

Les aventuriers du pinot noir

Dans le district de Central Otago, sur en **Nouvelle-Zélande**, sur des collines autrefois creusées par des chercheurs d'or pousse désormais une richesse renouvelable : le pinot noir.

En Nouvelle-Zélande, il n'y a pas que des plaines couvertes de sauvignon et des domaines immenses. Au sud de l'île du Sud, le Central Otago cultive le pinot noir, second cépage du pays avec 15 % des surfaces. « Ici, il ne fait pas plus froid qu'en Bourgogne ou en Champagne », nous fait-on souvent remarquer.

En 1864, c'est un chercheur d'or français, Jean-Désiré Féraud, qui introduit la vigne dans cette région. De cette époque, il reste des collines ravagées par les mineurs et quelques exemplaires d'un cépage indéterminé planté franc de pied dont la maturité est aléatoire.

Aujourd'hui, le climat frais et le phylloxéra ont conduit les vignerons à préférer le pinot noir greffé qui couvre 1 555 ha sur les 1 930 ha de vignes recensées en Central Otago.

LES VIGNES DE CLOUDY BAY s'étendent au pied des collines creusées par les chercheurs d'or. PHOTO: P. BOURGEOIS

engrais vert, mélange d'avoine, de radis, de moutarde et de pois. Il pulvérise du soufre mouillable contre l'oïdium et du bicarbonate de potassium contre le mildiou, mais pas de cuivre, la pression étant faible. Entre les gels de printemps et ceux de l'automne, la saison est brève. La vendange récoltée à la main ne dépasse pas 5 à 6 t/ha, achevée en camion frigo au chai de Marlborough, tout au nord de l'île, d'où elle ressort sous deux cuvées haut de gamme - Te Wahi et Te Koko - qui se vendent à 50 et 80 € le col au public. Autre domaine sans chai, Wooring Tree a été fondé par Steve Farquharson et son épouse. Experts en informatique, ils ont étudié la viticulture

en Grande-Bretagne et abordé leur projet en commençant par la distribution.

« La moitié seulement des producteurs possèdent leur chai, les autres font appel comme nous à des prestataires ou à des voisins. C'est moins cher. Certains n'ont même pas de vignes, juste une marque et un réseau de distribution. » Ces entrepreneurs achètent le pinot noir 2 €/kg et le pinot gris, 1,50 €/kg.

Steve et sa famille ont planté 17 ha de pinot noir et 1 ha de chardonnay en plaine. Ils vinifient leur récolte chez VinPro. Ce prestataire assure sécurité et propreté : gilet fluo obligatoire pour tous les visiteurs et salaires, tenue d'un registre des visi-

teurs avec leur identité, leur heure d'arrivée et de départ.

« On travaille 9 000 q de raisin par an, d'une vingtaine de récoltants ou de marques et on embouteille », explique Philippa Battley, l'œnologue de VinPro, qui effectue même les prélèvements pour le contrôle de la maturité. Steve est satisfait : « Ils ont de bons équipements. Je fais mes assemblages, mon style avec un peu de sucres résiduels. Leur prestation coûte 1,70 €/l pour le rouge, moins pour le blanc. » Steve vend ses vins de 8 à 27 € la bouteille, pour 80 % en Nouvelle-Zélande, 10 % à l'export et 10 % dans sa maison-restaurant, tous « vegan and vegetarian friendly ».

Chez Prophet's Rock, le chai n'a pas non plus été jugé prioritaire.

PHILIPPBA BATTLE, œnologue de VinPro, vient de prélever des bales de vendange tardive de pinot noir pour un contrôle de la maturité.

UN TRACTORISTE MAORI du domaine Amisfield...

... ETUNE TAILLEUSE de la même exploitation.

TRACEY WELLS, de Prophet's Rock, compare ses pinots noirs à ceux de la Bourgogne.



GIBBSTON VALLEY WINES possède un caveau où les vins vieillissent en barriques françaises.

vin orange et un peu nat' (pétillant naturel). « Mais on ne gagne pas d'argent avec ces fun drinks. Et je reçois des réclamations de clients qui croient que le vin orange est doux ! On le vend dans notre restaurant où on l'explique », souligne-t-elle.

Autre curiosité, le RKV ou Rocky Knoll Vineyard, le vignoble de la colline rocaillieuse. C'est un pinot noir éraflé à 50 % dont une

partie repart fermenter au vignoble, en barriques ouvertes, durant un mois. Une vinification singulière qui donne sur tout l'occasion à Amisfield de diffuser des photos sur les réseaux sociaux et de prouver que ses raisins viennent bien de ses vignes. Des vignes dans une nature préservée, l'argument de la Nouvelle-Zélande pour vendre ses vins.

PIERRECK BOURGEOIS

Confinement doré

En classant la viticulture parmi les activités essentielles de son pays, le gouvernement néo-zélandais a permis la réalisation des vendanges avec masques, gel et distanciation physique des travailleurs. Chez Cloudy Bay, les saisonniers ont quitté leurs tentes pour loger dans les résidences touristiques, fermées en raison de l'épidémie. Ils ont goûté à la cuisine des chefs qui travaillent dans les restaurants pour les touristes. Pour tromper l'ennui après le travail, « nous avons organisé des quiz avec des prix pour les vainqueurs, un concours de customisation de gilets jaunes que nous portons en cave et dans le vignoble », détaille Julie Delmas, brand experience manager chez Cloudy Bay. Mi-mars, le pays ne déplorait que 21 décès dus au Covid-19 après avoir décrété très tôt un confinement total.

De 2010 à 2018, ce domaine a vinifié ses 33 ha chez son voisin Amisfield. Il n'a construit son chai qu'en 2019. Un restaurant-salle de dégustation reste en projet. Le nom du domaine vient de Bob Prophet, un chercheur d'or qui a revendiqué la propriété du site. La vigne plantée sur une colline est protégée du vent par de solides paravents. Petit à petit, les pieds atteints par le phylloxéra sont remplacés par des greffés.

« Nos pinots noirs sont proches de ceux de la Bourgogne, mais plus intenses, plus structurés, avec davantage d'extraction », explique Tracey Wells, l'assistante de l'œnologue français Paul Pujol. Autre différence avec la Bourgogne, le domaine cultive aussi du riesling et vinifie une partie de son pinot noir en rosé. Mais les barriques sont françaises, « car on préfère acheter des fûts de meilleure qualité et les garder longtemps ». Bouchés en liège ou en Diam, les vins se vendent de 18 à 70 €/col.

Quant au voisin Amisfield, il détonne. Dans le chai résonne un rock australien. « Les employés passent ce qu'ils aiment, sauf de la musique de gangster et du rap », s'amuse Stéphanie Lambert, l'œnologue qui dirige ce domaine avec André Lategan, le chef de culture. En plus de ses vins classiques, Stéphanie vinifie un pinot gris en amphore, un



Mer de Tasman
Nouvelle-Zélande
Océan Pacifique
Wellington
Central Otago



ANDRÉ LATEGAN inspecte les vignes du domaine Amisfield dont il est le chef de culture.

