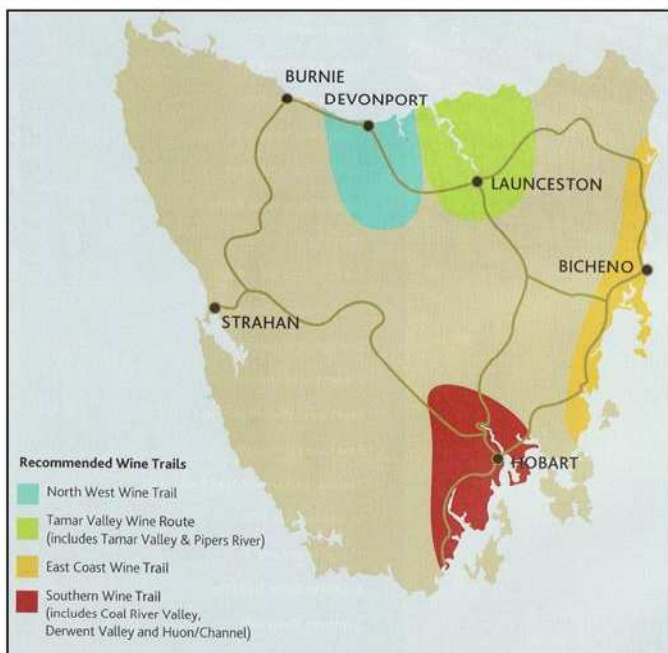


Des vins au bout du monde: en Tasmanie, pays du cool climate, on peut se lancer dans la production de vin, les vergers ont été nombreux, ont disparu, puis reviennent. À l'affiche: pommes, cerises, abricots, cassis et vignes ...



Il faut comprendre que des pays comme l'Australie, où on ne se rend pas tous les jours, qui a la réputation de vivre sans dessus dessous, ont eu l'idée de faire du vin. Historiquement ce sont les Allemands qui ont débuté, des religieux qui ont sérieusement planté des riesling qui sont aujourd'hui d'une célébrité et d'une qualité reconnues hors frontières. Les Grecs, les Français, les Italiens ont emboîté le pas.

Essentiellement plantée dans le sud, la vigne rencontre un climat méditerranéen favorable, la chaleur pouvant être excessive, le plus souvent les ceps ont le goutte à goutte.

En Tasmanie, le problème c'est l'incroyable variation des températures, y compris en 1 seule journée. Nous avons connu un 14° le matin, montant à 37° dans l'après-midi pour retomber à 18° en fin de journée, et c'était en été!

En compagnie de gens sérieux nous avons goûté sans compter, en parcourant le vignoble dans l'axe sud-nord. Au nord, la Tamar Valley est un peu la Gironde alors que la partie en jaune produit des bulles et des micro-brasseries. À 3 exceptions près, nous ne sommes pas régalez. Des vins très jeunes, vendus au boniment, dans des domaines où ce qui est le moins négligé c'est le tape à l'œil de l'accueil. Le visiteur, peu

connaisseur, est coaché, curieux. Les récompenses des bouteilles sont douteuses, croyez-moi on a essayé! Il n'y a pas de caveau à proprement parler, la dégustation seule, payante, est inhabituelle, tous sont au régime « FOOD and WINE », on vient voir et on mange. Les prix sont ... surprenants, calibrés selon la puissance ou la médaille. Le sérieux général est le côté encourageant, le marché existe, les salons, les supermarchés de boissons, mais il y a l'esprit anglais et ça ...



WINERIES AND DINING

