

JEAN-MARC  QUARIN

CRITIQUE INDÉPENDANT DES VINS DE BORDEAUX

Carnet n° 107 – juin 2023

Mon voyage en Nouvelle-Zélande

Felton Road – île du sud – Central Otago

Précision des terroirs

Il fait très chaud ce 18 janvier lorsque j'attends mon rendez-vous devant l'entrée de la propriété. Autour de moi, ce sont des collines dénudées de végétation. La couleur marron du schiste domine. A son pied s'étale le vert tendre du vignoble. J'attends au bord d'un chemin de terre. Un camion y soulève la poussière. Entre les pierres, la lavande verte et bleue orne le panneau d'entrée. Nous sommes en plein quarante cinquième parallèle sud. Pourtant, le paysage évoque la Provence, en plus montagneux. Et pour l'instant, j'ai besoin de stationner à l'ombre. Felton Road est à trois mois des vendanges.

En effet, le début d'été 2023 fut très chaud dans la région de Bannockburn. Cependant depuis mon passage, il est tombé la moitié de la pluie annuelle entre février et la fin des vendanges mi-avril. En mars, la neige a blanchi le sommet des collines environnantes. Ce millésime en cours aura donc été façonné par une fin de cycle de maturité ralenti par le froid. Et Walter Blair, winemaker, aime ça. Il sait bien qu'une climatologie monocorde, trop solaire et sans variation, fait courir le risque d'obtenir un vin tout aussi simple.

A Felton Road, les différences d'altitude et d'exposition permettent de temporiser la climatologie. A cela, s'ajoutent des différences de sol. La propriété s'étale sur 34 hectares, avec pour nous Français, une différence majeure. Il ne s'agit pas de 34 ha d'un seul bloc, situés autour d'un bâtiment central. Les quatre terroirs qui constituent cette marque sont séparés d'une distance pouvant aller jusqu'à deux kilomètres. A l'échelle du vignoble français ou médocain, cela équivaldrait à changer d'appellation.

Quatre emplacements structurent toute la production. Le plus ancien et le plus étendu se nomme : **The Elms (les érables)**.

Identifié en 1991, puis planté entre 1992 et 1994, The Elms possède la plus grande superficie : 14,7 ha. C'est d'ici que proviennent les sélections de Pinot noir, block 3 et block 5 ou de chardonnay block 2 et riesling block 1. Ces sélections parcellaires font depuis 1997 la réputation de Felton Road. C'est d'autant plus étonnant qu'à cette époque et encore aujourd'hui, me semble-t-il, certains d'entre eux sont plantés avec une faible densité à l'hectare (2 664 pieds/ha). Ce n'est qu'en 2001, qu'elle passera à 4 000 pieds sur les blocks 10 et 13. Je suppose qu'avec les replantations, ces parcelles dorénavant célèbres, ont été plantées plus serrées.

Les pentes sont exposées nord. Et parmi les quatre terroirs essentiels, The Elms possède la plus haute altitude, comprise entre 260 et 330 mètres.

Dans ce lieu initial, on trouve deux types de sol, nommés Waenga et Lochar. Le Waenga est un sol situé à la base des collines. Il se compose de schiste, de sédiments tertiaires. Dans le sous-sol, on trouve des graviers et des éléments de calcaire. Le tout est recouvert de 40 cm de loess, apporté par le vent. Le Waenga est le sol de prédilection pour le pinot noir.

Le Lochar se définit par la présence de graviers schisteux, un sous-sol argilo-sableux et une couverture de loess. C'est le terroir de prédilection pour le chardonnay et le riesling. Ces deux types de sol possèdent l'avantage d'être peu fertiles, tout en ayant la capacité de retenir l'eau. Au

final, la production la plus réputée de Felton Road provient de 7,7 ha de pinot gris, 4,9 de chardonnay et 2,1 de riesling en provenance de The Elms.

Calvert

Situé à deux kilomètres à l'est de The Elms, à une hauteur variant de 215 mètres à 228 mètres, il est le second emplacement le plus élevé de la propriété. Planté en 2001 et 2013, il présente un sol de loam limoneux profond. Sa superficie est de 4,6 ha. Il est plus précoce que The Elms, parce qu'à l'abri de l'ombre des collines. Ce lieu donne naissance au pinot noir calvert.

Troisième emplacement : Mac Muir

Situé à un kilomètre de The Elms et orienté nord, d'une superficie de 5,1 ha, ce terroir a été planté en 2012, sur un sol de loam limoneux profond et de loess en surface. Altitude : 216 à 224 mètres.

Enfin, il existe le **Cornish Point**, de 7,6 ha. Planté en 2000 et proche d'un lac, on trouve ici un sol de loam sableux, recouvert de loess, avec de l'argile en sous-sol. 18 combinaisons différentes de clones et de porte-greffes se répartissent sur 25 blocks. La densité est de 4 040 pieds/ha. Voilà qui ressemble à un lieu d'expérimentation. Il a l'altitude la plus basse, 193 à 202 mètres. L'endroit est précoce. Il produit des vins aromatiques, à la tannicité peu marquée et à l'acidité modérée. Si je me référais à Bordeaux, il évoquerait pour moi un sol sableux.

Le « Pinot Noir Bannockburn » est un vin d'assemblage des quatre terroirs précités. Le Chardonnay Bannockburn est un assemblage des terroirs de the Elms et Cornish Point.

Le Riesling sec provient du terroir de The Elms. Son principal intérêt est d'échapper à la représentation aromatique traditionnelle du riesling. Je suis tenté de croire qu'ici et comme partout le terroir est plus fort que le cépage. La nuance cacotée chocolatée rappelle ici une expression propre à Central Otago.

L'ensemble de la propriété est cultivé en bio et biodynamie. Elle est agréée biogro et Ecocert. Un système d'irrigation de la vigne est en place. Walter Blair indique qu'il n'est utilisé que rarement, lors des situations critiques de sécheresse. La vinification est minimaliste. Elle se fait avec des levures naturelles. Les vins sont élevés en bois de chêne français de 12 à 16 mois. Ils ne sont ni collés ni filtrés. Les bouteilles sont bouchées avec une capsule à vis.

Comme beaucoup de lieu en Nouvelle-Zélande, la visite commence par la vigne. Finalement, je ne serais rentré que dans trois chais d'élevage, celui de Kumeu River, de Bell Hill et de Felton Road.

Les vins et la dégustation

L'ensemble des vins goûtés à Felton Road présente un très bon niveau qualitatif toujours très régulier. Cette régularité est le plus bel atout de cette propriété. Comme attendu, le « pinot noir Bannockburn », assemblage des 4 terroirs, est inférieur aux sélections parcellaires (Blocks). Parmi ces Blocks, je n'ai pas trouvé d'écart suffisant pour déclarer le block 3 ou 5 systématiquement supérieur à Calvert, en particulier en bouche. Des différences plus nuancées existent sur le plan aromatique. Elles se perçoivent essentiellement au nez. En effet, le pinot noir Block 5 présente la plus grande subtilité à travers une nuance fruitée pure et surtout florale. Cette sophistication n'existe pas dans le Block 3. Cela pourrait venir d'une différence de sol. L'argile est présente dans

le Block 5, mais pas dans le 3. Au nez, le block 3 échappe aux touches caractéristiques de Central Otago, le cacao et la cerise. Il est plus subtil.

Calvert, surtout en 2021, présente une nuance fruitée où la cerise rappelle le type fréquemment rencontré dans Central Otago.

Le chardonnay 2021, Block 6, est un grand vin. A son sol de Lochar s'ajoute une pente forte et une exposition nord, probablement fort utile sur le plan aromatique.

Importateur France

Valade et Transandine - Domaine de Lisennes BP 11 – 33370 Tresses

jls@transandine.fr

Importateur Suisse

Real Wines - Im Junker 8 - 8143 Stallikon – Switzerland

Paul@realwines.ch

FELTON ROAD BANNOCKBURN PINOT NOIR - Central Otago New Zealand 2021 16.5 // 92

Logo sur le bouchon : Capsule à vis

Couleur sombre, vive et intense. Nez très aromatique, fruité, pur, subtil, qui devient floral à l'agitation. Délicat en entrée de bouche, délicat au milieu, avec un corps très fondant, savoureux, le vin évolue subtil et légèrement tannique dans la persistance. C'est très bon. Degré d'alcool : 14°. Il s'agit d'un assemblage de 4 zones du vignoble que sont Cornich Point, Calvert, Macmuir et The Elms. Culture en biodynamie. Viticulture biologique et biodynamique. Levures indigènes. 20 % de grappes entières. Travail gravitaire, sans collage et sans filtration. Élevage de 13 mois dans 25 % de barriques neuves de chêne français et d'origine bourguignonne.

2025 – 2038

FELTON ROAD BLOCK 3 PINOT NOIR - Central Otago New Zealand 2020 17.5 // 95

Logo sur le bouchon : Capsule à vis

Couleur sombre, intense et légèrement évoluée. Nez très aromatique, au fruité mûr et subtil, légèrement réduit. Minutieux à l'attaque, fondant en milieu de bouche, très aromatique, le vin évolue sur un corps tendu et une texture caressante, vers une longue finale sèveuse. C'est très bon. A noter que le millésime 2020 est plus tardif que le millésime 2021. Sol limoneux, avec une veine calcaire. Exposition nord. Vinification avec 20 % de grappes entières. Élevage de 13 mois en chêne français dont 30 % de bois neufs. Degré d'alcool : 14°.

2028 – 2050

FELTON ROAD BLOCK 3 PINOT NOIR - Central Otago New Zealand 2019 17.5 // 95

Logo sur le bouchon : Capsule à vis

Beau rouge sombre. Nez intense, fin, fruité. Minutieux en entrée de bouche, suave et très aromatique au milieu, le vin fond sur le palais, juteux, raffiné puis s'étire longtemps en finale savoureux, noble et sans marquer le tanin. Vinifié avec 25% de grappes entières. Degré d'alcool : 14.

2030 – 2050

FELTON ROAD BLOCK 5 PINOT NOIR - Central Otago New Zealand 2021 **17.5 // 95**

Logo sur le bouchon : Capsule à vis

Couleur sombre, intense, vive et brillante. Nez très aromatique, fin, pur, fruité, épicé, floral, subtil et noble. Minutieux à l'attaque, savoureux au milieu, avec un corps allongé, le vin caresse, fond et j'ai trouvé qu'il s'achevait un peu discret. Ce qui ne correspond pas à l'enthousiasme de mes amis pour ce vin. J'aurais dû demander à goûter une autre bouteille. Sol de limon, loess, argile et schiste. Vignes plantées en 1993. Vinification avec 20 % de grappes entières. Élevage de 16 mois en fûts de chêne français dont 30 % de neufs. Degré d'alcool : 14°.

2030 – 2050

FELTON ROAD CALVERT PINOT NOIR - Central Otago New Zealand 2021 **17.5 // 95**

Logo sur le bouchon : Capsule à vis

Couleur sombre, intense, belle et vive. Nez très aromatique, au fruité mûr et subtil. Nuances de cerise et de vanille. Minutieux en entrée de bouche, très parfumé au milieu, avec de la classe dans le toucher, le vin fond au palais, noble, long et suave. Il s'achève incrachable. Degré d'alcool : 13°5. Sol de limon profond avec couche fine de loess. Vinification gravitaire avec 20 % de grappes entières. Élevage de 16 mois dans 25 % de fûts neufs français. A peine deux soutirages. Ni collage, ni filtration. Mis en bouteilles en septembre 2022.

2028 – 2050

FELTON ROAD CALVERT PINOT NOIR - Central Otago New Zealand 2017 **17 // 94**

Logo sur le bouchon : Capsule à vis

Couleur sombre, intense et légèrement évoluée. Nez moyennement intense. Nuance de terre. Curieux. Moelleux en entrée de bouche, plus aromatique que le nez ne le laisserait penser, le vin fond, glisse et finit persistant, mais discret dans son expression générale. Vinifié avec 25% de grappe entière.

2027 - 2040

FELTON ROAD BANNOCKBURN CHARDONNAY - Central Otago New Zealand 2021 **16.5 // 92**

Logo sur le bouchon : Capsule à vis

Couleur jaune vert. Nez intense, fruité, mentholé et épicé. Bouche au toucher soyeux avec de l'éclat dans la saveur et une finale puissante et longue. C'est très bon. Fermentation en fûts de chêne français, dont 5 % de neufs. Malo faite. Élevage de 11 mois sur lies fines. Ni collage, ni filtration. Durée 13 mois. Degré d'alcool : 14.

2023 – 2033

FELTON ROAD BLOCK 6 CHARDONNAY - Central Otago New Zealand 2021 **18 // 96**

Logo sur le bouchon : Capsule à vis

Couleur jaune vert. Nez moyennement intense au fruité mûr et subtil. Il sent bon la menthe et les fleurs à l'agitation du verre. Gras en entrée de bouche puis subtile au milieu, avec un beau toucher, ce vin complet ne cesse de fondre. Longue finale minutieuse et subtile. C'est superbe. Fermentation en fûts de chêne français, dont 5 % de neufs. Malo faite. Élevage de 11 mois sur lies fines. Ni collage, ni filtration. Durée 13 mois. Degré d'alcool : 14.

2023 – 2038

FELTON ROAD DRY RIESLING - Central Otago New Zealand 2022

17.5 // 95

Logo sur le bouchon : Capsule à vis

Couleur pâle et brillante. Nez intense et fin qui ne sent pas du tout les références françaises du riesling. Note de chocolat blanc ! La texture est de suite minutieuse dès l'attaque. Le vin se développe avec beaucoup de goût. Il évolue sur un toucher gras de la même façon qu'un chardonnay. Corps fondant. Longue finale sans aucune référence aromatique à ce cépage. Pour moi cette nuance cacaotée vient du sol. Je la retrouve dans les vins rouges de cette région. En tout cas, c'est très bon et différent.

2023 – 2033
