 1 : évolution des exportations de vins australiens par pays en volume et en valeur

segment de prix	part de marché (%)	évolution
< 2.49 $/L	51	+4.4%
de 2.50 à 4.99 $/L	39	-2.1%
de 5.00 à 7.49 $/L	6	-2.1%
de 7.50 à 9.99 $/L	2	0%
> 10.00 $/L	2	-0.2%

Tableau 2 : répartition des exportations de vins australiens par segment (prix de vente départ cave)

LA RECHERCHE VINICOLE EN AUSTRALIE

(AUSTRALIAN WINE RESEARCH INSTITUTE- AWRI)

Organisation et financement de l'AWRI

L'Australian Wine and Research Institute ou AWRI a été fondé en 1955. Il s'agit de l'un des centres de recherche en oenologie les plus reconnus au niveau mondial qui se distinguent par un nombre de publications scientifiques annuelles importantes (70 sur la période 2009/2010). Il possède un effectif de 150 collaborateurs pour 100 ETP (Equivalent Temps Plein). Son organisation unique, regroupant sur le même site, Recherche Fondamentale (40 salariés), Recherche Appliquée (20), Développement (20) et Prestations de services (20), lui permet d'être très performant et de répondre rapidement aux problèmes et interrogations de la filière vitivinicole. Le Directeur de l'AWRI est Sakkie Pretorius depuis 2004.

Le budget annuel de fonctionnement de l'institut est de 15 millions de dollars australiens (11 millions d'euros), 5 millions provenant des prestations réalisées et 10 autres millions de l'industrie et du gouvernement australien. Des cotisations obligatoires prélevées auprès des producteurs de raisins (2$/tonne) et auprès des structures de vinification (5$/tonne), complétées à hauteur de 7$/tonne par le gouvernement australien, permettent de constituer une cagnotte globale de 25 millions de dollars. Cette cagnotte gérée par le Grape and Wine Research and Development Corporation (GWRDC) est redistribuée auprès des différents acteurs de la recherche vitivinicole australienne (Universités, AWRI) en fonction des réponses et des propositions formulées à différents appels à projet. L'AWRI hérite en général de 40% de cette somme.

Principaux axes de recherche

Voici les principaux axes de recherches développés par l'Australian Wine Research Institute :

- Gout de fumé : ces faux goûts peuvent être communiqués aux raisins et aux vins suite à des incendies de forêt

- Obturateurs : les études menées par l'AWRI concernent le bouchage à vis des vins rouges (O2 dissous à la mise en bouteille, gestion de l'espace de tête)

- Tannins : les travaux ont permis de mettre au point une méthode de dosage rapide au chai des tannins par spectrométrie. Les valeurs obtenues sont «uploadées» sur un portail dédié géré par l'AWRI et traitées via un modèle. Le suivi des tannins en cours de fermentation permet aux utilisateurs de mieux gérer l'extraction. Coût de ce service payant : 1300 $ pour 250 échantillons ou 2600 $ pour une utilisation illimitée

- Stabilité protéine et réduction des doses de bentonites

- Levures : l'AWRI participe à des travaux de sélection en partenariat avec le producteur australien Maurivin. Ces sélections s'intéressent à la baisse de production de SO2, d'H_2S, d'alcool ou à la révélation d'arômes variétaux. Les travaux sur des levures OGM sont lancés mais pour l'instant aucun développement commercial n'est envisagé. Une levure OGM permettant de produire des quantités moindres d'alcool a été mise en point (-3% de TAV sur une base à 15%). Une autre levure permet de libérer 25 fois plus de thiols variétaux (3Mh) qu'une levure de vinification classique

les locaux flambant neufs de l'Australian Wine Research Institute

- Fermentation malolactique : des recherches sont menées afin de favoriser la production d'arômes de fraise par les bactéries lactiques en cours de FML

- Arôme des vins rouges : recherches sur le caractère poivré des Shiraz (rotundone) et mentholé (eucalyptol 1-8 cinéole)

- Développement d'un outil non destructif baptisé Bevscan, basé sur la technologie proche infra-rouge permettant de discriminer des bouteilles vis à vis d'une référence. Ce matériel est commercialisé pour un coût de 50 000 dollars

- Analyse de la demande : étude sur les composants du vin et sur les préférences des consommateurs. Ces études sont notamment réalisées en Chine.

- Mise au point d'un outil informatif sur la contre-étiquette des Pinot Gris australiens. Cette échelle permet de guider le consommateur dans ses actes d'achat en l'informant sur le style du vin. Le principal repère se fait sur l'équilibre gustatif (de «crisp»=frais vers «luscious»=charnu). Le classement est réalisé à partir d'analyses oenologiques classiques et d'une dégustation.

L'échelle mise en place par l'AWRI pour le Pinot Gris, un cépage qui monte, permet d'informer le consommateur sur le style du vin qu'il va acquérir

VITICULTURE DE PRÉCISION ET MÉCANISATION DU VIGNOBLE

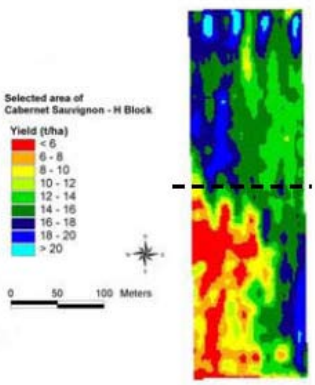
(CSIRO ou Commonwealth Scientific and Industrial Research Organisation)

La viticulture de précision en Australie et ses applications

L'Australie est reconnue pour être le leader mondial en matière de viticulture de précision puiqu'elle mène les études les plus poussées. Rob Bramley est reponsable de la viticulture de précision au sein du CSRIO. Ces techniques sont principalement utilisées par les gros producteurs, ceux-ci n'étant pas majoritaires, la viticulture de précision reste donc une pratique encore minoritaire en Australie. Il s'agit d'un concept de gestion des parcelles agricoles, basé sur le constat de l'existence de variabilités intra-parcellaires. La viticulture de précision utilise des technologies diverses et variées afin d'observer ces variabilités au vignoble qui sont notamment :

- le système de positionnement global (GPS)
- des stations météorologiques afin de contrôler les facteurs climatiques importants (température, précipitations, humidité, vent) pouvant influer sur la croissance de la vigne, la maturation du raisin
- la télédétection à partir de plates-formes satellites et aériennes qui fournit des renseignements sur la vigueur de la vigne (NDVI).
- des outils pour fournir des informations détaillées sur la topographie de la parcelle
- des capteurs embarqués sur les machines à vendanger afin de suivre les rendements en temps réél. C'est la principale application utilisée en Australie
- des études de sols détaillées et à haute résolution
- un système d'information géographique (SIG) pour l'analyse cartographique

La mise en évidence d'hétérogénité au vignoble peut permettre de raisonner et d'optimiser, sur la parcelle en fonction des zones définies, l'irrigation, la fertilisation et d'envisager une récolte différentielle en orientant les raisins vers des itinéraires techniques différents en fonction de leur qualité. On peut par exemple envisager sur une même parcelle de vinifier en rosé les zones les plus vigoureuses et en rouge les zones à expression végétative plus modérée. Le coût de l'imagerie aérienne est bon marché en Australie (autour de 25$/ha) mais c'est l'interprétation des résultats et des cartes qui est bien plus délicate à réaliser.



Hétérogénéités de rendement au sein d'une même parcelle (de 6 à 20 T/ha)

Mécanisation du vignoble australien

L'Australie est un pays continent qui fait 14 fois la taille de la France. 70% de ses 22 millions d'habitants vivant dans les villes côtières, loin des gros vignobles, la viticuture australienne a du intégrer la mécanisation dans son développement. 85% de la vendange est récoltée mécaniquement aujourd'hui. En ce qui concerne la taille, Peter Clingelefer est le chercheur du CSRIO qui a travaillé, dans les années 1970 sur les aspects liés à sa mécanisation et a développé la taille minimale ou «minimal pruning». Voici une présentation de ces deux systèmes :

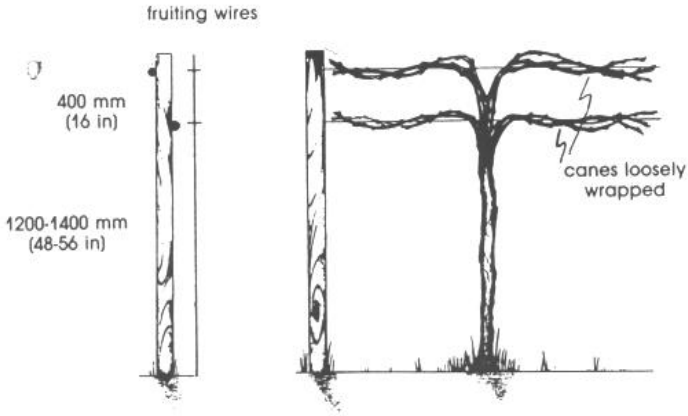
- taille mécanisée ou taille en haie. Ce système est le plus répandu en Australie puisqu'il représente 60% du vignoble. Il repose sur un cordon placé en hauteur. La végétation retombante prend la forme d'un buisson. La taille est réalisée à l'aide d'une prétailleuse et la charge en bourgeon peut être très élevée (jusqu'à 400 bourgeons par pied). Les rendements augmentent en général les premières années de conversion avant de s'équilibrer et de se stabiliser. Les grappes sont enfermées au sein de la végétation et bénéficient d'un éclairement modéré. Sous climat humide, le risque de développement de *Botrytis* peut être élevé. Une reprise manuelle peut être pratiquée mais n'excède pas 10 heures par hectare

la taille en haie très répandue dans la Barossa Valley...

- taille minimale. Ce système représente 10% du vignoble australien. Il a été adopté dans les zones arides du Riverland et dans les zones plus fraîches de la Limestone Coast comme à Coonawarra. Il consiste à ne plus tailler la vigne et à ne pratiquer que des rognages. L'architecture s'articule généralement autour d'un double cordon même si un seul cordon situé à 1.5-1.8 m de hauteur

la taille minimale se retouve dans les régions arides comme le Riverland...

peut suffir. Chaque pied peut porter jusqu'à 1500 bourgeons. Une augmentation importante de la charge en raisin est en général observée l'année de la conversion ou l'année qui suit. Le système s'équilibre même si les rendements restent au final légèrement plus élevés que dans le cas de la taille mécanisée. Sous climat plus frais comme en Nouvelle-Zélande, des difficultés et des délais de maturation, accompagnés d'importantes attaques de *Botrytis,* ont été observés. Le contrôle de la charge en raisin et de la vigueur de la vigne est l'élément le plus délicat à gérer sur ce système. En cas de déséquilibre important, le CSRIO conseille de réaliser des rognages d'été ou de procéder à des éclaircissages mécaniques à l'aide d'une machine à vendanger dès que les grappes et les baies sont assez lourdes (au stade gros pois). Sur ce système, on observe plus de grappes de petite taille et riches en IPT. Une sensibilité moindre à l'eutypiose et aux maladies du bois a également été démontrée. Les grappes sont situées à l'extérieur de la végétation exposées au soleil, et sous climat chaud le risque d'échaudage peut être important. Ce mode de conduite n'est pas en développement en Australie car la tendance va vers une réduction et une meilleure maîtrise des rendements. L'étalement de la végétation en largeur est un frein puisqu'il est difficilement compatible avec le passage des machines à vendanger modernes de plus en plus étroites. Des variabilités importantes de rendement ont également été observées d'une année à l'autre. A signaler que si la conversion d'un vignoble vers le minimal pruning est plutôt facile à réaliser, l'inverse et le retour à un système plus conventionnel s'accompagne systématiquement de pertes de récolte importantes. Les cépages à ports dressés comme le Sauvignon ou le Cabernet Sauvignon sont les plus faciles à mener en taille minimale.



Taille minimale : système à deux cordons majoritairement utilisé en Australie. Seul le cordon du haut situé à 1.5-1.8 m est obligatoire, le cordon du bas, facultatif, offre un support supplémentaire à la vigne (source Sunlight into vine)

Aspect des grappes sur une vigne conduite en taille minimale

le CSIRO, à Glen Osmond, en banlieue d'Adélaïde

L'OENOTOURISME EN AUSTRALIE ET DANS LA BAROSSA VALLEY

(JACOB'S CREEK VISITOR CENTER)

L'oenotourisme en Australie

En 2009, 2.5 millions de touristes ont visité une winery australienne, chiffre en croissance régulière de 2 à 5% par an depuis 2000. Le chiffre d'affaire global lié à l'oenotourisme est estimé à 7.1 milliards de dollars. Pour les 660 000 touristes étrangers, cette visite constitue une escale incontournable de tout voyage «down under» tant le vin est associé à l'Australie. Les visiteurs internationaux dépensent plus que les australiens. Ce tourisme international est dominé par le Royaume-Uni, les USA et les voisins néo-zélandais. Les régions les plus populaires pour les touristes internationaux sont la Hunter Valley du fait de la proximité de Sydney (21% des visites), Margaret River (16%), la Swan Valley (15%), la Yarra Valley (13%) et la Barossa Valley (11%). Pour les touristes australiens qui représentent 1.8 millions de visiteurs, les régions privilégiées sont Margaret River (16% des visites), la Hunter Valley (16%) et la Barossa Valley (7%). A signaler que la moitié des touristes australiens ont plus de 50 ans.

En matière d'infrastructure pour recevoir les touristes, sur les 2400 «wineries» du pays en 2010, 1650 possédent un caveau de vente, 500 un restaurant et 200 des possibilités d'hébergement. Les états d'Australie méridionale et du Victoria sont globalement les mieux pourvus.

L'exemple du Jacob's Creek Visitor Center

La marque Jacob's Creek, propriété de Pernod Ricard, est l'une des marques phares australiennes puisqu'elle est présente dans 70 pays et pèse pour environ 10% de la viticulture australienne. Conséquence du nombre croissant de visiteurs, le groupe a été obligé d'étendre ses infrastructures de réception des touristes en 2002. Le Jacob's Creek Visitor Center a ainsi vu le jour, à 1 km environ de l'emplacement historique de la winery.

Ce centre, ouvert 7j/7 et 363 jours par an sans réservation, a été élu en 2009 meilleure attraction touristique de l'état d'Australie mériodionale. Il emploie 25 personnes à plein temps et accueille chaque année près de 150 000 visiteurs. Partie intégrante du département marketing de Jacob's Creek, le centre est un outil de promotion de la marque avant d'être un outil de profit. Les gens y viennent notamment pour découvrir les nouveaux produits, qu'ils pourront déguster en mangeant au restaurant du centre à la réputation bien établie et vanté dans les meilleurs guides gastronomiques.

Le Jacob's Creek Visitor Center élu meilleure attraction touristique d'Australie Méridionale en 2009

Le vignoble vitrine, tenu au carré, qui regroupe une dizaine de cépages et est soigneusement cloturé pour éviter la transmission du phyloxéra par les touristes en provenance du victoria, une zone touchée par le puceron

Les visiteurs sont invités à désinfecter leurs chaussures avant de pénétrer dans l'enceinte protégée... une belle sérénade que l'on aime raconter aux touristes qui s'en délectent largement

Les activités proposées aux touristes

Le JCVC est un endroit privilégié pour le touriste amateur de vins. Même s'il ne lui est pas possible pour des raisons de sécurité et de contrainte réglementaire de visiter le chai de vinification (2 des 70 wineries de la vallée le permettent), plusieurs mini-expositions lui sont offertes. Celles-ci concernent notamment l'histoire de la famille Gramp fondatrice de la marque, l'évolution du packaging sur plus de 100 ans, un rapide historique sur les produits et leur date de création et des panneaux informatifs sur la production de raisin et la vinification. Les dégustations des vins de la gamme «classic» et «reserve» sont proposées gratuitement. Pour les vins haut de gamme, la réservation obligatoire peut se faire par internet et une participation financière est demandée. Des visites du vignoble vitrine qui comprend 14 cépages peuvent

également être organisées. Un parc animalier comprenant quelques spécimens de faune locale (kangourous et émeus) est également présent sur le site. En été tous les vendredis, le centre organise des séances de cinéma en plein air.

La promotion du JCVC et des activités proposées se fait via son site Internet et par des flyers dissiminés dans les offices de tourismes et hôtels de la Barossa valley et d'Adélaïde. Des encarts publicitaires sont également réservés dans des guides touristiques spécialisés. Jacob's Creek travaille en étroite relation avec les organisations touristiques australiennes afin que ses activités soient proposées par les agences de voyages étrangères et soient intégrées aux circuits touristiques traditionnels. La Chine suscite actuellement beaucoup d'intérêt.

Les 150 000 visiteurs annuels génèrent une empreinte carbone non négligeable même si la majorité des visiteurs arrivent au JCVC en bus. Afin de réduire cette empreinte, le batiment a été construit afin de répondre à des normes écologiques strictes. Le centre gère ses eaux usées et est équipé de panneaux photovoltaïques.

Qui a dit que les jeunes ne s'intéressaient pas au vin ? Ici un groupe de jeunes anglaises en visite au JCVC.

LE MATÉRIEL VÉGÉTAL EN AUSTRALIE

(YALUMBA NURSERY)

Point rapide sur le phylloxéra et le greffage en Australie

Le phylloxéra est arrivé en Australie dans l'état du Victoria en 1877. Sa propagation a pu être contenue grâce aux travaux du Phylloxera and Grape Industry Board of South Australia, organisme unique au monde dans son genre, fondé en 1899 dont la mission est de protéger les vignobles d'Australie méridionale du terrible puceron. Les principales mesures mises en oeuvre concernent la mise en place de protocoles concernant le transfert de matériel végétal, de raisins, de matériels viticoles ou oenologiques de zones à risque ou infestées vers des zones exemptes de phylloxéra. A l'heure actuelle, le phylloxéra est présent dans la région de Sydney et dans le Victoria (Albury/Corowa, Maroondha, Nagambie/Upton).

Conséquence de l'absence de phylloxéra dans les principales régions viticoles du pays, certains pieds de vigne (plantés franc de pied) possèdent une longévité impressionnate, l'âge du plus vieux ceps ayant été estimé à 160 ans ! Cependant, l'utilisation de porte-greffe est maintenant très développée, et les plantations franc de pied ne représentent pas plus de 10 à 15% du vignoble australien. Par ordre d'importance, voici les principales raisons qui poussent aujourd'hui les viticulteurs à utiliser des plants greffés :

- résistance à la sécheresse
- résistance à la salinité : conséquence de l'irrigation pratiquée pendant plusieurs décennies à l'aide d'une eau riche en sels, l'Australie est touchée, comme la Californie, par des problèmes d'augmentation de la salinité des sols. Cette salinité, dûe à l'accumulation de sels dans les horizons supérieurs, provoque des problèmes d'alimentation en eau de la vigne.
- résistance aux nématodes du genre Meloidogyne ou nématodes à galles. Peu présents dans nos vignobles, ils sont responsables de dégats directs.
- réduction de la vigueur

Les principaux porte-greffes utilisés à l'heure actuelle en Australie sont le Paulsen, le 101-14, le 3309 Couderc, le 140 Ruggeri, le Téléki, les RS3 et RS9 de l'UC Davis pour ce qui concerne les problèmes de nématodes.

à gauche avertissement contre le phylloxéra, ce tueur de vigne; à droite un cep de Grenache agé de 120 ans chez Yalumba

A propos de Yalumba nursery

Yalumba est l'une des plus grande et plus respectée entrepise familiale de la filière vitivinicole australienne. Elle a été fondée en 1849 par un émigrant anglais du nom de Samuel Smith. Afin d'obtenir du matériel végétal de qualité, Yalumba a créé sa propre pépinière en 1960. Il s'agit aujourd'hui de l'une des deux plus grandes pépinières viticoles du pays qui produit, en période de crise, environ 650 000 plants greffés (omega) contre plus 1,2 millions il y a quelques années. La pépinière emploie 25 personnes en période de pointe et 3 salariés en période creuse. 80% des plants produits sont des plants traditionnels. Environ 15% de la production sont utilisés pour les plantations propres de Yalumba et de ses producteurs sous contrat («contract growers»). Les pieds traditionnels se négocient à 4.30$ contre 4.60$ pour les plants en pot.

Le traitement à l'eau chaude est obligatoire à l'arrivée du matériel de base (52°C pendant 30mn), un nouveau traitement est également réalisé avant départ de la pépinière (52°C pendant 5mn). Yalumba réalise ses propres sélections et va bientôt mettre sur le marché des clones de Syrah possédant une belle fraîcheur aromatique. Ces nouveaux clones devraient concurrencer rapidement les anciens clones.

La marque ENTAV-INRA

Des contrats de licence de la marque ENTAV-INRA® ont été signés en Avril 2004 avec la pépinière Yalumba pour la multiplication et la commercialisation de plants. Du matériel a été expédié en station de quarantaine australienne et les premiers plants ont été commercialisés en 2010. Il s'agit des clones suivants : Cabernet-Sauvignon (338, 412), Chardonnay (548, 809, 1066), Gewurztraminer (643), Merlot (181, 343), Pinot gris (52, 457), Pinot noir (583, 667, 667, 828), Roussanne (468), Sauvignon (530, 905, 906), Sauvignon gris (917), Sémillon (909), Syrah (470, 877), Tempranillo (770, 776), Vermentino (766) et Viognier (1042).

Yalumba est depuis 2004 le licencié de la marque ENTAV-INRA en Australie

PENFOLD'S GRANGE : À LA DÉCOUVERTE DU MYTHE AUSTRALIEN

(PENFOLDS : MAGILL ESTATE)

Penfolds : un producteur historique

Penfolds est l'une des toutes premières structures viticoles australiennes puisqu'elle date de 1844. La maison qui s'est installée historiquement en banlieue d'Adélaïde à Magill Estate reste un groupe important qui pèse aujourd'hui environ pour 2.5 % de la production australienne (1200 ha en propriété et achat sur 3000 ha) et compte plusieurs sites de vinification dans la Barossa et à Coonawara.

Penfolds, propriété du Groupe Foster's, s'est forgé une solide réputation pour ses vins rouges qui représente nt aujourd'hui 80% de sa production. 40% de ses vins sont commercialisés en Australie, 30% aux USA et 30% en Europe principalement au Royaume-Uni. La particularité de la gamme repose sur les dénominations utilisées, les fameuses «bin» qui correspondent aux cuves du chai de Magill dans lesquelles ont été produites et stockées les premières cuvées.

Le site historique de Magill Estate dans la banlieue d'Adélaïde

Le mythe Grange

L'histoire de Grange commence en 1950 lorsque l'oenologue de Penfolds Max Schubbert, en visite en France dans le bordelais, découvre les techniques de fermentation et d'élevage en barrique de chêne français. De retour au pays, il décide en 1951 de reproduire ces techniques avec les raisins et les barriques qu'il a sous la main...de la Syrah à la place du Cabernet et du chêne américain pour remplacer le chêne français. Le résultat est un vin très tannique et boisé jugé invendable à l'époque. Max s'entête et décide de renouveler l'expérience les années suivantes. 5 ans plus tard, il redécouvre sa première cuvée qui a évolué de manière très positive et décide de la présenter à un concours. Cette cuvée rafle tous les prix, le mythe était né... Récemment une bouteille de ce premier millésime 1951 a été vendue à plus de 50 000$ la bouteille. Les millésimes récents se négocient autour de 600$ la bouteille moins de 20 000 bouteilles étant produites chaque année.

Cette cuvée provient de vieux vignobles sélectionnés ne produisant naturellement pas plus de 1.5 tonnes/ha. 60% des raisins sont issus d'achat, le reste provient de vignobles propres situés essentiellement autour de la cave de Magill. Dans le cas de raisin acheté, la tonne peut se négocier à 15 000$ et les contrats qui lient les producteurs à Penfolds sont souvent des contrats à plus de 30 ans. La décision de récolte se fait sur la dégustation des baies. Les mêmes techniques de vinification sont utilisées pour l'ensemble de la gamme, la différence se fait uniquement sur la qualité des raisins. La fermentation se réalise ainsi sous chapeau immergé avec des remontages réguliers. La fin de fermentation se réalise en barrique de chêne américain, l'élevage est réalisé sur lies totales pendant 18 à 20 mois.

La réalisation des assemblages est une grande fête à laquelle sont conviées toutes les générations de winemaker de Grange. L'enjeu est de reproduire chaque année son style unique. Après la mise en bouteille, le vin vieillira pendant 3 ans avant d'être commercialisé. Son potentiel de garde est supérieur à 25 ans.

A la dégustation du Penfolds Grange 2006 - réalisée en avant-première 3 mois avant sa sortie officielle - nous n'avons pas été déçus... un nez de fruit très mûr, encore fermé et tout en retenu... un monstre de structure avec des tannins très droits et sans fausse note. Un vin sur le devenir à redécouvrir dans 15 ans. Merci M.Taylor, responsable de production de Penflod's pour cette belle dégustation.

Très belle dégustation de la gamme de Penfolds offerte par Peter Taylor, le responsable de production. Tout à droite l'icone Grange, l'un des seuls vins du voyage à être bouché au liège

UN CHAI DE VINIFICATION EN ROUGE UNIQUE AU MONDE

(WOLF BLASS)

Présentation de Wolf Blass

Wolf Blass est comme Penfolds, une maison phare australienne réputée pour la production de vins rouges de qualité, de l'entrée de gamme aux vins produits en quantité plus limitée comme le Black Label. La recherche de la surmaturité est peut être légèrement moins poussée que chez Penfolds, le fruit plus frais et les tanins plus saillants. Wolf Blass a été créé en 1961 par un Autrichien qui à 75 ans, est toujours à la tête de l'empire, malgré le rachat récent par Foster's. Foster's, qui est propriétaire des marques Penfolds (20 000 tonnes), Rosemount (30 000), Wynn's (20 000) et d'autres marques en provenance de Mildura (90 000), représente aujourd'hui environ 15% de la production de raisin en Australie.

La gamme de Wolf Blass s'articule autour de cuvées de couleur différente, développées à l'origine, dans les années 1960, afin de simplifier le choix du consommateur sur la carte des vins...Red (10$), Yellow (15$), Gold (25$), Grey (40$), Black (100$) et Platinium (150$). La cuvée la plus importante pour Wolf Blass est le Cabernet Sauvignon Yellow Label qui représente 7 millions de litres (70 000 hl). Ces gammes reposent sur des qualités de raisin et des sélections parcellaires différentes. Au niveau de l'organisation du travail, Wolf Blass possède autant d'oenologues que de gamme de vin. La particularité assez unique et singulière de Wolf Blass est que ses oenologues passent pendant les vendanges davantage de temps au vignoble qu'au chai. La dégustation des cuves en fermentation - une centaine quotidienne - et la définition des opérations à réaliser sur ces cuves ne leur demande pas plus de 3 heures par jour. Le reste de leur temps est consacré à sillonner le vignoble en voiture (8000-9000 km par vendange) afin de déguster les baies et de décider de la date optimale de récolte.

Un chai unique au monde

Le chai de Wolf Blass a été créé en 2002 et a subi plusieurs phases d'extension pour atteindre la capacité actuelle de 55 000 tonnes dont 40 000 sont vinifiés en rouge. 90% de la cuverie est extérieure et isolée. Les apports moyens quotidiens pendant la période de pic des vendanges avoisinent les 1000 tonnes pour un maximum de 1600 T/jour. La cave reçoit du raisin 6 jours par semaine en provenance de vignobles situés à moins de 400 km de la winery. Le travail au chai s'effectue 24h/24 et 70 cavistes sont présents sur le site pendant les vinifications. Après éraflage et foulage, la vendange est refroidie avant d'être encuvée. Les macérations durent en général de 7 à 10 jours.

Les raisins destinés à l'élaboration des vins premium (Shiraz, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir et Sangiovese) sont orientés vers un chai de vinification unique au monde composé d'une batterie de 56 cuves ouvertes d'une capacité de 8 tonnes environ. Cet espace permettant de vinifier des petites sélections parcellaires est géré par 3 employés uniquement. Il permet de réaliser pigeage, délestage, remontage et décuvage avec un très bon niveau d'automatisation. Après écoulage fin FA, un système de palan télécommandé permet de transporter directement la cuve vers le pressoir. Le marc bascule ensuite dans le pressoir sans effort. Ce système est unique au monde mais malheureusement nous n'avons pas pu le voir fonctionner en raison des vendanges retardées de 2 semaines.

le chai de vinification «haut de gamme» de Wolf Blass est composé de 56 cuves de 8 tonnes environ. Remontages, pigeages et décuvage y sont presque entièrement automatisé.

l'ensemble de la gamme de Wolf Blass est désalcoolisé à 14% environ par un procédé membranaire

LA PRODUCTION DE VINS SANS SO_2

(HAPPS)

Chez Happs, on cultive la différence

Happ's est l'un des vignobles historiques de la région de Margaret River puisqu'il a été fondé en 1978, 11 années après Vasse Felix. Erl Happ, propriétaire de ce domaine de 36 ha, ne fait vraiment pas les choses comme les autres...Théoricien et passionné de climatologie, Erl qui a installé plus de 40 sondes de température sur le vignoble de Margaret River, prépare actuellement un papier scientifique sur le changement climatique. Autre particularité, Happ's est également le seul domaine de la région à utiliser la lyre comme mode de conduite et à avoir relevé le challenge de faire pousser de la vigne sur des sols de 10 cm d'épaisseur !! Sa stratégie a consisté à «fabriquer» artificiellement un sol en apportant et en localisant sous le rang des copeaux de bois et la matière organique issue des tontes. Au niveau oenologique, Happ's produit pas moins de 65 vins différents, dont environ une trentaine en prestation et n'hésite pas à expérimenter de nouveaux cépages comme le Tannat.

Les vins sans SO2 ou Preservative free

Il y a plus de 13 ans que Happ's s'est lancé dans la production de vins sans SO2. Chaque millésime depuis le début a été l'occasion d'apprendre et de progresser ; le process étant aujoud'hui parfaitement optimisé. Les travaux réalisés sur ces vins ont permis de diminuer les doses de SO2 utilisées pour le reste de la gamme. 12000 bouteilles de blanc et 14000 de rouges sans SO2 sont produites par le domaine chaque année. Il s'agit d'un très bon produit d'appel pour les autres vins du domaine et qui vient compléter la démarche «bio» (non certifiée) mise en oeuvre au vignoble. En matière de vinification en blanc et en rouge, la réussite repose sur un excellent état sanitaire et sur une parfaite stabilité des vins (glucose + fructose <0.1 g/l, teneur en acide malique < 0.2 g/l).

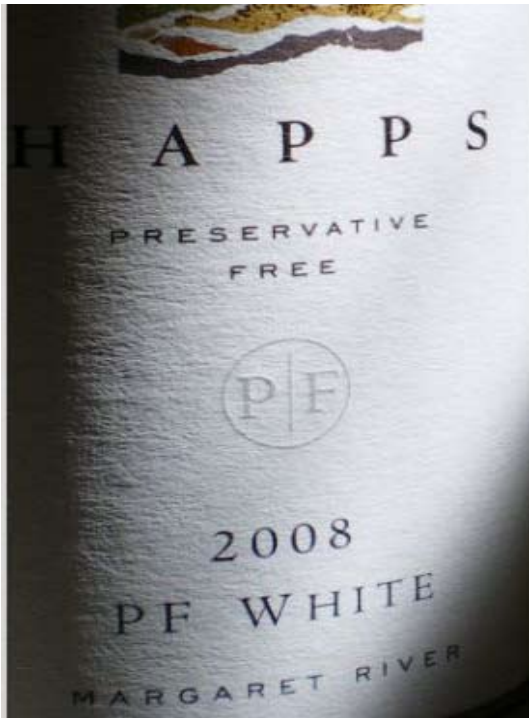
• Le vin blanc est le plus technique et le plus difficile à vinifier. Il est élaboré à 100% à partir de Chardonnay. Afin d'assurer la dégradation complète de l'acide malique du moût, des bactéries lactiques sont inoculées avant le départ en fermentation. Après 3 jours d'activité à 18°C, le moût est ensemencé en levures (DV10) puis refroidi à 16°C. Des compléments azotés sont ajoutés afin de permettre une dégradation complète des sucres. Une faible proportion de la cuvée recevra des copeaux de chêne pour apporter de la complexité aromatique à l'assemblage. Le vin sera conservé à 10°C avant d'être mis en bouteille et capsulé à vis à l'aide d'un système à contre-pression. A signaler qu'après 2 ans de bouteille, les vins ont tendance à réduire

• Le vin rouge est un assemblage de cépages à la structure faible à modérée, permettant une mise sur le marché précoce, à la suite d'une courte période d'élevage (50% Grenache, 30% Pinot Noir et 20% Shiraz). Afin de retarder le déclenchement de la fermentation malolactique, du lyzozyme est ajouté pendant la fermentation alcoolique. La stabilisation post-FML est réalisée au froid.

Les deux produits dégustés nous ont paru d'une qualité plus acceptable et même très satisfaisante. Les 13 années de travail nécessaires à la mise au point du process, nous rappellent qu'il s'agit d'une vinification très technique qui ne laisse pas de place à l'improvisation.

Erl Happ, le propriétaire du domaine devant son vignoble planté en lyre

le chai de vinification chez Happ's dans l'échelle rappelle un chai de chez nous



la gamme sans SO2 est un produit d'appel pour les autres vins du domaine

LE VIGNOBLE DE MARGARET RIVER : VERS UNE VALORISATION DES TERROIRS VITICOLES

(MARGARET RIVER WINE INDUSTRY ASSOCIATION - CAPE MENTELLE)

Histoire de Margaret River

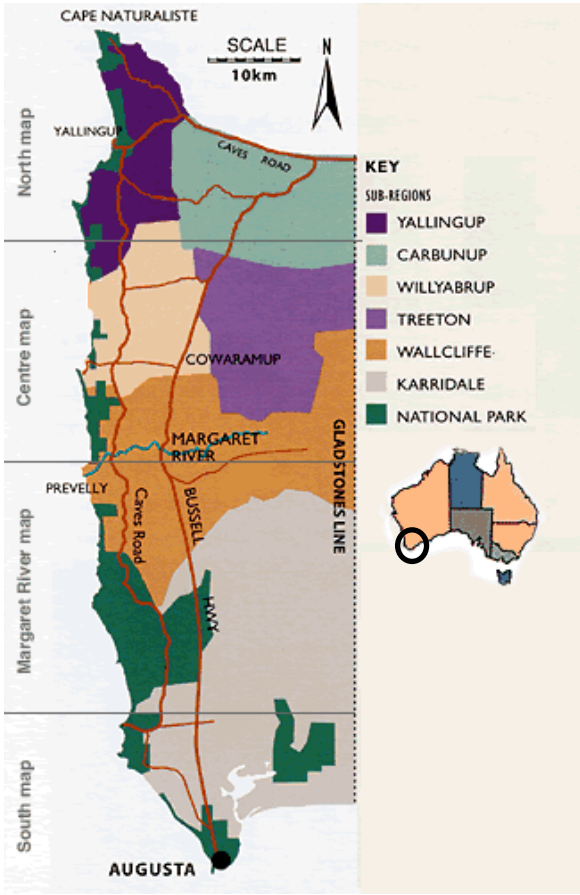
Margaret River est l'une des régions viticoles les plus isolées au monde et qui a acquis, en l'espace d'à peine 40 ans, une reconnaissance mondiale. Les premières vignes ont été plantées à Margaret River en 1967 alors que l'agriculture de la région basée sur les porcs, le lait et la sylviculture rencontrait de gros problèmes économiques. Un article scientifique daté de 1965 et écrit par John Gladstones, l'une des personnalités de la viticulture australienne, a encensé Margaret River, ses terroirs et a contribué à l'essor viticole de la région. Victime de sa notoriété, de son cadre de vie exceptionnel - il s'agit d'un lieu privilégié pour le surf - et suite à de nombreuses récompenses internationales remportées par ses vins, la région a vu sa surface en vigne exploser... de 1000 ha en 1990, à 3700 ha en 2002 pour atteindre les 5000 ha de vigne en 2010 !! Les études réalisées montrent que la surface viticole ne pourra pas dépasser 12000 ha. Le vignoble compte aujourd'hui 150 wineries et 60 producteurs de raisins. Les principaux cépages cultivés sont le Cabernet Sauvignon, la Shiraz, le Chardonnay, le Sémillon et le Sauvignon blanc. Margaret River s'est forgée une solide réputation pour la production d'un assemblage frais et fruité inspiré du bordelais, à base de Sémillon et de Sauvignon Blanc, surnommé localement SSB (prononcer [ssbi]).

Rôle, missions et financement du Margaret River Wine Industry Association

Le Margaret River Wine Industry Association ou MRWIA est un organisme dont la mission principale est de promouvoir la marque Margaret River au niveau national et international. Il possède un role de lobby et oriente la recherche, l'éducation au niveau régional. Le MRWIA emploie 2.2 employés, regroupe 300 membres dont 80% de producteurs, et possède un budget annuel de 700 000 euros. Les cotisations ne sont pas obligatoires et leur montant dépend de la taille de la winery :

- producteur de raisins uniquement : 0-5ha=$302.65 ; 6-20ha=$302.65 + $8.80/ha ; 21-50ha=$425.90 + $6.60/ha ; 51-100ha=$617.40 + $4.40/ha. Plafonné à $883
- producteur de raisins et de vins : 0-30t=$412.65 ; 31-50t=$412.65 + $12.40/t ; 51-100t=$648.25 + $3.30/t ; 101-200t=$810.00 + $2.70/t ; 201-500t=$1,077.80 + $2.20/t ; 501-1,500t=$1,735.85 + $1.60/t ; 1,500-,500=$3,338.65 + $1.10/t. Plafonné à $4438

Le MRWIA organise 2 évènements locaux dont le célèbre wine show qui se déroule en novembre et des animations dans les grandes villes d'Australie. Une lettre électronique est expédiée à 6500 amoureux de la région à travers le monde.



Margaret River : une situation et un vignoble uniques entourés au nord, à l'ouest et au sud par l'océan indien

Le terroir de Margaret River

L'étude terroir réalisée par le Professeur John Gladstones en 1965 a permis de bien caractériser la région de Margaret River :

- au niveau climatique : située au Sud de l'Australie occidentale et entourée au nord, à l'ouest et au sud par l'océan, Margaret River bénéficie, plus que toute autre région australienne d'un climat maritime tempéré assez comparable à celui de Bordeaux (cf tableau 1). Cette influence maritime et la brise de l'océan tempèrent les amplitudes thermiques moyennes annuelles (7,6 °C) et permettent de maintenir des températures fraiches (<30°C) pendant la période de maturation des raisins ce qui a l'avantage de préserver les arômes et l'acidité. La région reçoit d'importantes précipitations annuelles, de 1100 à 1500 mm réparties essentiellement pendant la phase de repos de la vigne en automne et en hiver. Seulement 25% de ces précipations sont reçues pendant la période d'octobre à avril. Le risque de gelées de printemps est très rare et très localisé. Margaret River peut être divisée en 3 sous-régions : la nord (légèrement plus chaude et plus sèche, la sud plus fraiche et plus pluvieuse bénéficiant d'une légère influence antarctique et

la centrale intermédiaire. Des différences de maturité de l'ordre de deux semaines peuvent être observées entre le nord et le sud. Au printemps, les rafales violentes de vent peuvent provoquer des dégats directs sur la végétation et des dégats indirects de brûlures par leur forte salinité. L'absence de froid hivernal - on peut parfois tailler en Tee-shirt - peut bloquer la mise en dormance sur le Chardonnay qui a besoin de froid. Ceci peut provoquer un mauvais débourrement et être la cause de rendements plus faibles l'année suivante.

• au niveau pédologique : la plupart des sols recontrés dans la région sont limoneux avec une forte granulométrie et ont été formés directement à partir de la roche mère granitique ou gneissique. Il se caractérisent par des teneurs importantes en fer, à l'origine de leur coloration rouge. Ces sols se retrouvent le long de la crête, du cap Naturaliste au Cap Leeuwin. Ils sont très perméables, s'assèchent rapidement et possèdent une faible capacité de rétention en eau. Ceci rend souvent l'irrigation nécessair et pendant la phase de maturation des raisins. Sur les 5000 ha de vignobles de Margaret River, 1500 sont irrigués. L'abondance de petits ruisseaux, de vallées peu prononcées et d'arbustes, de fleurs indigènes donnent un caractère unique et varié au paysage.

Conduite du vignoble chez Cape Mentelle

Cape Mentelle est l'un des pionniers de la région de Margaret River puisque le domaine a été établi en 1970 par Mark et David Hohnen, ces mêmes visionnaires qui ont développé Cloudy Bay dans la région de Marlborough en Nouvelle Zélande. Le domaine compte aujourd'hui environ 160 hectares répartis sur trois sites différents.

Les plantations traditionnellement réalisées à 3,3 m x 1,5 m tendent à être plantées plus serrées (2,5 à 3 m x 1,2 à 1,5 m). Ces plantations sont réalisées en franc de pied sans utilisation de porte-greffe.

L'entretien du sol est réalisé dans l'inter-rang par tonte d'un enherbement spontané et sous le rang par désherbage chimique. Le domaine est en pleine réflexion pour passer à un enherbement total de sa surface et supprimer complètement l'usage d'herbicides. Cape Mentelle fait paturer, sur 50 ha de son domaine, un troupeau de 300 moutons pendant l'hiver.

à gauche, le chef de culture de Cape Mentelle Ashley Wood
à droite, une conduite du vignoble classique, peu mécanisée

Au niveau des pratiques viticoles, 1/3 du vignoble celui destiné à l'éboration des vins premium, est entièrement travaillé à la main (effeuillage, éclaircissage et ébourgeonnage) et ce jusqu'à la récolte. Les deux autres tiers sont prétaillés et récoltés à la machine. Les rendements par hectare varient en fonction des produits : de 10 à 12 T/ha pour le SSB vendu à 25$ à 6T/ha pour le Cabernet Sauvignon ultra-premium à 85$.

Gestion de l'irrigation

Il pleut très peu à Margaret River de décembre à mars et la nature des sols rend l'irrigation obligatoire dans certains secteurs afin d'éviter toutes défoliations. En général l'irrigation est amorcée à la floraison puis stoppée pendant la phase de pousse avant d'être reprise après la véraison.

Les quantités et les apports varient en fonction des sites de 15 à 20 litres pour les cépages rouges, à 20 à 40 litres par semaine pour certains cépages blancs. Ces apports sont pratiqués en 3 à 6 heures de temps. La fertilisation peut être réalisée via l'eau d'irrigation (fertirrigation) en fonction des résultats des analyses foliaires réalisées à la floraison.

	Latitude	Somme des degrés jour d'octobre à avril (hémisphère nord) ou d'avril à octobre (hémisphère nord)	Pluviométrie annuelle (mm)	Pluviométrie printannière (mm)	Pluviométrie pendant la maturation (mm)
Geisenheim - Allemagne	50°0' N	1745	518	110	99
Beaune - France	47°1' N	2327	726	135	140
Bordeaux - France	44°50' N	2632	838	180	142
Avignon - France	43°57 N	3398	645	152	124
Perpignan - France	42°43' N	3203	554	152	71
Douro - Portugal	41°2' N	3765	765	216	53
Hunter - Australie	32°54' S	4228	704	152	130
Berri - Australie	34°17' S	3856	249	63	31
Adelaïde - Australie	34°56' S	3932	536	132	51
Melbourne Australie	37°49 S	2852	658	183	107
Margaret River - Australie (région centrale)	**33°95' S**	**2800**	**1140**	**178**	**30**

Tableau 1 : Caractéristiques climatiques de quelques régions viticoles européennes et australiennes (source Gladstones 1965)

Maladies et ravageurs

Le printemps étant très sec, le mildiou est absent du vignoble. Par contre, la forte humidité ambiante contribue au développement de l'oïdium (8 à 10 traitements par an) et du *Botrytis*.

La région doit faire face à de nombreux ravageurs dont les cochenilles, les oiseaux (Silver bird) qui obligent les producteurs à poser un filet de protection sur les vignes à l'approche de la récolte. Les kangourous, lorsqu'ils se déplacent par bande de 30 ou 40 individus, peuvent parfois causer des dégâts sur le feuillage. Un autre insecte, à l'origine encore méconnu mais déjà reporté sur pommiers, cause de sérieux dommages sur les vignobles plantés en Sauvignon et en Sémillon.

Coûts du foncier et des pratiques viticoles

Conséquence du succès grandissant de la région, le coût du foncier s'est envolé dans la région pour atteindre 40 à 60 000 euros l'hectare de vigne plantée (foncier seul 10 000 dollars/ha). Les coûts de production sont à Margaret River les plus élevés d'Australie puisqu'ils varient entre 12 et 15 000 dollars par hectare. Margaret est une région en devenir, dont la communication s'appuie sur un terroir, une identité et sert de modèle à suivre à l'ensemble de la filière viticole australienne.

un autre «fléau» local (à droite) qui peut occasionner des dégâts au vignoble (à gauche) lorsqu'il se déplace en bande de 30 ou 40 individus

le silver eye (à gauche) : un fléau local responsable de nombreux dégâts sur raisin (à droite)

des filets sont posés sur les vignes à l'approche des vendanges pour préserver la récolte.

MAÎTRISE D'UNE PRODUCTION DE MASSE BASÉE SUR LA MÉCANISATION ET L'IRRIGATION : LE RIVERLAND

(BANROCK STATION ET BERRI ESTATE)

Le Groupe Hardy's et le vignoble de Banrock Station

Hardy's est le premier groupe australien devant Foster's et Casella Wine qui représente environ 30% de la production nationale. Il compte de nombreuses wineries réparties sur l'ensemble du territoire dont Reynella à MacLaren Vale, Stonehaven à Padthaway, Nannup winery en Australie Occidentale, Berri Estate à Berri et Leasingham à Clare. Acheté par Constellation Wine en 2003 pour la somme de 1.1 milliards de dollars, il vient d'être récemment revendu pour 290 millions à un groupe d'investisseurs australiens (Champ Private Equity). En plein coeur du Riverland, Banrock Station est une propriété de 1900 ha achetée par la famille Hardy's en 1994 sur laquelle 240 ha de vignoble ont été plantés en 1997. Le Banrock Station Wine and Wetland Center, un centre consacré à l'oenotourisme et à la conservation des espaces naturels a été créé. Il reçoit chaque année près de 100 000 visiteurs. Ce vignoble couvre uniquement 2% du raisin traité par Hardy's dans la région !! Comme rarement au cours d'un voyage d'étude, nous avons découvert en plein coeur du Riverland, une viticulture de masse basée sur l'irrigation, la mécanisation et la réduction des coûts de production, impressionnante par son pragmatisme. Stephen Winnal, le chef de culture, nous a confié qu'il avait reçu des groupes de viticulteurs du monde entier venus observer leur modèle de production mais que c'était la première fois qu'il recevait des français qui en général réservaient leur visite aux régions plus prestigieuses de la Barossa ou de Coonawarra.

la vue imprenable sur la Murray River en crue depuis le Banrock Station Wine and Wetlands Center

Fonctionnement et achats de raisins

Véritable poumon économique de la région du Riverland, Hardy's va puiser son raisin sur environ 12 000 ha de vignoble. Ces achats sont répartis de la façon suivante :

- 2% proviennent du vignoble propre de Banrock Station
- 9% de producteurs privés (CWAU). Environ 35 producteurs sont liés directement à Hardy par des contrats à court terme de 3 ans environ
- 89% des raisins sont issus d'un groupement coopératif de producteur (CCW). Ce groupement composé de 750 producteurs était historiquement propriétaire de la winery avant sa vente en 1989. Un contrat unique lie la winery au CCW. Les contrats individuels liant les producteurs au CCW sont établis pour une durée de 15 ans et renouvelables d'un an tous les ans. Le Conseil d'Administration du CCW est composé de 8 producteurs non représentés au Conseil d'Administration de la winery

En ce qui concerne la rémunération des raisins, il n'existe pas de différence entre les producteurs privés et le groupement coopératif. 33% du paiement est réalisé juste après les vendanges, le solde étant versé sur 7 périodes étalées de juillet à décembre. Conséquence de la crise et de la surproduction, les prix d'achat des raisins ont beaucoup chuté ces dernières années. Alors qu'en 2005, la tonne de Chardonnay se négociait à 1100$, le cours en 2011 s'est effondré à 220$/. Avec des rendements moyens autour de 20 T/ha et des coûts de production de 5500 à 7000$/ha, cette rémunération est en dessous du coût de production voisin de 300$ la tonne. Selon Stephen Winnall, «il s'agit d'un moment difficile à passer et il ne faut pas trop s'en faire concernant la reprise prochaine des marchés. La viticulture dans le Riverland a jusqu'à peu de temps été une activité très lucrative pour les producteurs puisque les marges nettes à l'hectare dépassaient les 10000 $. La plupart des viticulteurs de la région vont chaque année passer leurs vacances en Europe».

L'irrigation dans le Riverland

Le climat est chaud et aride dans le Riverland et depuis 24 ans, une augmentation continue des températures a été observée dans la région. Les précipitations annuelles avoisinnent les 270mm et pendant les vendanges, des pics à 48°C sont fréquemment observés. Les sols sablo-limoneux étant superficiels (de 0.2 à 1 m de profondeur) et très drainants, le recours à l'irrigation est obligatoire. Dans ce contexte tellement particulier où la culture de la vigne relève presque de l'hydroponie, une corrélation parfaite et linéaire a été observée entre la quantité d'eau apportée via l'irrigation et les rendements. Les différences de qualité observées n'étant pas si marquées, les objectifs de production sont fixés à 20-25 tonnes/ha pour les blancs et à 15-20 tonnes/ha pour les rouges. Toute la zone est irriguée par l'eau de la Murray River. Les nombreux barrages et retenues d'eau présents sur le cours de la rivière Murray (14 au total), sont gérés par les autorités australiennes. Selon Stephen Winnal, malgré les années de sécheresse et le manque de disponibilité en eau, la viticulture de la région n'est plus en danger. Suite à des pénuries récurrentes, environ 20% des viticulteurs de la région ont du mettre la clé sous la porte ces 10 dernières années.

L'irrigation vise à apporter de 550 à 650 mm d'eau par an. Cette eau, apportée par des tuyaux de 17 mm d'épaisseur, représente un volume par hectare de 5500 m3/an, chaque gouteur possèdant un débit de 2.3 litres par heure (équivalent de 1.28 mm). En période de forte chaleur, l'irrigation est quotidienne et maintenue pendant environ 6 heures. La gestion de l'irrigation se fait

par un réseau de 22 sondes d'humidité diposées dans le sol à 20, 40 et 60 cm de profondeur et réparties sur les 240 ha du vignoble. Leur interrogation se fait grâce à un ordinateur connecté à distance.

Les sols étant pauvres et possèdant des taux de matière organique inférieurs à 1%, la fertilisation est souvent réalisée par l'eau d'irrigation.

la colossale installation d'irrigation de Banrock Station

De nombreux efforts pour mieux gérer et économiser l'eau...

Les restrictions de plus en plus fréquentes et la gestion de l'eau dans la région étant de plus en plus contrôlée, des essais ont été réalisées sur 60 ha de vignoble avec des systèmes enterrés afin de réduire l'évaporation en eau. Ces essais se sont soldés par des échecs, car de minuscules colloïdes présents dans l'eau venaient s'accumuler en sortie du drain et perturbaient les écoulements. Depuis 2 ans, des tuyaux revêtus d'un feutre spécial permettant de faire glisser les colloïdes, sont expérimentés avec succès. Afin de réduire les pertes en eau par évaporation, l'ensemble du vignoble a été mulché il y a deux ans. Ce paillage, réalisé grâce à une machine à paille, avec des marcs et des rafles de raisin compostés, a coûté 500 000 $ au total. L'économie d'eau réalisée n'est pas négligeable et est de l'ordre de 10%. Les mulchs, apportée en localisés sous rang, permettent un apport de matière organique. Ce type de paillage, réalisé depuis de nombreuses années, ne semblent pas pénaliser la qualité du sol par acidification, ni enrichissement en potassium.

Les économies en eau réalisées sont d'autant plus importantes que le poste irrigation pèse environ 10% du coût total de production, pourcentage qui tend à augmenter du fait de la hausse du coût de l'électricité. Tout préleveur doit acquérir une licence (3000$/an). En cas de pénurie, il est possible d'acheter des droits d'eau aux producteurs de coton situés plus en amont sur la Murray.

Mécanisation de la taille et conduite du vignoble

Dans la région, les rangs sont orientés Nord/Est et les plantations sont réalisées à 2m sur le rang et à 3m dans l'inter-rang même si la tendance actuelle tend à augmenter légèrement l'écartement jusqu'à 3.3m. Le mode de conduite utilisé à l'origine était la taille minimale, mais à cause des écarts de rendement observés d'un millésime à l'autre et suite à d'importants dégâts d'échaudage, le système a été adapté.

Les viticulteurs de la région ont ainsi adopté le «light box pruning». Ce système est basé sur deux cordons montés sur deux fils porteurs. A la différence du minimal pruninng, où seuls des rognages sont pratiqués, sur le «box pruning» la taille est réalisée mécaniquement au dessus et en dessous des cordons. L'un des avantages de ce mode est de diminuer les temps de reprise manuelle nécessaire avec la taille minimale, afin d'éliminer les vieux bois, après plusieurs années de pratique. Le coût de la taille mécanique est estimé à environ 75$/ha. Deux technologies sont utilisées (voir photo ci-dessous)

Les 2 technologies utilisées pour la taille mécanique : à gauche le modèle Pellenc à 70 000$ permettant un passage par rang et à droite le modèle artisanal le plus répandu à 20 000$ nécessitant 2 passages par rang

En matière de protection du vignoble, 6 à 7 traitements phytosanitaires contre l'oïdium essentiellement, sont réalisés par an. Cette année, compte tenu de la forte pluviométrie la cadence a été doublée. La technologie de pulvérisateur permet de traiter 2 rangs par passage.

Preuve du niveau avancé de mécanisation, le domaine de 240 hectares de Banrock Station emploie uniquement 6 salariés permanents !!

la technologie de pulvérisation utilisée permet de traiter 2 rangs par passage

Berri Estate : la plus grosse winery de l'hémisphère sud

Avec 210 000 tonnes de raisins traités Berri Estate est la plus grosse structure de vinification de l'hémisphère sud et la 3ème plus importante au monde. Les vendanges durent environ 10 à 12 semaines, avec des apports quotidiens moyens de 3000 tonnes et un maximum de 5500 tonnes par jour. La gestion des apports y est particulièrement délicate. Les raisins proviennent en moyenne de parcelles situées à moins de 45 minutes de la winery, le vignoble le plus éloigné étant situé à 1h30. Le raisin arrive dans des camions de 25 tonnes. Des analyses classiques (sucres, AT, pH) et un contrôle visuel sont réalisés. Il permet de segmenter la qualité du raisins en 5 classes.

La cave emploie 4 oenologues pour les blancs, 5 pour les rouges et 200 cavistes permanents. Sur les 2 millions d'hectolitres de vins produits sur place, 1/3 est conditionné en BIB (Château carton comme disent les australiens), 1/3 est mis en bouteille en Australie et 1/3 est exporté en vrac et mis en bouteille dans l'usine de conditionnement de Hardy's au Royaume Uni. Plus de 2000 cuves de taille différente sont présentes sur le site.

Pour l'élaboration des vins rouges, de la poudre de chêne et une solution d'acide tartrique à 25% sont ajoutées à la vendange dès le conquet. La capacité des cuves de vinification en rouge varie de 40 à 150 tonnes. La cave n'étant pas équipée de système de chauffage de la vendange, les opérations préfermentaires sont classiques avec parfois un passage au froid.

En ce qui concerne les blancs, les moûts subissent une clarification poussée par centrifugation avant d'être mis en fermentation. Fermol Sauvignon, VL3 ou QA23 sont quelques levures fréquemment utilisées. La conservation des vins post-FA se fait à 10°C. Les vins des gammes Banrock Station ou Nottage Hill contiennent en général quelques grammes de sucre résiduel (de 3 à 5 g/l).

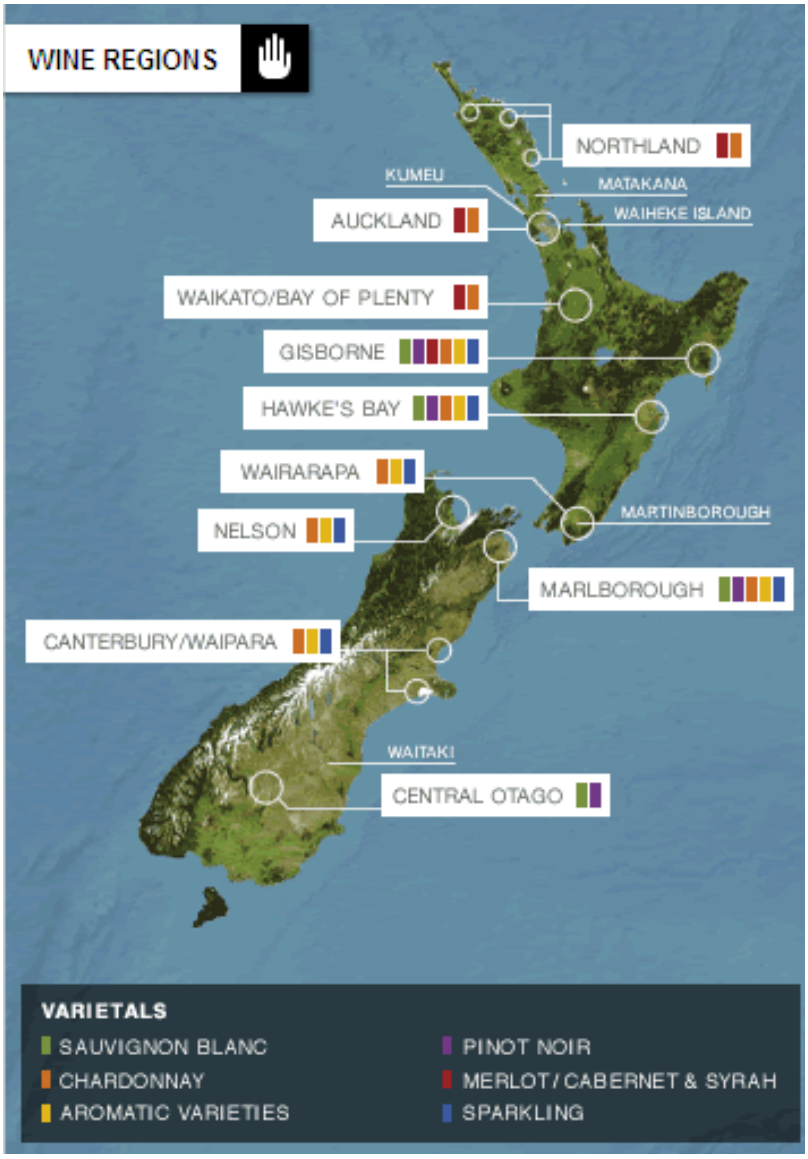
Toute la gamme de morceaux de bois, des chips, en passant par les nuggets et par les douelles est utilisée sur le site. La cave utilise fréquemment du condensat de raisins (eau obtenue par évaporation sous vide lors de la production de MCR) pour diminuer le degré alcoolique des moûts. Compte tenu des volumes importants traités, Berri Estate fait office de chai expérimental pour les autres wineries du groupe Hardy's.

l'impressionnante cave de Berri et ses 2000 cuves vues du ciel (source google maps)

aperçu des installations du site qui s'étendent de part et d'autre de la route

La filière viticole néo-zélandaise

Les prix dans cette partie sont exprimés en dollars néo-zélandais. NZ$ = 0,54 € au 1er mars 2011



Photos 1 : Les principales régions viticoles néo-zélandaises
(Source New Zealand Wine)

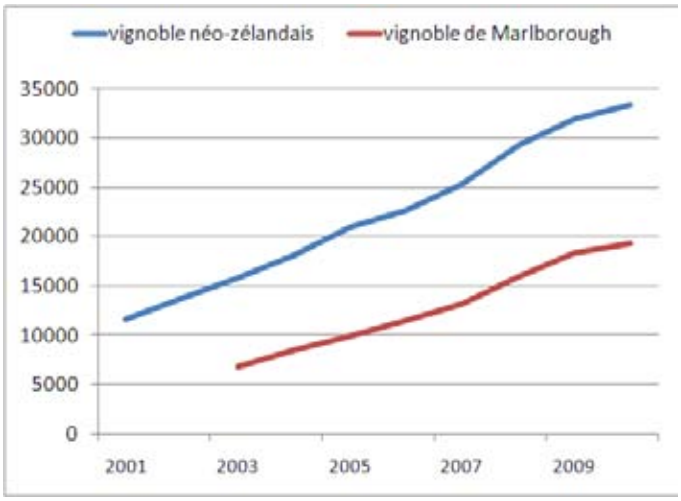
Photos 2 : deux régions importantes non visitées Central Otago à gauche et Hawkes Bay à droite
(Source New Zealand Wine)

PRÉSENTATION DE LA VITICULTURE NÉO-ZÉLANDAISE

(NEW ZEALAND WINE)

Histoire du vignoble néo-zélandais

Introduite en 1819, la vigne fut développée en Nouvelle-Zélande par Jean-Baptiste Pompallier, un missionnaire français. Il développa en 1838 le premier vignoble néo-zélandais. Le vignoble fut ravagé par le phylloxéra et repris son dévelopement dès la fin de la Seconde Guerre mondiale où sa superficie doubla. En 1980, le vignoble occupait 5 000 hectares. Le succès insolent de la région de Marlborough et de ses Sauvignons blancs à travers le monde, a contribué à l'essor rapide du vignoble néo-zélandais (graphique 1) dont la superficie a triplé sur la période 2001-2010 pour atteindre 33 428 ha en 2010. Le pays comptait en 2010, 700 wineries et 1700 producteurs de raisins. 55% des raisins produits le sont par des producteurs indépendants. L'industrie viticole pèse très lourd dans la balance commerciale néo-zélandaise puisqu'en valeur à l'export, le vin avec 992 millions de dollars arrivait en 2009 juste derrière le kiwi qui était le produit le plus exporté après le lait et les céréales.



Graphique 1 : Evolution comparée du vignoble néo-zélandais et de Marlborough (en ha) sur la période 2001-2010 (source New Zealand Wine)

Les régions viticoles de Nouvelle-Zélande

La Nouvelle-Zélande possède dix régions productrices de vin, chacune affichant une grande diversité de climats et de sols. Les régions les plus chaudes sont situées dans l'île nord du côté de Gisborne, les plus au Sud en Central Otago. La différence de maturité pour un même cépage entre ces vignobles extrêmes peut atteindre plus de 6 semaines. Les principaux vignobles sont du nord au sud :

- Auckland (550 ha) : cette région possède l'un des climats les plus chauds du pays permettant notamment la culture du Merlot et du Cabernet Sauvignon
- Gisborne (2 100 ha) : troisième région de Nouvelle-Zélande, elle est reconnue pour ses Chardonnay qui occupe environ la moitié de l'encépagement.
- Hawkes Bay (5 000 ha) : il s'agit de la deuxième plus grande région du pays qui possède un historique de 100 ans dans la production de vins. L'ensoleillement local permet ici de faire mûrir des cépages rouges à maturité plus tardive comme le Cabernet Sauvignon, le Merlot, le Cabernet Franc et le Syrah. Les Syrah se distinguent par leur fraicheur aromatique et leur caractère poivré unique.
- Wairarapa (885 ha) : Martinborough est la zone viticole la plus ancienne et la mieux connue dans la région de Wairarapa. Le Pinot Noir est la variété de raisin la plus plantée et certainement la plus célèbre.
- Marlborough (19 295 ha) : c'est la plus importante région vinicole de la Nouvelle-Zélande qui représentait en 2010, 58% des surfaces viticoles du pays. Située au Nord-Est de l'Île du Sud, cette région a produit en 2010 69% de la production nationale de raisin. La région est reconnue à travers le monde pour ses Sauvignons Blancs au caractère unique.
- Canterbury/Waipara (1 760 ha) : Canterbury est la quatrième région viticole du pays. Chardonnay, Pinot Noir et Riesling sont les cépages les plus plantés.
- Central Otago (1 561 ha) : cette région viticole est la plus au sud au monde. La vigne est plantée en altitude, parfois au dessus de 2000 m, sur les collines, afin d'avoir une meilleure exposition au soleil.

L'encépagement du pays

L'encépagement de la Nouvelle-Zélande en 2010 était le suivant par ordre décroissant des surfaces plantées :

- Sauvignon Blanc (16 758 ha). Il s'agit du cépage-roi de la Nouvelle Zélande puiqu'il représente à lui seul 50% des plantations et 66% de la production de raisin. Il s'exprime ici comme nulle part ailleurs, par des arômes surprenants allant du poivré aux fruits tropicaux. Les vins de Sauvignon de Marlborough ont conquis le monde et dans ce terroir exceptionnel, un nouveau style classique a été créé, si étonnamment différent qu'il est devenu le porte-drapeau de la Nouvelle-Zélande viticole.
- Chardonnay (3 865 ha). Le Chardonnay occupe la deuxième place en termes de production de raisin, avec 10% de la récolte en 2010, et la troisième en termes de surfaces.
- Pinot Noir (4 828 ha). Il s'agit du deuxième cépage le plus planté après le Sauvignon. Les régions les plus réputées sont le Central Otago et Martinborough.

Les autres cépages blancs, qui sont cultivés en proportions moindres, sont le Pinot Gris en très forte croissance avec 1 764 ha, le Riesling (1 009 ha), le Gewürztraminer (290 ha), et le Sémillon (184 ha).

En ce qui concerne les autres cépages rouges, sont également cultivés le Merlot (1 403 ha), le Cabernet Sauvignon (521 ha), la Syrah (300 ha), le Cabernet Franc (162) et le Malbec (161 ha).

Le New Zealand Winegrowers et la recherche

Cette organisation unique de la filière a été fondée en 2002 et représente les producteurs de raisins et les structures de vinification du pays. Les principales missions du New Zealand Winegrowers sont de promouvoir les vins néo-zélandais, de définir les axes stratégiques et les orientations en terme de recherche. Il sert aussi d'interlocuteur pour tous les aspects juridiques de la production et de la commercialisation des vins (national, international, en lien avec l'OIV) et collecte des statistiques. L'organisation compte 30 salariés et des bureaux au Royaume-Uni, en Australie et au Canada. Même si l'organisation a appuyé le développement des Sauvignon blanc sur les marchés d'exportation depuis 2005, cet essor a été spontané sans mener d'actions particulières. L'export représente aujourd'hui plus de 80% des débouchés des vins néo-zélandais pour une consommation intérieure par habitant de 17 litres par an, valeur en nette progression essentiellement chez les jeunes, depuis 2008 et la baisse des prix. Les taxes locales sur le vin représentent environ 2$/bouteille. Environ 45% de la production de Sauvignon est vendue au mois de décembre qui suit les vendanges et 80% du total un an après la récolte. Le New Zealand Winegrowers est financé directement par la profession. Son budget total, est alimenté à hauteur de 3 à 4 millions de dollars par des taxes prélevées sur la production de raisins et de vins (0.75% en valeur), par les participations des membres aux événements promotionnels et par une petite aide allouée par le gouvernement. Il investit 1.2 millions de dollars dans la recherche dont les principaux axes concernent le *Botrytis*, les arômes du Sauvignon blanc et du Pinot Noir, les relations entre maturité, climat et rendement.

La gestion de la crise néo-zélandaise

Toute la production de vin en Nouvelle-Zélande se situe en premium ou sur les segments supérieurs (cf graphique 1), ce qui est absolument unique à l'échelle d'un pays. En 2008, la Nouvelle-Zélande a cependant connu une «tempête parfaite» car pour la première fois le pays a produit un excédent de 40 millions de litres de vin, qui n'a pas trouvé preneur sur les marchés. Cette suproduction est la conséquence de la crise financière mondiale, de la baisse des ventes au Royaume-Uni et d'un millésime 2008 de qualité moyenne. Pour écouler des volumes importants, beaucoup de wineries ont alors vendu en vrac à des prix très bas (<3$/litre), ce qui s'est traduit en moyenne sur l'ensemble de la production par une baisse des prix de 2$ en l'espace de 2 ans (de 9 à 7$ par litre). Les projections de vente pour 2011 sont supérieures de 30 millions de litres à la production 2010, mais compte tenu de la forte récolte attendue pour 2011 (300 000 tonnes), le stock devrait se stabiliser en 2011. Les 6 à 9 prochains mois devraient être difficiles. Depuis le début de la crise, il est difficile de trouver des débouchés pour les autres cépages que le Sauvignon.

grahique 1 : répartition des vins par segment de prix (source Inter-Rhône)

Le New Zealand Winegrowers conseille de limiter les rendements pour le Sauvignon à 10 tonnes/ha. Il s'agit de recommandation et il n'existe pas de réglementation officielle. Pour la récolte 2011, au dessus de 10 tonnes/ha, les producteurs de raisins indépendants sont invités par les wineries à faire tomber par terre l'excédent de récolte. Aucune mesure de production de moûts concentrés, ni de distillation n'a été mise en place.

Avenir et orientations stratégiques

La forte récolte pour 2011 a fait naître de profondes inquiétudes au sein de la profession avec des craintes de faillites et d'arrachage. Alors que les coûts de production restent très élevés (≈20 000 dollars/ha) essentiellement à cause du coût du foncier et de la main d'oeuvre, le prix de vente des raisins a été divisé par deux en quelques années (de 2500 à 1200 $/tonne).

Entre 2012 et 2015, une nouvelle phase de régulation des marchés devrait intervenir avec notamment arrachage des vignobles enroulés, des vignobles de Chardonnay excédentaires et des parcelles non rentables à trop faibles rendements. Les plantations devraient reprendre à partir de 2015 avec des cépages adaptés au marché. Le marché chinois suscite un espoir important avec notamment la signature d'accords de libre échange. La Nouvelle-zélande veut positionner ses vins en alternative aux vins français de qualité. De nombreux événements sur le vin seront organisés en marge de la coupe du monde 2011.

La filière vitivinicole néo-zélandaise travaille sur la durablité de son activité et a développé depuis 2007 un guide des bonnes pratiques viticoles. Chaque structure réalise des auto-évaluations annuelles et est auditée par un organisme tiers tous les 3 ans. L'objectif est qu'à l'horizon 2012, 100% des caves soient certifiées «viticulture durable». La «bio» et la biodynamie progressent rapidement pour représenter 3 à 5% des surfaces aujourd'hui. L'objectif est d'atteindre 20% dans 5 ans. Les principaux freins sont l'entretien des sols et le *Botrytis*. La certification se fait par deux organismes reconnus par le gouvernement.

NEW ZEALAND SUSTAINABLE WINEGROWING

Le logo du programme «viticulture durable»

LE BOUCHAGE À VIS DES VINS

(KUMEU RIVER WINERY)

Présentation de Kumeu River Winery

Kumeu River Winery est un domaine de 28 ha situé à proximité d'Auckland et réputé pour la production de Chardonnay de classe mondiale. Ces vins sont élaborés dans la pure tradition bourguignonne avec fermentation en barrique de chêne français à 20°C (25% bois neuf), utilisation de levures indigènes, élevage sur lies. 40% de la cuvée est fermentée en cuve inox pour apporter de la fraîcheur et du fruit. Le domaine utilise de la crème fraiche (1.5ml/barrique en fermentation), ce qui permet, en jouant sur les forces de tensions superficielles, de pouvoir les remplir davantage. Le domaine qui utilise des levures indigènes depuis plus de 15 ans a mené un travail avec l'Université d'Auckland qui a permis d'identifier 9 espèces différentes de levures dans les moûts. Sur ces 9 espèces, 1 en particulier nommée *Pichia Kluyveri* a retenu l'attention des chercheurs et va être commercialisée pour utilisation en co-inoculation avec des souches classiques de *saccharomyces cerevisiae* (voir passage sur le Marlborough Wine Research Institute). Le winemaker Michael Brajkovic, master of wine, est également président de l'International Scewcap Initiative, une association visant à promouvoir l'utilisation de la capsule à vis.

Historique de la capsule à vis et de son essor

On peut se poser la question de savoir où et quand le mouvement «screwcap» a commencé ? En Australie en 2000 ? En Nouvelle-Zélande en 2001 ? En réalité, la véritable naissance de ce mouvement remonte à plus de 40 ans, lorsque Peter Wall, directeur de production de Yalumba, cave australienne de renom, a contacté le Bouchon Mécanique, un fabricant français de capsules pour l'agroalimentaire. Peter Wall cherchait alors à éradiquer le goût de bouchon dans ses vins et à préserver leur fraîcheur aromatique. Le Bouchon Mécanique (actuellement Alcan) a alors créé une capsule à vis spécialement adaptée aux bouteilles de vin. Son utilisation commerciale a été limitée en raison de la réticence des consommateurs. Dans les années 1980, ces capsules ont été largement utilisées en Suisse et plus de 60 millions de bouteilles à vis ont ainsi été obturées. En 2000, un groupe de vignerons pionniers de la vallée de Clare décide d'adopter ce sceau moderne pour leurs vins de qualité supérieure. Dirigé par Jeffrey Grosset, leurs rieslings ont été scellées à l'aide des fermetures Stelvin et une bouteille de verre munie d'une bague à vis a été conçue en France par Saverglass. Ce coup de communication a alors attiré l'attention des vignerons de Nouvelle-Zélande, en particulier ceux de la région de Marlborough. Ceux-ci étaient en recherche d'alternatives au liège, en raison de problème de qualités récurrentes puisqu'il était difficile d'obtenir des bouchons de qualité dans ce coin reculé du monde. Comme l'explique Michael Brajkovich «La capsule à vis m'a toujours paru être la meilleure alternative au liège. J'ai étudié l'œnologie au Roseworthy College dans le sud de l'Australie de 1979 à 1981. Le Docteur Bryce Rankin, directeur des études, avait conduit une étude à l'AWRI sur la capsule à vis. De nombreux articles avaient été publiés en 1980 et 1981. En tant qu'étudiants nous étions informés des excellentes performances de cet obturateur». Le mouvement s'est accélérée en Février 2001 lors d'une réunion technique, parrainée par les viticulteurs de Marlborough. La capsule à vis a été identifiée comme l'alternative la plus prometteuse au liège. En parallèle, les vignerons néo-zélandais ont uni leurs forces en 2004 pour créer l'International Screw Cap Initiative dont l'un des buts premiers est d'éduquer les consommateurs. Le premier vin commercial de Nouvelle-Zélande a avoir été capsulé a été un vin de chez Kim Crawford. Celui-ci a été suivi très rapidement par d'autres producteurs comme Lawsons Hills, Jackson Estate et Villa Maria, qui est devenu l'un des premiers producteurs à utiliser 100% de capsules à vis. Le véritable moteur de ce mouvement a été la cohésion de la filière qui a pris cette décision au même moment.

Michael Brajkovic devant son vignoble conduit en lyre et protégé par des filets. Michael est l'actuel président de l'International Screw Cap Initiative

Des estimations prudentes montrent qu'aujourd'hui la capsules à vis est utilisée sur au moins 85% des vins néo-zélandais et 45% des vins australiens. La réalité sous-estimée doit être assez largement supérieure.

Le cas particulier de la capsule à vis chez Kumeu River Winery

Le domaine a fait des essais avec la capsule à vis dès 2001. Toute la production, qui représente 20 à 30 000 caisses de 12 bouteilles, est capsulée depuis 2002. Compte tenu de la renommée du domaine, il a été possible d'imposer ce choix aux différents clients sans trop de problème. Le marché le plus réticent a été le marché américain. La capsule à vis permet :

- l'absence de goûts de bouchon et ou de déviances organoleptiques liées à l'obturateur
- une qualité constante d'une bouteille à l'autre
- un bouchage hermétique sans bouteilles «couleuses»
- une meilleure protection des arômes et une meilleure conservation par une diminution des échanges gazeux.
- d'un point de vue pratique : un stockage debout ou

couché, un dévissage / rebouchage facilité pour le consommateur.

Dans le cas particulier de Kumeu River, la capsule n'a pas permis de réduire les quantités de SO2 utilisées.

La cave a réalisé des essais sur les joints et leur perméabilité, et a retenu finalement le joint le plus étanche pour tous ses vins, blancs et rouges. Le tirage est réalisé grâce à un système par gravité «Stone». La perfection du parapluie et l'absence de turbulence permettent de dissoudre peu d'oxygène sans utiliser de gaz pour l'inertage de la bouteille (<0.2mg/l d'O2 dissous). Plusieurs audits oxygène dissous ont été réalisés afin d'optimiser le tirage sur le site dont la cadence est de 2000 bouteilles par heure. En matière de coût, les capsules sont meilleur marché que le liège. Il existe par contre un surcoût important lié à la bouteille et aux équipements. NB : classiquement au tirage, les prises d'oxygène se font essentiellement par le joint de la bouteille et lors du repompage de vin dans le bol lors de la mise à niveau. L'espace de tête, dans les bouteilles munies de bague à vis représente 15 à 17 ml, soit une dissolution potentielle sans bouchage sous vide ou balayage sous azote de 5 mg/l d'O2. Pour rappel, 1 mg/L d'O2 dissous peut consommer 4 mg/l de SO2 libre.

La dégustation comparative bouchon/bouteille sur des vins blancs et rouges agés de près de 10 ans fut très illustrative de l'intérêt de la capsule pour la conservation des vins

LA RECHERCHE ET LES PROBLÉMATIQUES DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE NÉO-ZÉLANDAISE

(MARLBOROUGH WINE RESEARCH INSTITUTE)

Présentation du Marlborough Wine Research Centre

Ce centre de recherche en viticulture et oenologie situé à Blenheim en plein coeur de la région de Marlborough accueille l'équipe locale du Plant and Food Research. La dynamique de ce centre a suivi celle de l'industrie viticole locale dont les surfaces viticoles ont progressé depuis 2000 de 460%. Le Marlborough Wine Research Institute est ainsi passé sur la période de 5 à 12 employés à plein temps. Son budget de fonctionnement annuel est proche de 2 millions de dollars dont la majeure partie est consacrée à la rémunération du personnel. Un chercheur coûte environ au centre 170 000 dollars par an. Le centre est financé par la profession via des taxes prélevées sur le raisin et le vin. La répartition du budget se fait en fonction de réponses à des appels à projet et le Marlborough Wine Research Centre est ainsi mis en concurrence avec d'autres universités du pays.

Les principaux programmes de recherches développés

Les programmes de recherche développés reflètent les problématiques locales et concernent notamment essentiellement :

• la maîtrise du *Botrytis* : des travaux sont menés pour évaluer l'impact de l'azote sur la pourriture, modéliser la maladie et permettre sa détection précoce. Des essais ont également été réalisés afin de diminuer la compacité de la grappe et réduire le nombre de grains en pulvérisant des hormones végétales diverses et variées.

• les maladies du bois ; recherches sur l'eutypiose et le Black Dead Arm (*Botryospheria*) sont la cause de mortalités importantes sur les jeunes vignes de Sauvignon (<10 ans). La maladie du pied noir lié au sol mal drainé est également problématique.

• la qualité du sol : réalisation d'une enquête sur l'impact du changement de pratiques agricoles, de l'élevage de mouton à la monoculture de la vigne. Les suivis annuel des sols ont déjà mis en évidence une baisse des niveaux de carbone des sols avec une augmentation de la macroporosité.

• l'estimation des rendements. Contexte de surproduction oblige, le centre travaille sur la modélisation et l'estimation précoce des rendements à partir des conditions climatiques au cours de l'induction florale

• les méthoxypyrazines du Sauvignon blanc. Le Marlborough Wine Research Centre a étudié pendant 5 années les facteurs viticoles impactant les teneurs en IBMP (poivron vert) et en IPMP (asperge) dans les vins. Ces deux molécules sont responsables des caractères « végétaux » retrouvées dans les vins de Sauvignon et des concentrations moyennes entre 8 et 45 ng/L ont été identifiées. Les travaux ont mis en évidence que l'effeuillage permettait de réduire les teneurs des vins, mais que cette dégradation n'était pas la cause d'une exposition aux UV mais d'une destruction par la chaleur. Ces phénomènes ont déjà été mis en évidence, par des études menées à Bordeaux par la Faculté d'Oenologie ou dans le Sud-Ouest par l'IFV.

Installations du Marlborough Wine Research Centre à Blenheim. Mike Through (en haut à gauche) est l'un des chercheurs les plus réputés du centre

Une nouvelle levure pour les Sauvignons

Afin de diversifier la palette aromatique des vins de Sauvignon de la région, les équipes de recherche néo-zélandaise, de l'Université d'Auckland se sont intéressées, à l'utilisation de souches de levures non-*saccharomyces*. Suite à des travaux réalisés à Kumeu River Winery, l'espèce *Pichia Kluyveri* a été retenue. Utilisée en association avec des souches de *saccharomyces* comme la EC 1118, elle permettrait de produire davantage de composés aromatiques caractéristiques du Sauvignon, dont l'acétate de 3-mercapto-hexyle, et de conférer plus de gras en bouche. Cette souche, dénommée Viniflora® FrootZen™, sera commercialisée sous la forme de levures congelées utilisables sans préparation spécifique en Nouvelle-Zélande dès les vinifications 2011. Elle est commercialisée par le groupe danois Christian Hansen qui a déjà lancé sur le marché il y a 3 ans une spécialité à base de *Torulaspora delbrueckii*.

ASPECTS TECHNIQUES DE LA VITICULTURE DE MARLBOROUGH

(Villa maria, brancott estate, cloudy bay et a travers l'ensemble des structures viticoles visitées)

La région de Marlborough couvre une surface d'environ 1 million d'hectares dont 5% uniquement (45 000 ha) sont cultivables. De 1500 ha en 1990, la surface en vigne a explosé pour atteindre 23 055 ha en 2010 soit plus de 60% de la surface viticole de Nouvelle-Zélande. Les vins de Sauvignon de Marlborough ont conquis le monde et dans ce terroir exceptionnel de l'île nord, un nouveau style classique a été créé, si étonnamment différent qu'il est le porte-drapeau de la Nouvelle-Zélande en matière viticole. Un succès insolent dont les explications se retrouvent dans les aspects viticoles de la production.

Une situation géographique et un climat uniques

La Nouvelle Zélande bénéficie d'une situation géographique unique à 42° Sud de latitude, l'équivalent de Rome ou d'Istambul dans l'hémisphère nord. Elle est complètement isolée au milieu de l'océan pacifique et presqu'aussi éloignée en distance de l'Australie que du continent antarctique. Elle est ainsi balayée de vents du nord chauds et de vents glacés en provenance du pôle Sud. La région de Marlborough, protégée par des montagnes à l'Est et à l'Ouest jouit d'un des climats les plus secs et des plus ensoleillés du pays avec des températures modérées.

La situation géographique unique de la Nouvelle-Zélande en plein milieu de l'océan pacifique et presque aussi éloigné de l'Australie que du continent antarctique

	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Jan.	Fév.	Mars	Avril
Moyenne des T°C max.	15.8	18.0	20.2	22.3	23.6	23.5	21.8	18.9
Moyenne des T°C min.	5.1	7.2	8.9	11.0	12.0	12.1	10.5	7.9
T°C moyenne	10.6	12.7	14.6	16.7	17.9	17.8	16.2	13.4
Précipitations moyennes (mm)	51	55	48	47	50	45	46	53
Ensoleillement moyen (h)	192	225	235	246	261	227	215	189

Climat de la région de Marlborough pendant la croissance de la vigne. NB : pour obtenir la correspondance dans l'hémisphère nord, il faut rajouter 6 mois : sept.=mars ; oct.=avril...

A Blenheim, les pluviométries annuelles atteignent 642 mm. Ces précipitations sont réparties de manière identique sur toute l'année et les évènements pluvieux sont très courts. Le climat reste tempéré et doux : en été les températures maximales ne dépassent pas 23,6°C, en automne les minimales ne descendent pas en dessous de 8°C. L'ensoleillement important conjugué à une forte radiation UV permet une bonne maturation des raisins. Le trou dans la couche d'ozone situé au dessus de l'Antarctique et de l'Océanie offrant moins de protection, le rayonnement UV est important en Nouvelle-Zélande. Seul ombre au tableau climatique, des gelées printanières peuvent survenir occasionnellement comme en novembre 2002 et 2003, 7 semaines après le débourrement. Les années qui ont suivi ont vu exploser dans le vignoble le nombre d'hélices de brassage : de 5 à 1500 unités, investissement financier très lourd même si cet épisode ne s'est pas reproduit depuis 2003. Cloudy n'a pas investi et fait appel à 4 hélicoptères, 2 nuits par an pour protéger son vignoble (coût horaire de 2400 dollars). Conséquence de ce climat très singulier, le cycle végétatif de la vigne est rallongé et la période floraison-maturation est de 120 à 130 jours contre une centaine de jours chez nous.

Des sols récents, riches en matière organique

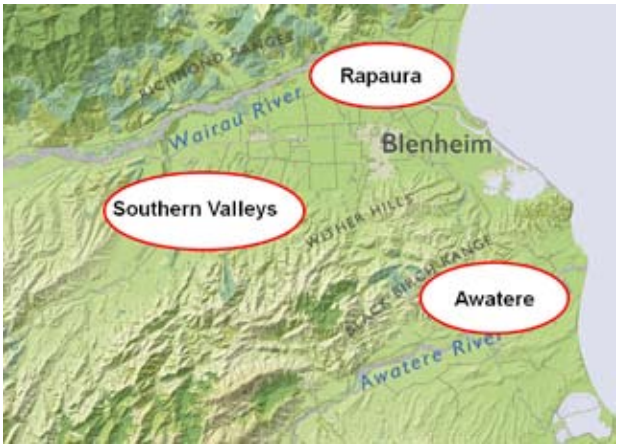
La zone viticole de Marlborough se compose de deux vallées parallèles, Wairau et Awatare, séparées par une chaine de montagne centrale. Les sols de la région se sont formés par dépôt d'alluvions successifs plus ou moins grossiers apportés par ces rivières. La première parcelle de Sauvignon a été plantée en 1973 par Montana, devenu aujourd'hui Brancott Estate. Ce n'est qu'à partir des années 1990 que le succès commercial mondial des vins de Cloudy Bay, a contribué à l'essor viticole de la région. La plupart des parcelles ont ainsi moins de 10 ans et les sols de patûrage n'avaient jamais été retournés avant d'être plantés en vigne. Les taux de matière organique dépassent fréquemment les 5% dans les parcelles les plus riches, la moyenne se situant autour de 3%.

Des terroirs clairement identifiés

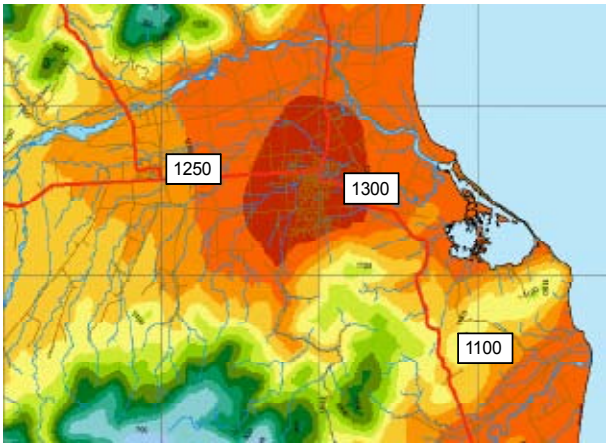
Dans la petite zone viticole de Marlborough qui compte 23 000 ha, trois terroirs différents ont été identifiés. Il s'agit de «vrais» terroirs viticoles avec des différences climatiques (ensoleillement, précipitations) et pédologiques très marquées comme il est rarement possible d'en observer. Ces différences sont présentées sur les cartes de la page ci-contre (source Brancott Estate). Voici ces trois terroirs et les caractéristiques particulières procurées aux vins blancs de Sauvignon :

- Rapaura : il s'agit d'une zone chaude, humide dont les sols sont jeunes et très fertiles. Les vins issus de ce terroir sont caractérisés par d'intenses arômes de fruits tropicaux. Il s'agit du terroir qui produit les vins aux teneurs en thiols variétaux les plus élevées de la région

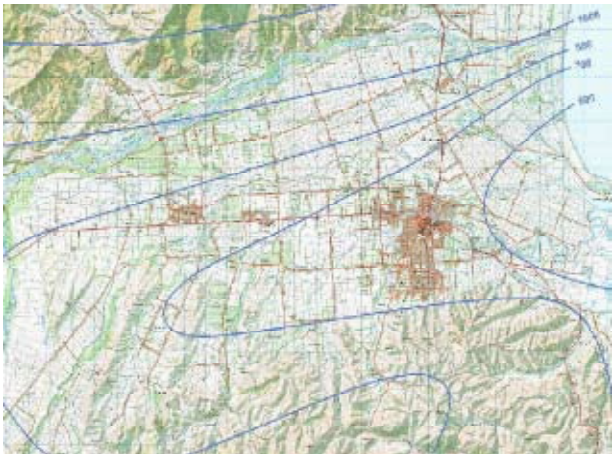
- Southern Valley ou Brancott : cette zone, plus fraîche et plus sèche possède des sols plus anciens et moins fertiles. La gamme aromatique des vins est plus sur le végétal, les pyrazines (poivron vert) et en bouche les vins sont plus amples, plus riches. Il s'agit de la zone de prédilection pour les nouvelles plantations de Pinot Noir



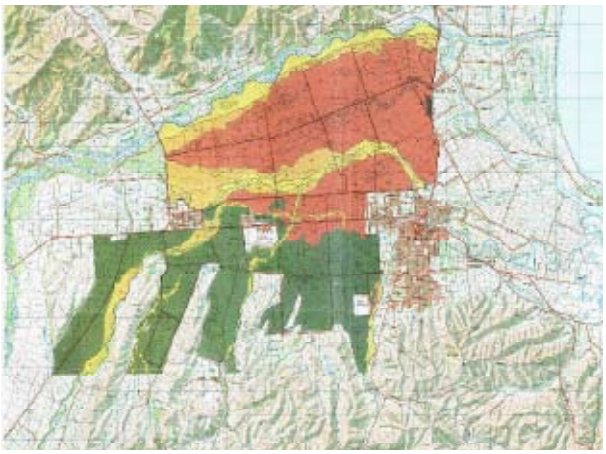
Rapaura, Southern valleys et Awatare : les 3 terroirs de de la zone de Marlborough



Somme des degrés jours sur la période de croissance de la vigne



Pluviométrie sous la forme de courbes iso-valeur. Notez bien les différences de 400 mm de cumul annuel observées sur une distance d'à peine 30 km du Nord au Sud



Carte des sols de la région de Marlborough
En vert : sols anciens, argileux en altitude
En jaune : lit de rivière, caillouteux
En rouge : sols fertiles argileux

• Awatare : cette dernière zone ventée, qui a connu un essor plus tardif, se caractérise par un climat très frais et très sec avec moins de risque de gelées au printemps. Le sols y sont jeunes et fertiles et les vins possèdent un profil intermédiaire à la fois marqué par des notes végétales et tropicales

Des hétérogénités intra-parcellaire marquées

De par leur formation par dépôts successifs d'alluvions, les sols de la région possèdent des caractéristiques qui varient au fur et à mesure que l'on s'éloigne des lits actuels des deux rivières Wairau et Awatare qui s'étirent d'Est en Ouest. La plupart des parcelles de Marlborough étant plantées Nord-Sud afin d'obtenir un ensoleillement suffisant, chaque rang subit ces variations d'hétérogénités de terrain. On retrouve ainsi sur le rang des écarts très importants de vigueur et de caractéristiques analytiques et aromatiques des raisins. Sur un même rang, on peut avoir tous les profils et ramasser à la fois du «végétal» et du «tropical». Dans d'autres vignobles du monde, les vinificateurs récoltent leurs Sauvignons en plusieurs passages, un précoce pour le profil pyrazine, un plus tardif pour le profil thiol. En Nouvelle-Zélande, un passage unique suffit à obtenir cette complexité aromatique.

illustration de l'hétérogénité intraparcellaire chez Clos Henri

Une gestion de l'irrigation, des apports azotés et de l'entretien des sols guidés par l'objectif de production

Par rapport au type de production local, l'irrigation est obligatoire sur le Sauvignon blanc, avant et après véraison. Certains domaines comme Cloudy Bay utilise cet outil pour gommer les hétérogénités intraparcellaires : des systèmes de vannes permettent d'arroser séparemment les différentes parties du rang. Les apports peuvent parfois atteindre sur le Sauvignon, cépage gourmand en eau, 12 litres par jour contre 5 à 6 seulement sur le Pinot. La gestion de l'irrigation se fait informatiquement par interrogation à distance de sondes d'humidité disposées dans le sol, directement depuis le bureau du chef de culture.

Les viticulteurs de la région sont conscients de l'importance de la fertilisation et de la nutrition azotée de la vigne dans le profil de leurs vins. Des apports azotés importants, de 40 à 200 unités par hectare peuvent être réalisés via l'eau d'irrigation ou par des amendements localisés sous le rang. Les formes utilisées sont en général à libération progressive. La gestion de l'azote à la parcelle peut se faire par des outils modernes apportés par la viticulture de précision ou plus simplement par des analyses de limbes ou de pétioles. D'autres domaines, comme c'est le cas de St Clair, s'intéressent à la formation précoce d'H2S en cours de fermentation pour déceler une faiblesse dans les teneurs en azote assimilable des moûts. En remontant à la parcelle, ils planifient les apports azotés au vignoble pour la campagne suivante.

Les modes d'entretien des sols les plus répandus à Marlborough sont l'enherbement de l'inter-rang et le désherbage chimique sous le rang. Afin de contrôler les excès de vigueur indésirables sur les variétés rouges comme le Pinot, le choix de l'espèce semée est un enjeu, et certains domaines réfléchissent à enherber sous le rang. Sous la pression environnementale, le travail du sol interceps tend à se développer même s'il n'est pas encore très répandu.

Des pressions maladies et ravageurs limitées

L'oïdium est présent à Marlborough mais en général bien contrôlé. En l'absence de mildiou, le *Botrytis* est le problème majeur de la région. Plusieurs traitements anti-*botrytis* sont réalisés sur la campagne et les vignes sont fréquemment effeuillées sur une face. Les maladies du bois, essentiellement eutypiose et black dead arm sont également présentes dans les vignobles. Certains vignobles de Sauvignon blanc sont enroulés mais ne présentent pas de symptômes visibles et aucune différence qualitative n'a pu être mise en évidence avec des vignes saines.

Un autre problème local de taille est le Brown Beattle (*Costelytra zealandica*). Ce terrible coléoptère sort du sol au crépuscule pour se reproduire. Lors de nuits de pleine lune, une rage peu commune s'empare de lui et il se nourrit frénétiquement de toutes les feuilles qu'il trouve sur son vol. Il peut causer des dégats considérables dans les vignobles. 2 à 3 traitements insecticides préventifs peuvent ainsi être réalisés par an, juste avant la pleine lune. Comme à Margaret River, les oiseaux peuvent également compromettre le devenir de la vendange. Des filets sont apposés sur les vignes quelques semaines avant la maturation. D'autre systèmes de disuasion peuvent également être utilisés comme le canon ou les épouvantails dans les situations extrêmes où les filets ne sont pas suffisants.

Brown beattle : le fléau local de Marlborough

Canon, épouvantail et filets : différentes stratégies utilisées par Villa Maria pour préserver la récolte des oiseaux

Autres aspects de la conduite de la vigne

Au niveau du matériel végétal, 1 seul clone de Sauvignon blanc est utilisé dans la région. Ce clone dénommé UCD1 a été importé de Californie. Le matériel végétal français est représenté par la marque ENTAV-INRA chez les pépinières Riversun. 4 clones de Sauvignon sont disponibles mais les viticulteurs néo-zélandais sont plutôt réticents à les utiliser et ont vraisemblablement peur de changer un système qui fonctionne et a fait ses preuves. La géométrie de plantation traditionnelle est de 2,4m x 1,8m, ce qui représente une densité de 2315 pieds par hectare. La tendance évolue vers une augmentation de la densité et les nouvelles plantations sont réalisées plus serrées (2m x 1.2 m). Le mode de conduite le plus répandu est une double baguette sur 1 à 2 étages. Les rendements par hectare se situent autour de 10 à 15 tonnes pour le Sauvignon et de 6 à 8 pour les Pinot en fonction de la gamme. En cette période de surproduction, l'objectif est de limiter les rendements à 10 tonnes par hectare pour le Sauvignon.

Une mécanisation absente et des coûts de production élevés

A l'inverse de l'Australie, la mécanisation est très peu développée en Nouvelle-Zélande, nous avons même vu un domaine effeuiller toute la surface de son vignoble à la main !! Taille, épamprage, éclaircissage sont réalisés manuellement. Le foncier pèse lourd dans les coûts qui avoisinnent 20 000 dollars par hectare. Les travaux manuels sont parfois réalisés par une entreprise externe qui facture à la tâche (0.03 $/pied pour l'épamprage, 1.15 $/pied pour la taille). La vendange est réalisée mécaniquement. Dans le contexte actuel, la rémunération obtenue à l'hectare de 12 000 $, bien insuffisante pour couvrir les coûts de production, fait craindre le pire pour

les structures les moins solides.

Les producteurs néo-zélandais commencent à réfléchir à la mécanisation. Une machine à tirer les bois, développée par un constructeur local et commercialisée depuis peu, commence à faire parler d'elle dans la vallée. Cette machine, au coût d'achat de 150 000$, permet de gagner du temps sur le tirage des bois et de travailler à une vitesse élevée voisine de 10 km/h.

Une filière très concentrée et basée sur les achats de raisins

La filière viticole néo-zélandaise est certainement l'une des plus concentrées au monde. Les 4 premiers producteurs néo-zélandais que sont Brancott (ex Montana propriété de Pernod Ricard), Constellation (marques Nobilo, Selaks, Monkey Bay, Kim Crawford et Drylands brands), Delegat's (Oyster Bay) et Villa Maria représentent environ 85% de la production nationale. 25% de la production de ces structures sont en moyenne assurés par des vignobles propres, les 75% restant sont issus d'achat réalisés auprès de producteurs indépendants. La cave de Brancott que nous avons visitée à Marlborough vinifie environ 14% de l'ensemble des raisins produits en Nouvelle-Zélande, et le groupe au total 35% des vins. Alors qu'en 2008, le prix d'achat des raisins de Sauvignon blanc était de 2 400$ /tonne, celui-ci est descendu à 1200 $ en 2010. Chez Brancott par exemple, les contrats sont établis pour des durées de 7 ans et des cahiers des charges sont imposés aux producteurs. Les différences dans la rémunération des qualités de raisins sont peu marquées pour le Sauvignon, et une qualité

La machine à tirer les bois de chez Klima. Pour la voir fonctionner en vidéo rendez-vous sur www.klima.co.nz/

supérieure est valorisée de 100 à 200 $/tonne supplémentaire. Le cours du raisin de Pinot Noir à Marlborough se situe à 2 500 $/tonne, contre 3000 à 3500 à Central Otago, la nouvelle région à la mode. Le prix de vente au détail des vins de Sauvignon en Nouvelle-Zélande varie de 10 à 25 $, celui des Pinot de 20 à 50 $.

ASPECTS OENOLOGIQUES DE L'ÉLABORATION DES SAUVIGNONS

(Villa maria, brancott estate, cloudy bay et a travers l'ensemble des structures viticoles visitées)

Rappels sur les arômes du Sauvignon blanc

De tous les cépages non muscatés, le Sauvignon blanc est certainement, depuis les travaux de Dubourdieu dans les années 1990, celui dont l'arôme variétal est le mieux connu. Ces arômes se caractérisent par la présence de :

- méthoxypyrazines. Elles peuvent être retrouvées sous la forme d'isobutyl-méthoxypyrazines (IBMP), aux arômes de poivron vert et au seuil de perception de 15 ng/L) ou sous la forme d'isopropyl-méthoxypyrazine (IPMP), aux arômes d'Asperge dont le seuil plus faible se situe autour de 2 ng/L. Ces molécules sont responsables des notes végétales et herbacées des Sauvignons

- la 4MMP (4-mercaptopentan-2-one), molécule extrêmement odorante au seuil de perception de 0.8 ng/L, dont les arômes rappellent le buis et le genêt.

- le 3MH (3-mercaptohexan-1-ol) au seuil de perception de 60 ng/l dont les arômes rappellent le pamplemousse, les agrumes et les fruits exotiques

- l'acétate de 3-Mercapto-Hexyle ou A-3MH formé par estérification du 3MH au seuil de perception de 4 ng/l rappelant le buis et les fruits tropicaux

Pourquoi l'expression aromatique des Sauvignons de Marlborough est-elle aussi unique ?

Une étude réalisée en 2007 par l'Université d'Auckland et le Département de Viticulture et d'Oenologie de l'UC Davis en Californie, a permis d'analyser la teneur en composés aromatiques d'un échantillon de 52 vins de Sauvignon en provenance de pays différents : USA, France, Afrique du Sud, Australie et Nouvelle Zélande. Hawke's bay est situé dans l'île nord, Marlborough et Wairarapa dans l'île Sud. Les résultats obtenus présentés dans le tableau n°1 ci-dessous mettent bien en évidence le fait que le potentiel aromatique du Sauvignon s'exprime par la présence de plusieurs molécules, les teneurs retrouvées étant presque toujours supérieures aux seuils de perception. La 4MMP n'a pas été dosée au cours de cette étude. D'un point de vue analytique, les vins sud-africains, australiens, californiens, français et de la région de Hawkes bay font pâle figure par rapport aux vins de l'île sud de la Nouvelle-Zélande qui se caractérisent par des teneurs supérieures en IPMP, IBMP, 3MH et surtout en acétate de 3MH avec des valeurs moyennes analysées 100 fois supérieures au seuil de perception de la molécule !! Par rapport aux vins du nouveau monde, les vins français se caractérisent par des teneurs en acétate de 3MH particulièrement faibles. Cette observation est à mettre en relation avec des températures de fermentation qui sont plus élevées que nos homologues étrangers (18-20°C contre 12-14 °C). Les vins de l'île sud de la Nouvelle Zélande ont simplement plus de tout, et sont bien plus riches en méthoxypyrazines par la fraicheur de son climat.

Pourquoi plus de thiols à Marlborough ?

Les vinificateurs de la région de Marlborough nous ont rapporté des teneurs en azote assimilable de 250 à 400 mg/L dans les moûts de Sauvignon, des valeurs particulièrement élevées !! A partir de là, il est évident que le potentiel en thiols variétaux est déjà acquis au vignoble. En effet, différentes études, dont certaines menées par l'IFV Sud-Ouest, ont montré le lien existant entre l'azote des moûts et la teneur en thiols variétaux des vins. La qualité de moût observée à Marlborough est innée et l'expression d'un terroir unique, permettant une parfaite nutrition azotée de la vigne. Cette nutrition azotée est favorisée par la richesse des sols en matière organique et leur jeunesse, mais aussi par le climat frais et la pluviométrie régulière sur l'année. L'homme intervient au final très peu en apportant un peu d'eau d'irrigation et en compensant les exportations d'azote par la fertilisation et par des amendements. Marlborough est un vrai terroir viticole particulièrement bien adapté à la culture du Sauvignon...un vrai terroir comme nous en avons très peu visité au cours des voyages de formation précédents. Si les néo-zélandais souhaitent conserver les caractéristiques organoleptiques et le style de leurs vins sur le long terme, ils doivent maintenir un niveau de matière organique élevé dans leurs sols. Important également à signaler, le rayonnement UV, particulièrement important en Nouvelle-Zélande, pourrait également avoir son importance et stimuler la synthèse de précurseurs du 3MH. C'est ce que tend à montrer une étude récente publiée par une équipe de chercheurs japonais.

	Hawke's Bay	Wairarapa	Marlborough	Australia	South Africa	France	USA
MIBP (ng/L)							
Mean[a]	14.2[ab]	34.8[b]	22.0[b]	14.5[ab]	7.1[a]	7.9[a]	4.1[a]
Min.	8.9	25.6	12.6	10.1	3.5	4.8	<2.2
Max.	22.9	47.2	30.6	19.2	12.1	11.8	5.7
SD	6.1	8.9	5.9	3.9	4.0	3.6	1.7
MIPP (ng/L)							
Mean[a]	7.8[a]	9.5[a]	8.4[a]	11.9[a]	7.9[a]	8.1[a]	7.8[a]
Min.	7.0	8.1	6.3	10.8	6.3	6.0	7.4
Max.	8.3	11.2	11.4	13.7	9.1	9.7	8.2
SD	0.85	1.2	1.3	1.2	1.1	1.9	0.58
3MHA (ng/L)							
Mean[a]	66.0[a]	83.7[a]	485.8[b]	72.4[a]	50.0[a]	28.6[a]	45.1[a]
Min.	22.0	28.0	40.5	64.3	10.1	0.0	19.8
Max.	124.6	212.1	2507.0	78.1	119.2	83.4	62.6
SD	45.0	60.0	583.7	5.7	41.1	34.2	18.1
3MH (ng/L)							
Mean[a]	1733.1[a]	4210.0[b]	6604.1[c]	2379.4[ab]	1722.3[a]	2049.7[ab]	2094.4[ab]
Min.	925.0	1600.4	1477.6	1051.0	1013.0	687.7	860.2
Max.	3088.4	8733.3	18681.3	5241.0	2955.0	3053.8	4492.4
SD	765.0	2474.3	5285.2	1664.4	700.9	869.5	1628.4

Tableau 1 : concentrations en IBMP, IPMP, A-3MH et 3MH retrouvées dans les vins de Sauvignon blanc analysés en provenance de différents pays du monde
** différence significative au seuil de 5%*

Les vendanges à Marlborough

Marlborough est un lieu de monoculture du Sauvignon puisqu'il représente près de 75% des surfaces viticoles. Elle intervient à la fin du mois de mars. Entre la disparition des caractères végétaux et le risque croissant de botrytis, la plage de récolte optimale par parcelle s'étale sur environ 3 jours. On imagine l'effervescence qui doit règner dans la région au cours des vendanges. La plupart des gros groupes vont puiser des raisins dans des régions différentes afin de pouvoir étaler dans le temps les dates de récolte. La décision de récolte se fait essentiellement à la dégustation des baies. La récolte est mécanique réalisée pendant les périodes les plus fraiches de la journée et pas plus tard que midi. Les raisins sont transportés au chai dans des camions de 25 tonnes. Un sulfitage est réalisé à la parcelle pour protéger la vendange contre l'oxydation. L'acide ascorbique est parfois utilisé sur la vendange.

Zoom sur quelques matériels de réception et de traitement préfermentaire de la vendange

Plusieurs matériels et équipements ont retenu notre attention par l'intelligence de leur conception. Il s'agit des conquets de réception, de fabrication locale et très répandus puisque l'ensemble des caves visitées en était équipé. En basculant, ces conquets permettent une alimentation douce et régulière de la vis conduisant le raisin jusqu'au fouloir-égrappoir. Brancott Estate est équipé d'une batterie de cuves de 75 tonnes construites spécialement pour la réalisation de la macération peliculaire. Après une phase de macération de 6 à 10 heures et écoulage, un système de verrins hydrauliques permet de basculer directement la vendange dans le pressoir. Pour fonctionner correctement et pouvoir soulever le poids de vendange, ce système nécessite un parfait égouttage de la vendange. Il n'est par exemple pas compatible avec la macération de vendange légèrement atteinte par le *Botrytis*. Nous rappelons que la macération peliculaire n'est pas conseillée sur vendange botrytisée.

Conquet de réception basculant chez Villa Maria

Vinifications et conditions de fermentation

Si la macération peliculaire est fréquemment mise en oeuvre, la stabulation sur bourbes longue durée n'est pas utilisée. Les vinifications sont réalisées dans des conditions réductrices, les moûts sont très débourbés (50 à 80 NTU) et les fermentations conduites à basses températures (12 à 14°C). Ces conditions de fermentation particulières aboutissent à une production élevée d'Ac3MH, molécule 16 fois plus odorante que le 3MH. Si les Sauvignons néo-zélandais sont si aromatiques, ils le sont par leur teneur élevée en Ac3MH. Les levures couramment utilisées pour la fermentation des moûts de Sauvignon sont les souches les plus robustes parmi celles sélectionnées pour leur aptitude à libérer les thiols variétaux comme la QA23, la X5 ou la VIN7. Sur les raisins plus neutres avec des teneurs plus importantes en pyrazines, des levures neutres possédant de bonnes performances fermentaires sont utilisées comme la EC 1118. Des compléments azotés sont fréquemment utilisés en cours des fermentations. Pendant l'élevage, les vins sont conservés à une température qui ne dépasse pas 10°C. Les vins de Sauvignon élaborés à Marlborough peuvent être très instables protéiquement et des doses massives de bentonite sont souvent utilisées (jusqu'à 300 g/hl).

Cuve de 75 tonnes pour la macération pelliculaire se déversant par un système de verrins directement dans le pressoir chez Brancott Estate

3 OVNIS DANS LE PAYSAGE VITICOLE NÉO-ZÉLANDAIS

(BAYVIEW, ST CLAIR ET CLOS HENRI)

Chez Bayview farm, on s'isole et on réduit les rendements..

Située au bout d'une route sinueuse, en plein coeur des fjords de Marlborough à environ 3 heures de Blenheim, Bayview Farm nous a surpris par son isolement géographique, sa beauté et sa stratégie si différente des autres domaines de la région. Ce domaine de 5 hectares située dans une région vierge de vigne a changé plusieurs fois de propriétaire depuis son établissement en 2003. L'orientation nouvelle donnée par le propriétaire américain est de se positionner sur un segment haut de gamme à 30$ la bouteille, de produire des vins riches en bouche, avec une véritable tenue, ce qu'il réussit à merveille. On a la sensation que le vignoble est une lubie, un extra et que c'est l'élevage de daims disséminés sur les 400 ha de la propriété qui fait vivre le domaine. Les vignes sont soignées à la main par Willoughby, le chef de culture sud-africain du domaine. Toutes les opérations y compris l'effeuillage sont réalisées manuellement et les rendements sont réduits volontairement à 4-6 tonnes par hectare. Les raisins de Sauvignon, Chardonnay, de Viognier et de Gewurztraminer sont transportés en camion à Blenheim pour y être vinifiés. Les sols sont moins riches, plus argileux qu'à Marlborough et la pluviométrie très élevée (2 200 mm), ce qui se traduit dans les Sauvignons par des teneurs élevées en pyrazines.

le chemin jusqu'à Bayview Farm fut long, sinueux et riche en émotion sur une route dévastée par les innondations...

mais nos efforts ont été récompensés par un accueil chaleureux et une vue magnifique sur les fjords depuis le vignoble

Chez St Clair, on avait tout compris avant les autres et on produit des bombes aromatiques..

Créée en 1994, St Clair est probablement l'une des plus belles réussites de Marlborough. Alors que la plupart des domaines de la région vive encore sur leur stock, St Clair ne tient pas ses vins et doit s'agrandir pour pouvoir fournir la demande de plus en plus importante. Quand on déguste les vins du domaine, on comprend pourquoi tant les Sauvignons produits ici sont aromatiques. La réussite de St Clair repose une gestion singulière et unique. Depuis sa création, chaque lot, chaque parcelle a été vinifié dans une cuve séparée (St Clair en compte 160 de capacité variable) ce qui leur a permis de comprendre très tôt, bien avant les autres domaines, les potentialités des différents terroirs de Marlborough. Dès 2000, la zone la plus fertile de Rapaura a été identifiée comme productrice de raisins de qualité supérieure. St Clair a alors acheté un nombre important de vignoble dans la zone à prix correct. Depuis la reconnaissance de la qualité de ces vignobles, les prix du foncier ont été multipliés par cinq. Ce mode de fonctionnement a permis au domaine d'améliorer ses techniques culturales, la gestion de la fertilisation azotée et la vinification. Le domaine a découvert l'intérêt des fertilisations foliaires azotées et recherche systématiquement l'absence de stress (azote, eau, vent) pour produire des vins très aromatiques. Sur la qualité aromatique, aucun impact du rendement n'ayant été identifié, l'objectif est de produire 15 tonnes par hectare.

En matière de vinification des Sauvignons, le domaine privilégie la rapidité en choisissant de ne pas réaliser de macération pelliculaire : l'objectif est de ne pas excéder 3 heures entre la récolte et la fin du cycle de pressurage. Aucune sélection de jus n'est réalisée au pressurage, et après filtration sur filtre rotatif les jus de bourbes sont réincorporées au moût avant départ en fermentation. Une originalité en matière de gestion des températures, la fermentation est débutée à 18°C avant d'être descendue progressivement en l'espace de 24h à 14°C. L'IFV Sud-Ouest a testé avec succès pendant 2 ans ce profil thermique de fermentation qui permet de produire des quantités importante d'esters fermentaires, de 3MH et d'Ac3MH. Les vins sont légèrement édulcorés à 3.5 g/L à l'aide d'un MCR «maison» et stabilisés à -4°C pendant 6 semaines. La mise en bouteille n'est pas réalisée sur le site et confiée à un prestataire. La priorité est de se focaliser sur la vinification et l'élevage. La construction du nouveau chai en 2006, à côté du prestataire, a intégré cette contrainte.

batterie de pressoirs pneumatiques chez St Clair

La constitution de la gamme est également intéressante et se veut pédagogique pour le consommateur. Chaque année, 6 cuves vont être séléctionnées pour constituer la gamme «Pioneer Block» à 25$. Ces cuvées sont sélectionnées pour leur qualité et leur aromatique distincte (pyrazines, thiols ou les deux) et qu'elles soient facilement identifiables par le consommateur. La cuvée Réserve à 30$ est un assemblage possédant une complexité aromatique maximale. Afin de récompenser le travail des producteurs de raisins, des bonus de 25% pour les Pioneer Block et de 35% pour le Reserve sont reversés à posteriori.

Et chez Clos Henri, on réprime le terroir

Clos Henri est le domaine de la famille Bourgeois de Sancerre, qui a posé sa valise en Nouvelle-Zélande à la fin des années 1990. Ne pouvant pas trop s'agrandir en France, l'objectif était d'étendre sa production en installant un vignoble de 40 ha ici en Nouvelle-Zélande, terre de prédiction comme l'est Sancerre, pour la culture du Sauvignon blanc. Tout est chez Clos Henri différents de ce que l'on peut trouver dans le reste de la région : vignes plantées en côteaux, géométrie de plantation (1.80 m x 1.10 m), porte-greffe peu vigoureux (Riparia), système de taille (guyot double), rendements limités (1-1.5 kg/pied), clone de Sauvignon français (ENTAV-INRA), entretien du sol sous le rang (travail interceps) et irrigation très contrôlée à son juste minimum. Contrairement aux autres domaines, Clos Henri cherche à appauvrir ses sols dont les teneurs en matière organique sont très élevées (de 5 à 8%). Ce travail effectué se ressent dans le vin qui possède une expression aromatique unique avec des arômes tirant vers des notes terpéniques. En bouche, les vins présentent de la générosité et une belle opulence.

symbole du domaine, la chapelle accueille le caveau de vente

le tout nouveau chai de vinification de Clos Henri construit en 2009

CONCLUSIONS

Découvrir deux pays si grand et si éloignés, comme l'Australie et la Nouvelle-Zélande, en à peine deux semaines, était un pari osé. Il a été relevé, réussi et après avoir sillonné les vignobles australiens et néo-zélandais, nous revenons en France, dans nos vignobles, avec la tête pleine en possédant une idée plus précise de l'organisation, des atouts et des points faibles de ces deux concurrents très sérieux, chacun confrontés à une crise importante et unique dans leur histoire viticole.

Nous avons ainsi découvert deux modèles de production diamétralement opposés : l'Australie dont il faut saluer la qualité des vins et la réussite, certes derrière elle, de son système reposant sur la production de vins d'entrée de gamme et sur une mécanisation très poussée ; et la Nouvelle-Zélande, vignoble haut de gamme, entièrement orienté vers la production de vins premium.

De grandes différences dans les styles de vins ont pu être observés entre ces deux pays : frais, séduisants et fruités en Nouvelle-Zélande, plus mûrs, légèrement boisés en Australie avec une tendance vers de plus en plus de fraîcheur.

Les orientations stratégiques prises localement sont également très éloignés : l'Australie réfléchit à une valorisation de ses terroirs et de ses régions viticoles, la Nouvelle-Zélande, en période de crise, se pose la question de la mécanisation, à l'image de la France.

L'un de ces deux pays devrait croiser le chemin de l'équipe de France au cours de la prochaine Coupe du Monde de Rugby qui se déroulera à l'automne prochain en Nouvelle-Zélande, le pays du Rugby par excellence. Plusieurs de nos hôtes ont formulé des théories inavouables sur l'issue de cette coupe du monde. Le rendez-vous est pris en septembre prochain et nul doute que nous échangerons avec eux à cette occasion.

Avant de conclure définitivement, nous souhaitons infiniment remercier toutes les personnes qui nous ont reçu en Australie et en Nouvelle-Zélande pour leurs explications, leur accueil toujours chaleureux, et bien sûr la qualité toujours constante et impressionnante de leurs productions : sympathie, simplicité, disponibilité sont les principales qualités de nos hôtes australiens et néo-zélandais.

Merci encore à Nick Power (Margaret River Wine Industry Association), Ashley Wood (Cape Mentelle), Erl Happ (Happs Winery), Lauren Bloster et Annabel Mugford (AWBC), Rob Bramley et Peter Clingeleffer (CSRIO), Sakkie Pretorius (AWRI), Peter Taylor (Penfolds), Louise Fraser (Pellenc Australia), Catherine Megins (Jacob's Creek), Simon Blacket (Wolf Blass), Nick Dry (Yalumba Nursery), Stehen Winnall et Michael Christophersen (Banrock Station et Berri Estate), Michael Brajkovic (Kumeu River), Philip Manson (New Zealand Winegrowers), Ian Clarck (Villa Maria), Willoughby Rodt (Bayviews Farm), Rob Agnew et Peter Through (Marlborough Wine Research Centre), Nick Hunter et Stephanie McIntyre (Cloudy Bay), Hamish Clark (Saint Clair), Cecelia Buckenham (Brancott Estate) et Damien Yvon et Fabiano Frangi (Clos Henri).

Nous avons été profondément atristés par le drame qui est survenu le 23 février dernier à Christchurch, 12 jours après notre passage dans la ville jardin. Nous tenons à rendre hommage aux victimes de ce terrible tremblement de terre.

Rédaction et contact: Olivier GEFFROY, IFV Sud-Ouest, tél. 05 63 33 62 62, email : olivier.geffroy@vignevin.com