

> Que font-ils ailleurs ?

Sparkling red: le mousseux rouge australien

Nous l'avons inventé !

Peter Rumball

Rumball Sparkling Wines - Adélaïde - Australie du Sud.

Une grande partie du présent article est basée sur les recherches de John Wilson, producteur de « sparkling red » mousseux rouge dans la vallée de Clare en Australie du Sud. Il a en effet passé de nombreuses heures de recherche sur l'histoire de la production des vins rouges mousseux.

Appelés « Sparkling Burgundy » (littéralement, « Bourgogne mousseux ») à l'origine, les premiers vins mousseux australiens ne ressemblaient en rien aux vins mousseux français de l'époque. En Bourgogne, les vins rouges étaient produits à partir du cépage pinot noir ou d'autres cépages plutôt légers. Les vins blancs provenaient du cépage chardonnay. En Australie, les vins à base de chardonnay étaient d'ailleurs souvent connus sous le nom de « White Burgundy » (« Bourgogne blanc »). Selon les recherches de John Wilson, le premier « Sparkling Burgundy » australien a été produit en 1881 par la Victorian Champagne Company, créée par le médecin et parlementaire melbournien, Louis Lawrence Smith, qui avait engagé le vigneron français Auguste D'Argent. Cette première tentative fut de courte durée, car en 1884 la société s'est dissoute volontairement. Auguste D'Argent est mort quelques mois plus tard.

En 1888, un vigneron français Edmund Mazure a été engagé comme gérant du vignoble d'Auldana dans les collines d'Adélaïde. Après quelques années dans les caves françaises et espagnoles, Edmund est arrivé en Australie via les Indes orientales néerlandaises. Le vignoble d'Auldana



Peter Rumball - Rumball Sparkling Wines - www.rumball.com.au

était planté principalement en shiraz (syrah). John Wilson pense (et je suis plutôt du même avis) que **Edmund Mazure a sans doute utilisé une partie de la syrah pour faire du vin mousseux et qu'il mérite ainsi d'être connu comme le créateur du « Sparkling Burgundy » australien.** Par la suite, Mazure a créé sa propre maison de vins mousseux sous le nom de « Romalo ».

Dès 1894, la Great Western Winery, dans l'ouest de l'état de Victoria, produisait du « Sparkling Burgundy » sous la supervision du vinificateur Hans Irvine, et a présenté ce vin au Salon viticole de Melbourne, organisé par la Royal Agricultural Society. Des indications anecdotiques suggèrent que la demande du « Sparkling Burgundy » australien a baissé à la fin des années 1930 et pendant les années 1940, avant de connaître une résurgence dans les années 1950. L'ère du

« Cold Duck » entre 1971 et 1975 n'était pas une période propice au « Sparkling Burgundy » australien. Le concept du « Cold Duck » est venu des Etats-Unis, et très vite, de nombreux vins rouges légers et plutôt doux, fortement ou légèrement pétillants, se trouvaient sur le marché pour répondre à cet engouement. Les prix de ce produit ne cessaient de baisser, avec un impact fortement négatif sur les ventes du véritable « Sparkling Burgundy » australien. Pendant ce temps, j'étudiais l'agriculture et ensuite l'œnologie au Roseworthy College, où j'ai obtenu mon diplôme en 1973. A Roseworthy, j'ai passé de nombreuses heures à boire du « Sparkling Burgundy » Romalo âgé de 10 ans (à 2 \$AUS la bouteille) en compagnie d'un autre étudiant Malcolm Ray. Je n'avais aucune idée à l'époque qu'un jour je participerais à une énorme renaissance du vin mousseux rouge australien.

Le passé récent

Dès 1981, je voulais tester mes capacités de vigneron, et j'ai donc commencé à faire des lots expérimentaux de mousseux rouge à partir de la syrah de Coonawarra. Les premiers tirages expérimentaux ont été mélangés dans un récipient de 200 litres et mis en bouteille à la main. Mes premiers efforts de vinification de mousseux rouge se faisaient selon la méthode champenoise, et jusqu'à ce jour, je continue d'utiliser cette méthode intensive et si longue. Elle comprend une deuxième fermentation, une période d'élevage et ensuite le dégorgement dans des bouteilles individuelles, donnant des vins finis de meilleure qualité.

À la fin des années 1980, quelques mousseux rouges sont apparus sur le marché. La cave Sepelts disposait de stocks de tirage suffisants pour commercialiser son « Great Western Sparkling Burgundy », Rockford a lancé sa « Black Shiraz » en 1987, et le « Morris Shiraz Durif » était également en vente.

Progressivement au cours des années 1990, la popularité des mousseux rouges s'est accrue, d'abord à Adélaïde (ma ville natale), ensuite à Melbourne, Perth, Brisbane et Sydney.

En 1994, j'ai changé le nom de mon mousseux de « Sparkling Burgundy » à « Sparkling Shiraz » (syrah mousseuse). C'était l'époque où les vignerons français exigeaient l'interdiction des appellations telles que Champagne, Chablis et « Burgundy » comme noms descriptifs pour les vins d'Australie et ailleurs. J'étais très content d'acquiescer à cette demande française, d'autant plus qu'il était de mon intérêt (et de celui de toute l'Australie) de développer le plus tôt possible des alternatives véritablement australiennes. Surtout pour un vin qui est vraiment une spécificité australienne.

Le présent

Aujourd'hui il y a environ 60 mousseux rouges sur le marché australien. Cela représente une production australienne globale de quelques 350 000 caisses de 12 bouteilles (mon estimation). Il y a de nombreux petits producteurs (moins de 250 caisses), mais **80 % de la production (à 13,99 \$AUS la bouteille ou moins) provient des grands domaines.** Cet important volume de vin est produit en grande partie selon la méthode de la cuve close ou la méthode par transfert.

A titre personnel, je préfère la méthode champenoise pour tous les vins mousseux, y compris les rouges. Le vin reste dans la même bouteille tout au long de la deuxième fermentation et de l'élevage. Ce procédé maximise le contact entre le vin et la lie, conférant au vin une meilleure concentration en milieu de bouche et un meilleur équilibre. Les bulles sont également plus fines, car celles-ci se réduisent au fur et à mesure que le contact avec le vin se prolonge. Cela donne un vin plus charnu en bouche. Cherchez sur l'étiquette la mention « vin fermenté dans CETTE bouteille ». Cette indication vous donne la garantie de l'authenticité de la méthode champenoise. En Australie, le marché du mousseux rouge est stable dans les états du sud et de l'ouest ; cependant, il existe un fort potentiel d'augmenter les ventes sur la côte est. Au fur et à mesure que les non-Australiens découvrent ce vin réellement unique, la popularité des mousseux rouges devrait croître.

Aux Etats-Unis, il y a des rumeurs que des anciens vignerons australiens commencent à faire du mousseux rouge, et même si je ne m'attends pas à ce que d'autres pays comme la France, l'Allemagne et l'Italie suivent aveuglément cette tendance, ce style de vin se développera sans doute lorsque les gens découvriront que le vin mousseux s'allie très bien avec les plats.

La France finira très certainement par comprendre que ces vins rouges mousseux australiens sont uniques et spéciaux, du même titre que le Champagne.

Ce vin « fair dinkum » (typiquement australien) est très agréable à boire avec toutes sortes de plats. Traditionnellement en Australie, le mousseux rouge est consommé le jour de Noël avec de la dinde rôtie chaude ou froide. La température pouvant monter jusqu'à 40° pendant l'été austral, la dinde froide avec une salade est un repas de Noël typique.

Si les Américains adoptaient la pratique australienne et débouchaient une bouteille de mousseux rouge pour accompagner leur dinde rôtie à Thanksgiving (fin novembre), un tout nouvel horizon s'ouvrirait pour le mousseux rouge aux Etats-Unis. ■

Cet article a été publié pour la première fois dans la revue « The Australian and New Zealand Wine Industry Journal », en novembre/décembre 2006. Il est republié ici avec l'accord de l'éditeur Winetitles, www.winebiz.com.au.

■ Trinquez avec du mousseux rouge

Le 26 mai 2005, W. Blake Gray a écrit dans le journal San Francisco Gate (« Australian-style red bubbly is a grown-up pleasure ») : « Ce n'est peut-être pas surprenant si l'Australie, ce pays de blagueurs, prend le vin rouge mousseux au sérieux – ou au moins avec tout le sérieux que l'on peut rassembler aux antipodes.

Les meilleurs mousseux rouges australiens sont étonnants pour les Américains qui ne s'attendent à rien de mieux que du soda au raisin. Tout d'abord, ils sont secs. Et ce ne sont pas des poids plumes. Ils présentent les caractéristiques de leur cépage – en général la syrah – et aussi de leur terroir. Ils peuvent être terreux, riches, complexes, et longs en bouche, mais les bulles les rendent plus aptes à accompagner les repas que les vins tranquilles issus du même cépage. »

Comme Peter Rumball, spécialiste des mousseux rouges, l'a dit : « Au fur et à mesure que les non-Australiens découvrent ce vin réellement unique, la popularité des mousseux rouges devrait croître ». Ce sentiment est partagé et repris dans les comptes rendus de production de mousseux rouge de nombreux vignerons comme Bruce Gregory de Majella Wines, Coonawarra ; Grant Oschar et Sandrine Gimon de Rymill Connawarra ; Jim et Joanne Irvine d'Irvine Wines, Eden Valley ; Allen et Andrea Hart de DogRock Winery, Pyrenees/Grampians, Victoria ; et Chris Dix, Scott Zrna et Kristin McLarty de Fox Creek Wines, McLaren Vale, Australie du Sud.

Ces vignerons expliquent comment ils vinifient les mousseux rouges à partir de divers cépages. Quand nous examinons un certain nombre de mousseux rouges, dont plusieurs proviennent d'Australie du Sud, où ce style de vin semble être particulièrement populaire chez les vignerons, les résultats de cette dégustation **font apparaître les styles « maison » que les domaines australiens aiment développer** avec les mousseux rouges, chacun étant différent des autres, mais tous aussi agréables à boire.

■ En savoir plus

Pour de plus amples renseignements sur ce sujet, je conseille aux lecteurs de visiter le site Internet de John Wilson : http://www.wilsonvineyard.com.au/newsletters/classic_clippings/vintage/vintage93.html