



États-Unis
Laurène 2013 (rouge)
Drouhin Oregon

Imaginez qu'il y a quarante ans la viticulture était quasiment inexistante en Oregon. Quelques pionniers comme David Lett (Eyrie Vineyards) avaient bien commencé à défricher les terroirs dans les années 1960, mais ils restaient rares... jusqu'à ce que Robert Drouhin décide d'acheter en 1987 un domaine dans cette fabuleuse région qui ne comportait que 500 ha de vignes. C'est à Véronique, sa fille, que reviendra la lourde tâche de tout inventer. Le paysage et les sols ressemblent à la Bourgogne? On y plantera du pinot noir. Les densités de plantations pratiquées sont trop faibles? On les montera jusqu'à 7700 pieds/hectare. Dans la foulée, d'autres viticulteurs leur ont emboîté le pas. L'Oregon compte aujourd'hui 11 000 ha de vignes et peut remercier les Drouhin de lui avoir montré la voie. La cuvée Laurène s'ouvre sur des notes de petits fruits rouges, d'épices, de vanille, de plantes aromatiques. La bouche est droite, tendue, sapide, fruitée, belle acidité en finale.

F. D.-B.

Prix : 54 €. www.domainedrouhin.com Note « Le Figaro » : 16/20

123



Afrique du Sud
Vin de Constance 2012
Klein Constantia

Nous sommes ici au sud de Table Mountain devant la baie de False exposée aux vents froids du Grand Sud. Le domaine originel fondé en 1684 par Simon Van der Stel dont l'épouse était prénommée Constance, fut divisé en trois en 1711. Un siècle plus tard, une autre division donnera naissance à Groot (grande) Constantia et Klein (petite) Constantia. Le vin de Constance rivalisa longtemps avec Château d'Yquem sur les tables royales. Mais quelques mauvais coups destin le rendirent plus discret. En 2000 Zdenek Bakala, un banquier américain d'origine tchèque, installé en Suisse, et le Britannique Charles Harman achètent le domaine à la famille Jooste. La propriété compte aussi parmi ses actionnaires deux Français, Hubert de Boüard, copropriétaire de Château d'Angelus, premier grand cru classé A de Saint-Émilion, et Bruno Prats, actif influent de la vie du Médoc. Le Suédois Hans Astrom dirige l'affaire avec le jeune œnologue Matthew Day, qui fait des miracles avec le cépage muscat de Frontignan. Du superbe flacon coulé un nectar couleur havane. Au programme : des arômes de résine, de thym, de rose, la douceur du caramel, une pointe de chocolat. L'ensemble ne manque pas de fraîcheur. Finale pleine d'énergie. Une formidable gourmandise.

Prix : 75 € (voyageursduvin.com).
www.kleinconstantia.com
Note « Le Figaro » : 18/20