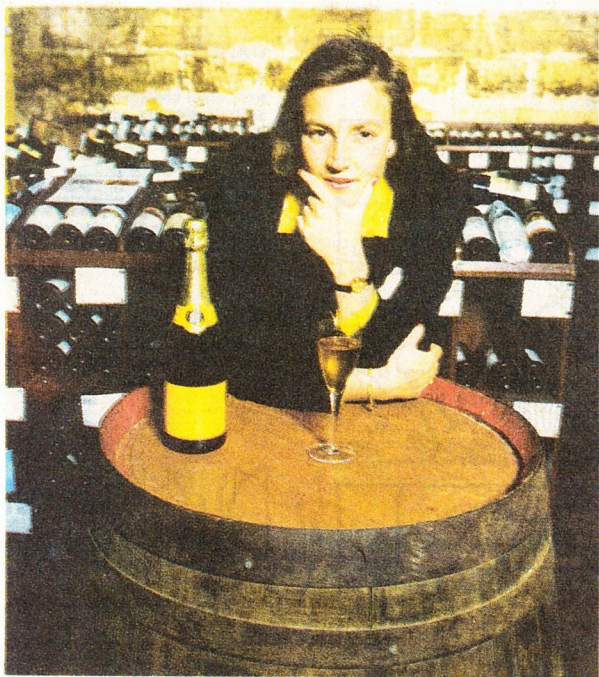


# Je vous sers un cabernet australien ?



Corinne Gaudron, aussi à l'aise dans une cave australienne qu'au châteaudeau de Marçay (Indre-et-Loire).  
(Photo « N.R. »)

**A** 26 ANS, cette Viennoise est une grande voyageuse des crus français du Val de Loire, et espère exercer ses talents de sommelière en Provence, voire en Espagne, ou en Italie.

Mais en février-mars, elle a effectué un grand écart pour découvrir les vignobles australiens et néo-zélandais. Sept semaines entre ballons de cabernet-sauvignon et flûtes de chardonnay, sous le patronage de la Veuve-Clicquot.

« Je voulais aller en Australie, pour essayer de progresser, se souvient-elle. Et puis un représentant de la Veuve-Clicquot a vraiment vu que j'étais une « passionnée du vin » et j'ai été choisie ». Première lauréate du Trophée Veuve-Clicquot, « Femme du vin 1992 », son prix fut sept semaines à Perth, sur la côte australienne dans les vignobles de Swan Valley, Victoria ou Cap Mentelle à Cloudy Bay. Un voyage initiatique plein de fraîcheur vinicole.

## Élégance et fraîcheur

Et depuis que le premier pied a été planté en 1800, le vin australien a fait des progrès. La jeune sommelière a été étonnée de goûter des chardonnays, « très fruités,

équilibrés, moins lourds que ceux de Bourgogne », d'apprécier des cabernet-sauvignon, « plein d'élégance et de fraîcheur ».

« J'ai pris autant de plaisir dans un vignoble australien que dans un français, note-t-elle sans chauvinisme. Et j'ai été très surprise par les vignes, avec le pied à franc de terre, et sur des étendues immenses ».

Sous un climat tropical humide, la maturation du raisin est meilleure et moins sujette à nos intempéries. « De plus, ils irriguent énormément, un sol alluvial argilo-calcaire. Vraiment de grosses qualités, où les maladies interviennent très peu : ils ne traitent que trois, quatre fois par an ».

Autre particularité de ces vignons des antipodes : ils pratiquent systématiquement, le mélange des cépages, vendanges leurs énormes exploitations (50-60 hectares en moyenne) à la main et à la machine. Pour des résultats de plus en plus probants : « beaucoup achètent du bois français pour la vinification, après un passage en cuve inox. Leurs blancs fruités sont plus parfumés qu'en France, et commencent à être reconnus comme des vins de pays ». Les amateurs de bière du pays des kangourous boivent de plus en plus de leurs vins, qui titrent

13-13° 5, comme... « boisson rafraîchissante ».

## Après le kiwi

En Nouvelle-Zélande, Corinne Gaudron a aussi suscité la sympathie de viticulteurs, qui se considèrent comme débutants même si beaucoup ont fait des stages dans le Bordelais ou en Bourgogne. « Ils apprennent très vite, a-t-elle constaté, plantent sans aucune limite, et sont très solidaires : ils font régulièrement des dégustations entre eux, veulent toujours faire mieux ! ».

Vers Cloudy Bay, la sommelière a découvert de grands vins qui sont déjà exportés vers l'Angleterre, l'Allemagne et la Suisse. Avec un esprit pionnier et une application, qui laissent présager leur arrivée sur le marché européen. « Mais, c'est normal, la curiosité des vins étrangers se développe. Si un cloudy bay est moins cher qu'un sancerre, c'est aussi un bon vin, et diffèrent. Il y a de la place pour tout le monde ».

Du moins, à la table du châteaudeau de Marçay, à côté des vins libanais, roumains, argentins ou sud-africains, sert-on depuis peu du cap mentelle et du cloudy bay. Avec l'avis de la spécialiste en prime.

Christophe BOUTIN