

Wine Explorers ont présenté leurs vins du monde

Après une 2^{ème} année d'exploration de la planète vin bien remplie (le projet ayant commencé en janvier 2014), les Wine Explorers nous ont fait découvrir sur la terrasse de Duclot, d'une part, de véritables coups de cœur pour de potentiels "grands" vins, découverts aux quatre coins du monde et souvent méconnus, mais également de jolies curiosités, avec des flacons venus tout droit de pays émergents et de vigneron atypiques, issus de climats aussi extrêmes que diversifiés, et qui ont à la fois surpris et séduits un public averti.

L'Europe du Nord séduit par la fraîcheur de ses vins

Un vin blanc suédois en tête de classement, suivi de près par un vin belge, voilà le 1^{er} fait marquant de cette dégustation! Issus de cépages interspécifiques (cf. PIWI) - 100 % solaris pour le domaine Hällåkra Vingård en Suède et 100 % mossiat pour le Château de Bioul en Belgique - ces vins ont dans l'ensemble "séduit par leur fraîcheur et surpris par leur potentiel aromatique". Et bien que ces nouveaux cépages (encore méconnus du grand public), manquent parfois de complexité, ils pourraient - grâce à leur grande résistance au froid - s'imposer rapidement comme une solution d'avenir pour des climats dit "nordiques", où les hivers rigoureux et l'ensoleillement minimum rendent (très) compliquée la production de *Vitis vinifera*. Quand à la Slovaquie et l'Autriche, elles font partie des nations européennes à suivre de près en matière de vins rouges.

La "Cuvée 2012" slovaque du domaine Mrva & Stanko (issue de 4 cépages autochtones : hron/vah/rimava/rudava) & le 100 % blaufraenkisch "Alte Reben 2011" du domaine J. Heinrich ont été décrits comme "offrant un plaisir immédiat, avec beaucoup de finesse en bouche, et une structure tannique élégante et complexe".

La part belle aux destinations exotiques

Qui l'eût cru?... L'Indonésie figure avec deux vins sur le podium (catégorie blancs pour Hatten Wines et effervescents pour Sababay Winery). Sans aucun doute, la plus grande surprise de cette dégustation! Imaginez un instant l'île de Bali (seule et unique région viticole d'Indonésie): un territoire au climat tropical, où l'on peut vendanger jusqu'à 3 fois par an, où le vignoble n'a pas de période de dormance, où il fait 23°C en hiver et où les pieds de vigne ne vivent pas plus de 12 ans, faute d'un labeur incessant... Et pourtant, le vin "made in Bali" en a étonné plus d'un. Décrits comme "très aromatiques, agréables en bouche et avec une certaine fraîcheur", ces vins prouvent que malgré des conditions climatiques extrêmes, un bon équilibre entre des cépages adaptés (respectivement le belgia

et le muscat de st Vallier), une technologie de pointe et un savoir-faire spécifique, permettent de faire des vins techniquement bons. Quant au Brésil, destination exotique de plus en plus reconnue et aux climats variés (équatorial au nord, continental-tempéré au sud), elle abrite quelques terroirs à explorer de très près. Comme dans la Valle dos Vinhedos, au sud - la 1^{ère} Indication Géographique reconnue du Brésil depuis 2002 - où la cuvée "Quorum 2006" du domaine Lidio Carraro (40 % merlot, 25 % Cab Sauv, 20 % Tannat, 15 % Cab Franc) a fait l'unanimité chez les convives.

L'Océanie vue sous un autre angle

Deux régions d'Océanie ont particulièrement marquées par leur climat frais et particulièrement adapté à la production de vins de garde issus de cépages bordelais: la Tasmanie (sud de l'Australie), avec comme exemple la cuvée "Cabernet Sauvignon/Merlot 2000", du domaine Freycinet et Waiheke Island (Nouvelle-Zélande - proche d'Auckland, au nord) avec le fameux "Bordeaux Blend 1999", du domaine Te Motu (60 % cabernet sauvignon, 30 % merlot, 10 % cabernet franc), 2^{ème} sur le podium des vins rouges (et Coup de Cœur Wine Explorers). Toujours sur l'île du nord de la

Nouvelle-Zélande, la région de Hawke's Bay nous a impressionnés par la qualité de ces Syrah, comme avec la très précise cuvée "Jewelstone Syrah 2013" de Mission Estate (incluant 3 % de viognier). La planète vin reste (encore) à découvrir... ■

