



Par Nicole Barrette Ryan

Texte et photo



HEWITSON RENCONTRE DE LA TRADITION ET DE L'INNOVATION

Les étiquettes sont amusantes, mais avec un petit quelque chose qui les démarque de tout ce que l'on voit sur le marché. Et pour cause, elles ont toujours une corrélation humaine dans leur conception. Miss Harry est le surnom d'Harriet, la benjamine de Dean Hewitson, et Ned & Henry sont ses deux frères aînés – et les deux vins sont à l'image des enfants. Miss Harry est un vin souple, fruité, facile à boire, fait de grenache, shiraz et mourvèdre ; Ned & Henry est un shiraz élevé en barriques de chêne français, plus structuré, mais toujours infiniment charmeur et facile à boire.

Dean Hewitson est un producteur australien de grande renommée. Il était de passage à Montréal récemment pour une première visite au Canada et au Québec alors que ses vins ont un grand succès sur notre marché depuis près d'une dizaine d'années. Il faut dire à sa décharge, que Dean est propriétaire de Hewitson, mais aussi œnologue. C'est donc lui qui fait le vin et qui suit la vigne à tous les stades de la croissance. Bon vivant, fin connaisseur de tous les grands vins du monde – il a traîné ses pénates dans tous les grands vignobles, a fait une maîtrise à l'université de Californie à Davis, a côtoyé et dégusté avec les plus grands producteurs (a fait beaucoup de dégustations) avec qui il s'est lié d'amitié, et de chacun il a retenu l'essentiel de ce qui fait sa philosophie aujourd'hui. Le vin doit être complexe et élégant, fin et rafraîchissant ; sans aucune lourdeur, surmaturité, excès d'extraction.

De retour en Australie, dans la vallée de Barossa, il a voulu produire des vins dans le style de ceux qu'il avait aimés en France. Il a commencé par chercher des vignobles à louer. «Nous n'avons pas fait de compromis» et c'est ce qui explique que les vins ont un style bien à part. «Nous avons toujours gardé la même ligne directrice avec une bonne gestion du chêne et des barriques.» Dean n'utilise que du chêne français ; il a son tonnelier attiré en Bourgogne qui lui fournit ses bois.

Il exploite 100 hectares en location à long terme pour une production totale de 500 000 bouteilles. L'entreprise est familiale, mais avec une production assez importante pour «prendre des risques calculés» comme il le dit si bien. La maison fait donc beaucoup d'expérimentations. La surface est partagée en plusieurs parcelles et chacune est vinifiée séparément afin de préserver le caractère unique des composants aromatiques. Il n'est pas en culture biologique, mais la région de Barossa bénéficie d'un temps très sec et chaud, bien ventilé, qui ne donne pas prise aux maladies ; les quelques attaques de mildiou n'arrivent que dans les années très pluvieuses – et c'est généralement l'hiver. L'été, les températures peuvent grimper jusqu'à 40 °C pendant plusieurs jours... Il est conscient cependant de la nécessité de

préserver les sols et l'environnement. Ses vignes sont enherbées, et dans la toute nouvelle cuverie, tout est contrôlé par ordinateur, l'eau utilisée pour nettoyer les cuves est recyclée et ils utilisent l'énergie solaire en plus de récolter l'eau de pluie.

Malgré les conditions de grande chaleur et de sécheresse, il n'y a pas d'irrigation chez Hewitson car les vignes sont très vieilles et les racines plongent très profondément dans le sol. À ce point, nous évoquons quand même le problème des degrés d'alcool importants que l'on trouve maintenant dans les vins. Dean dit : «Vous savez, c'est bien difficile de ne pas avoir de montée de sucre quand il fait si chaud. Même si on essaie de protéger les raisins du soleil, de leur faire un peu d'ombre avec les feuilles, quand il fait si chaud, les feuilles tombent...» Il reconnaît cependant, qu'en Australie, il y a eu cette mode des vins très alcoolisés parce que vendangés plus tard, très fortement extraits, et très boisés ; ce qui a donné des vins titrant plus de 14,5 % d'alcool. Dean rappelle qu'au début des années 1980, quand il a commencé à vinifier, les degrés se situaient autour de 13, 13,5. Mais un bon signe, c'est qu'une nouvelle génération d'œnologues arrive maintenant et que les vins s'allègent en alcool.

Il parle ensuite avec émotion d'un nouveau vin qui arrive sur notre marché au printemps, le «Baby Bush» qui est produit à partir d'une sélection massive de très vieux mourvèdre. Dean raconte qu'il a eu la chance de découvrir un «jardin» de cépages qui avaient été plantés dans la région au début de la colonisation de l'Australie, en 1853, rapportés de France et d'Espagne par James Busby, le premier Résidant Britannique en Australie, considéré comme le père de l'industrie vinicole australienne. Cette vigne de mourvèdre est la plus vieille vigne d'Australie, franche de pied et donc pré-phyllloxérique. Dean a fait une sélection massive, a replanté toute une parcelle et a attendu 10 ans pour produire la première bouteille...


LES VINS

Hewitson Riesling Gun Metal 2009, Eden Valley (20,10 \$ - 11034134) : Sec, vif, croquant, très légèrement minéral, et surtout très floral et citronné. Bien sec en finale. Une superbe bouteille aux accents alsaciens.

Hewitson Grenache/Shiraz/Mourvèdre Miss Harry 2009, Barossa Valley (22,90 \$ - 10256093) : joyeux, rieur, fruité avenant, tanins fondus, ce vin a tout pour plaire. Les néophytes n'auront pas

de mal à le comprendre et les amateurs chevronnés apprécieront sa grande fraîcheur. On peut en faire son ordinaire.

Hewitson Shiraz Ned & Henry's 2009, Barossa Valley (22,15 \$ - 10959776) : un très beau shiraz fruité, charnu, sapide, très légèrement épicé, qui n'offre aucune lourdeur et qui est bien structuré. Très rhodanien, il offre complexité et longueur en bouche. Une belle bouteille !

Hewitson Old Garden Mourvèdre 2008, Barossa Valley, le chouchou de Dean parce que ce sont de vieilles vignes qui ont été plantées au début de la colonisation et qui ont de très faibles rendements. Le vin est très concentré, intense et d'une très grande longueur en finale. Son petit frère, **Hewitson Baby Bush Mourvèdre 2008, Barossa Valley (23,95 \$ - 11370509)** est dans la même veine, savoureux, éclatant de belles notes de fruits rouges, intenses et savoureuses jusqu'à la dernière gorgée. Superbe ! Bravo Dean ! 

LA NOUVELLE- ZÉLANDE DANS UN VERRE

FESTIVALS DES VINS DE NOUVELLE- ZÉLANDE

Québec	Lundi 9 mai	Espaces Dalhousie
Montréal	Mardi 10 mai	Marché Bonsecours

Pour achat de billets ou inscription professionnelle, consultez le site www.nzwine.com/events



VINS DE NOUVELLE-ZÉLANDE
DE PURES DÉCOUVERTES

Educalcool

La modération a bien meilleur goût.



Par Nicole Barrette Ryan

MAZZEI L'ÉVOLUTION DANS LE RESPECT DE LA TRADITION

Francesco Mazzei est la énième génération de Mazzei impliquée dans la production des grands vins de Chianti Classico de Castello di Fonterutoli; en fait, la famille fait du vin depuis le XVI^e siècle. Fonterutoli, la deuxième plus ancienne propriété vinicole du Chianti, a été fondé en 1435. De passage à Montréal au début février, Francesco rappelle que son père et son grand-père ont toujours été à l'avant-garde pour l'amélioration des vins du Chianti et qu'ils ont toujours fait preuve d'un grand dynamisme, étant parmi les leaders de la qualité. Son père a été l'un des fondateurs à l'origine du cahier des charges du chianti classico.

Francesco raconte que tout de suite après la Seconde Guerre mondiale, son père a pris conscience de la nécessité d'améliorer les vins du Chianti Classico et il a commencé par vouloir améliorer le patrimoine génétique. Il a fait une sélection massale des meilleurs plants de sangiovese et des meilleurs cépages complémentaires. Ensuite, il a replanté le vignoble en augmentant le nombre de pieds à l'hectare; maintenant tous les vignobles sont plantés dans une densité de 7000 à 7500 pieds à l'hectare, chaque pied ne produisant que 800 grammes de raisins et pas plus d'un kilo. De plus, son père a fait des sélections parcellaires, recherchant les meilleurs sites et les meilleurs sols pour chaque cépage et chaque sélection; le

