



GIESEN WINES exploite 300 ha et en vinifie un millier grâce à l'achat de raisins. 90 % de la production sont exportés, principalement vers des pays anglo-saxons.

PHOTOS: P. BOURGAULT



VUE AÉRIENNE de la plaine de Marlborough, à proximité de Blenheim.

# Nouvelle-Zélande

## Le sens de l'accueil

Dans la plaine de **Marlborough**, célèbre pour ses sauvignons blancs, tous les domaines sont ouverts au public. Visite de quelques grands noms.

Vue d'avion, les rangs de vigne couvrent la plaine de Marlborough parsemée de points blancs – des moutons – ou orange fluo – des ouvriers viticoles. C'est là, tout au nord-est de l'île du Sud de la Nouvelle-Zélande, que le sauvignon blanc a trouvé une nouvelle terre d'élection.

« En 1973, notre vignoble fut le premier planté en sauvignon blanc dans la région », déclare Greg Harris, œnologue au Brancott Estate Heritage Centre, 300 ha rachetés en 2004 par Pernod-Ricard. Un vignoble à la manière du Nouveau Monde : les rangs sont plantés à 3 m pour utiliser des tracteurs ordinaires, voire parcourir la vigne en voiture, et obtenir de hauts rendements. Depuis le haut du restaurant offrant une vue panoramique, les convives observent la plaine couverte de vignes à perte de vue et les « contractors » venus tailler. Ce sont pour la plupart des saisonniers du Vanuatu, au permis de séjour temporaire. Grâce à un achat massif de rai-

sin, Brancott produit 15 millions de bouteilles par an. « Une bouteille raconte d'où elle vient, qui l'a faite ; c'est la différence avec une viande d'agneau », déclare Greg Harris.

**Autre domaine historique, la Villa Maria.** Sir George Fistonich, son propriétaire, a été anobli par la reine d'Angleterre et affiche désormais une couronne sur ses étiquettes. Il débute ses plantations en 1961. Aujourd'hui, ses 200 ha sont occupés à 75 % par du sauvignon « par souci de simplification et d'efficacité », explique Helen Morrison, l'œnologue. Au début, tous les cépages étaient plantés. Le climat a sélectionné ceux qui arrivaient à maturité. Et le blanc va bien avec nos fruits de mer et nos poissons. »

Helen Morrison achète aussi du raisin, le sauvignon à 1,10 €/kg et le pinot noir à 2 €. Le bio n'est pas sa priorité car la Nouvelle-Zélande garde une image de terre préservée. « Le vin nature, c'est pour les hipsters des grandes villes ! », tacle Helen Morrison. Il y a

même trop d'oiseaux : des cris de prédateurs retentissent dans la cuverie pour les faire fuir. Et dans le vignoble, on utilise des rayons lasers ou des filets. Les visiteurs, eux, viennent le plus souvent déguster au bar joliment aménagé en terrasse face aux vignes. Chez Cloudy Bay – 300 ha de vigne appartenant à LVMH –, on propose aux touristes aisés un programme d'une journée incluant un parcours dans les vignes et 4x4 Defender de 1985, la cueillette de fruits, la préparation d'un fromage et une partie de pêche à la truite ou de chasse. Un chef cuisine la prise du jour. Son repas gastronomique est ac-



CLOUDY BAY (CI-DESSUS), vaste domaine de 300 ha appartenant au groupe LVMH, vendange à la machine comme tout le monde ici.

HELEN MORRISON (CI-CONTRE), œnologue de la Villa Maria, un domaine historique de 200 ha, fondé en 1961.

compagné des grands vins de la maison parmi lesquels l'effervescent Pelorus, du nom d'un célèbre dauphin blanc qui guidait les bateaux. Cet œnotourisme d'immersion dans le style de vie néo-zélandais se nomme « forage experience ». Pour des raisons sanitaires, ni le chai ni la cuverie ne se visitent. Nombre de domaines construisent leur winery en zone industrielle plutôt qu'au milieu des vignes « pour avoir accès à l'eau et à l'épuration », justifie Roscoe Johanson, « ambassadeur de marque » chez Giesen Wines. Ces trois frères allemands s'installent vers 1980. Face à l'indigence offre en vins d'alors, ils décident d'en produire. Ils possèdent aujourd'hui 300 ha et en vinifient un millier grâce à l'achat de raisin. Comme Cloudy Bay, ils exportent 90 % de leur production, surtout vers des pays anglo-saxons. Des capsules à vis ferment les bouteilles depuis les années 2000 quand des livraisons portugaises défectueuses ont décidé les domaines à abandonner le liège.

Ceux qui veulent visiter la cave, impeccablement tenue, doivent s'inscrire. À l'entrée, on leur remet une étiquette autocollante nominative et un gilet jaune. Mais l'essentiel des visiteurs sont reçus dans une jolie maison au bord de la route des vignes où ils apprécient de déguster un peu d'Europe.

**Marlborough ne compte pas que des wineries industrielles.** En 2000, la famille Bourgeois, de Sancerre, achète du terrain en haut de vallée dans une zone non viticole. Elle plante à 5 000 pieds/ha, irrigue peu et cultive en bio. « On ne se simplifie pas la vie ! plaisante Damien Yvon, directeur et œnologue de Clos Henri. On ne veut pas faire un vin de cépage à haut rendement, mais exprimer le terroir, la minéralité. » Les Bourgeois produisent à peine 3 000 à 3 200 hl sur leurs 45 ha. Ils vendent leurs vins entre 9 et 28 € la bouteille. La winery reçoit ses visiteurs dans une chapelle en bois que la famille a acquise en souvenir de l'église de Sancerre. Encore plus familial : le Hans Herzog Estate. Propriétaires de vignes et d'un restaurant étoilé en Suisse, Hans et Thérèse Herzog revendent tout et s'installent en Nouvelle-Zélande en 1994 « afin de produire sur un même domaine des vins de style bourgogne, bordeaux



THÉRÈSE ET HANS HERZOG, propriétaires d'une dizaine d'hectares.

et montepulciano – les vins qu'on aime. À l'époque, la terre ne valait rien. On aurait pu acheter la moitié de la vallée. » Hans et Thérèse se contentent d'une dizaine d'hectares, véritable jardin botanique où ils cultivent 30 cépages. La vendange donne 30 000 bouteilles de 22 vins différents, servis dans leur hôtel-restaurant gastronomique. Hans, 71 ans, reste l'un des rares viticulteurs néo-zélandais fidèles au bouchon en liège : « Quand Romanée Conti passera au bouchon à vis, on le fera aussi ! »

PIERRICK BOURGAULT

## Un vignoble bicentenaire

**Le vignoble progresse en Nouvelle-Zélande.** Cette année, il couvre 40 000 ha, en croissance de 2 % par rapport à 2019. Marlborough, la première région viticole du pays avec 28 000 ha, consacre 22 000 ha au sauvignon blanc. Comment ce cépage est-il devenu la star de ce pays ? En 1819, le révérend Samuel Marsden plante la première vigne de Nouvelle-Zélande. Soixante-dix ans plus tard, le frère Cyprien Huchet, moine et œnologue originaire de la vallée de la Loire, fait gagner sa première médaille à un vin néo-zélandais à l'exposition universelle de 1889, à Paris, peut-être un muscat. Mais l'oidium, le phylloxéra et la prohibition s'abattent sur le vignoble. À partir de 1970, c'est le renouveau. Des investisseurs européens s'aventurent à planter des vignes dans la plaine à moutons bon marché de Marlborough. Rapidement, le sauvignon blanc s'impose comme le cépage le plus adapté, les nuits fraîches à l'approche des vendanges préservant ses arômes. Divine surprise : les bouteilles reflètent des prix internationaux. Les plantations et les exportations s'accroissent et le foncier devient un marché spéculatif. L'hectare de vigne à Marlborough se vend ainsi 200 000 € ou plus, selon le rendement.