

Australian chardonnays reflect region of origin

Published Saturday September 10th, 2011

G3

by jeff budd
Times & transcript

In any discussion involving Australia, inevitably the conversation will turn to wine.

As that conversation continues, the people involved will talk about all the great shiraz that they have had, some great blends that use shiraz and maybe even discuss white shiraz rosés.

Does Australia make anything other than shiraz?

Fortunately, many wine drinkers have discovered it does. In fact, the other grape that many consider Australia to be a "power" in is chardonnay.

Chardonnay grapes are grown in nearly every wine-producing country, more nations than even cabernet sauvignon, making chardonnay the most widely travelled grape of all. Additionally, there are over 400,000 acres of chardonnay under vine worldwide, making it the second-most planted white varietal (the Spanish grape airén is first) in the world.

Despite being planted around the world, chardonnay is still a European (mainly French) varietal in its origin. So how did it get to Australia in the first place?

The answer to the question is a name...James Busby, who was a British government official and viticulturalist who emigrated to Australia and New Zealand in the early 1800s.

By 1832, James had managed to bring a large collection of European rootstock to Australia, and chardonnay was one of those vines. He

Les Chardonnay d'Australie

Dans toute discussion mentionnant l'Australie, la conversation tournera inévitablement vers le vin. À mesure que la conversation se poursuit, les gens parleront des grands Shiraz qu'ils ont essayé, de certains grands mélanges qui utilisent le Shiraz et possiblement même de rosés de Shiraz blanc. Est-ce que l'Australie produit des vins autres que le Shiraz ? Heureusement, de nombreux amateurs de vins ont découvert que l'Australie fait plus que des vins de Shiraz. En fait, l'autre cépage pour lequel l'Australie est considéré une puissance est le Chardonnay.

Les raisins Chardonnay sont cultivés dans presque tous les pays producteurs de vins, soit encore plus de pays que le Cabernet Sauvignon, ce qui fait en sorte que le Chardonnay est le cépage le plus répandu qui soit. De plus, il y a plus de 400 000 acres de Chardonnay en vigne, ce qui en fait le deuxième cépage le plus planté au monde (le cépage espagnol Airén étant le premier).

Même s'il est planté à travers le monde, le Chardonnay demeure un cépage d'origine européenne (principalement française). Comment est-il arrivé en Australie ? La réponse à cette question est un nom ... James Busby qui était un dirigeant et viticulteur du gouvernement britannique qui a émigré en Australie et en Nouvelle-Zélande au début des années 1800. En 1832, James avait réussi à apporter une grande collection de porte-greffes en Australie et le Chardonnay était l'une des vignes qu'il avait apportées. Il a planté des vignes sur une concession qu'il avait obtenue sur la rivière Coal dans la vallée Hunter (qui est aujourd'hui la plus ancienne région vinicole désignée) et c'est à cet endroit que la production vinicole en Australie a débuté.

L'industrie vinicole australienne était dans une phase artisanale / expérimentale jusqu'au début des années 1950 quand l'industrie a commencé à prendre son envol. Le premier Chardonnay commercialement viable a été produit par Murray Tyrell dans la vallée Hunter en 1971. Selon la légende, Murray a « emprunté » son Chardonnay du domaine expérimental Penfold quand il a sauté par-dessus la clôture de barbelés et élagué les vignes au milieu de la nuit.

planted grapes on a land grant he had received on the Coal River in Hunter Valley (which is now the oldest Australian designated wine region), and it would be from here that wine production in Australia would begin.

The Australian wine industry was in a cottage/experimental phase until the early 1950s when the industry finally began to take off. The first commercially viable chardonnay was produced by Murray Tyrell in the Hunter Valley in 1971. As the legend goes, Murray "borrowed" his chardonnay from Penfold's experimental estate when he jumped the barbed wire fence and pruned the vines in the middle of the night.

From there, the export-oriented Australian wine industry began to take off and found itself well placed for the global chardonnay boom of the '80s and '90s.

Around the different regions of Australia, it is normal to find lots of variation in the styles of chardonnay being created. The cooler regions of Victoria and Tasmania make crisper, less oaked styles that feature some lime notes. In Cowra, the citrus notes of the chardonnay are emphasized, while in the Hunter Valley, the chardonnays are richer with some smoky notes. The chardonnays of the Yarra Valley have much in common with the wines of Burgundy, while the primarily unoaked chardonnays of the Western region share similarities with the wines of Chablis.

Recommendations:

* McWilliams Hanwood Estate Chardonnay (2008): This chardonnay has grapes culled from various regions in the southeastern portion of Australia and features a rich fruit profile with subtle oak complexity and a crisp finish. This wine opens with ripe melon and fig notes, with a finish that features lemon and green melon. Look for a nutty cashew undertone produced by the oak. (750 ml \$16.99)

* Wolf Blass Red Label Unwooded Chardonnay (2009): This southeastern Australian wine is a prototypical example of an Australian unwooded chardonnay. This medium-bodied wine shows the wonderful fruit notes of the chardonnay unencumbered by oaking. Look for a heavy

À partir de ce moment, l'industrie du vin australien axée sur les exportations a commencé à prendre son envol et s'est retrouvée bien placée pour l'éclosion globale du Chardonnay dans les années 1980 et 1990. Pendant cette période, le nombre de vins de Chardonnay ont augmenté par un facteur de 5 et Chardonnay est devenu le cépage blanc le plus planté et le troisième cépage le plus planté, derrière le Shiraz et le Cabernet Sauvignon. Au début des années 2000, la demande a commencé à dépasser l'offre et l'industrie australienne a commencé à utiliser du Sémillon et du Colombard comme cépages de mélange.

Dans les différentes régions d'Australie, il est normal de trouver beaucoup de variation dans les styles de Chardonnay qui sont créés. Les régions plus fraîches de Victoria et de Tasmanie créent des styles plus vifs avec moins de chêne qui présentent des notes de lime. À Cowra, les notes d'agrumes du Chardonnay sont mises en évidence tandis que les Chardonnay de la vallée Hunter sont plus riches avec des notes fumées. Les Chardonnays de la vallée Yarra ont beaucoup en commun avec les vins de Bourgogne tandis que les Chardonnay sans chêne de la région de l'ouest partagent des similitudes avec les vins de Chablis.

Recommandations:

McWilliams Hanwood Estate Chardonnay (2008): Ce Chardonnay comporte des raisins cueillis dans les diverses régions de la partie sud-est de l'Australie et présente un profil riche en fruits avec une complexité subtile de chêne et un fini vif. Ce vin s'ouvre avec des notes de melon mûr et de figes avec un fini qui démontre du citron et du melon vert. Vous y trouverez un fond de noix d'acajou produit par le chêne. 750 ml 16,99 \$

Wolf Blass Red Label Unwooded

Chardonnay (2009): Ce vin du Sud-est de l'Australie est un prototype du Chardonnay sans chêne d'Australie. Ce vin au corps moyen démontre des merveilleuses notes fruitées du Chardonnay qui ne sont pas affectées par le chêne. Vous y trouverez une forte saveur de fruits tropicaux avec des notes de mangues, de fruit de la passion, de melon et de pêches. 750 ml, en solde en septembre à 14,79 \$.

tropical fruit taste spread with notes of mango, passionfruit, melon and peach. (750 ml, on sale in September for \$14.79)

* Oomoo chardonnay (2007): With grapes grown in the cooler Adelaide Hills sub-region, this chardonnay sees 18 months of aging in French oak and displays many of the traditional Australian chardonnay qualities. The cooler climate allows for a slightly elevated level of acidity that is nicely counter-balanced by the presence of oak. The result is a lively, citrusy wine with notes of lime, white peach and nectarine. The finish closes with a bright citrus zing. (750 ml \$19.99)

* De Bortoli Yarra Valley Reserve Chardonnay: This lithe and supple chardonnay is estate-grown in the prestigious Yarra Valley in the Victoria region. This wine provides a wonderful fuller body with a complex blend of pear, floral and spice notes. The finish shows off much finesse making this wine easily the equivalent of many similarly priced wines from Burgundy. Available at NB Liquor's Dieppe and Vaughan Harvey Blvd. stores. (750 ml \$49.99)

* In the Spirits was written by Jeff Budd, a product Advisor, at NB Liquor's Vaughan Harvey Blvd. Moncton store.

Oomoo Chardonnay (2007): Fait avec des raisins cultivés dans la sous-région plus fraîche des collines d'Adélaïde, ce Chardonnay est vieilli pendant 18 mois dans du chêne français et démontre de nombreuses qualités du Chardonnay australien traditionnel. Le climat plus frais permet un niveau d'acidité légèrement élevé qui est bien contrebalancé par la présence du chêne. Le produit est un vin vif et remplis d'agrumes avec des notes de lime, de pêches et de nectarines. Le fini se termine avec le mordant vif d'agrumes. 750 ml 19,99 \$

De Bortoli Yarra Valley Reserve

Chardonnay: Ce Chardonnay souple et coulant est cultivé sur domaine dans la prestigieuse vallée Yarra de la région de Victoria. Ce vin a un merveilleux corps plus charnu avec un mélange complexe de notes de poires, de fleurs et d'épices. Le fini démontre beaucoup de finesse de qui rend ce vin équivalent à de nombreux vins de prix similaire de Bourgogne. Disponible dans certains magasins Alcool NB. 750 ml 49,99 \$
En esprit a été rédigé par Jeff Budd, conseiller en produits au magasin Alcool NB du boulevard Vaughan Harvey à Moncton.