

Vins d'Orrance 2011 : Une année en or

Une étoile montante de la viticulture sud africaine

Novembre 2011

C'est sur la pointe des pieds et sans faire de bruit que Christophe Durand est arrivé dans le monde du vin. Ce beau gosse, ancien mannequin, ceinture noire de Karaté, a quitté la France pour tenter l'aventure en Afrique du Sud il 17 ans. D'abord serveur de restaurants puis videur de boîte de nuit, il s'est vite retrouvé vendeur de barriques et de bouteilles avant de se lancer dans l'élaboration de ses propres vins. Aujourd'hui il gère ses deux affaires, Vinum (ventes de bouteilles et de barriques) et Vins d'Orrance (viticulture) avec sa femme, Sabrina, une sud africaine d'origine indienne d'une beauté remarquable.

Créé en 2000, son domaine, Vins d'Orrance, s'est imposé en 10 ans comme une valeur sûre de l'industrie viticole sud africaine car la qualité irréprochable de ses vins d'année en année, conjuguée avec une politique de prix particulièrement judicieuse, ont attiré l'attention des journalistes et des importateurs du monde entier.

Le domaine produit trois vins : une syrah « Cuvée Ameena » (8000 bouteilles), un chardonnay « Cuvée Anaïs », le nom de sa fille (7000 bouteilles) et un chenin blanc, « Cuvée Kama » (3500 bouteilles). Tous les vins de Christophe sont élaborés avec une précision remarquable et finement ciselés par ce perfectionniste amateur de beaux raisins.

VINS D'ORRANCE OBTIENT 5 ETOILES DANS LE GUIDE SUD AFRICAIN 2011 DE JOHN PLATTER POUR LE CHENIN BLANC

John Platter est LE guide de référence des vins sud africains qui sont systématiquement notés tous les ans et le Chenin Blanc 2009, produit que depuis 3 ans, vient d'obtenir 5 étoiles.

Les raisins de vieilles vignes taillées en gobelet proviennent d'un seul vignoble de la région de Swartland. Parfois assemblé avec 10% de Roussanne pour lui donner un peu plus de corps, le 2010 est entièrement élaboré à partir de chenin blanc ce qui lui donne un peu plus de minéralité. Le boisé est



précis sans excès (Christophe représente les tonnelleres, Danarjou et Gillet en Afrique du Sud). Le vin est harmonieux, la texture de bouche est soyeuse, la palette aromatique complexe et le touché de bouche est remarquable. Très beau vin à petit prix.

LE CHARDONNAY CUVÉE ANAÏS DE VINS D'ORRANCE SERVI LORS DE LA RECEPTION D'UN MARIAGE PRINCIER

Le Chardonnay 2009 a été servi à la réception du mariage du Prince Albert II de Monaco avec Charlène Wittstock, nageuse sud africaine originaire du Zimbabwe qui a participé aux jeux olympiques. La réception était organisée par Alain Ducasse, le chef auréolé de trois fois 3 étoiles au guide Michelin (le Platza Athénée à Paris, le Louis XV à Monaco et le Dorchester à Londres) : Le chardonnay de Vin d'Orrance a été le seul vin sud africain servi à cette réception.

Le millésime 2010 actuellement en vente a été élaboré à partir de raisins provenant à 60% de la région de Franschhoek





Old bush vines in the Chenin Blanc vineyard, Swartland

et 40% de la région d'Elgin. Il est à mi-chemin entre l'ancien monde et le nouveau monde. Son degré d'alcool relativement faible (13,5°) équilibre parfaitement la richesse du fruit. L'élevage est superbe et le bois parfaitement fondu sans apport de vanille. Le vin joue une harmonieuse partition entre la richesse du fruit et l'acidité rafraîchissante. Un vin sérieux et plutôt un vin de repas.

LES VINS D'ORRANCE COMMENTES ET NOTES DANS LE WINE SPECTATOR

Le Wine Spectator est avec le Wine Advocate de Robert Parker l'un des journaux les plus influents du monde et ses notes et ses commentaires sont souvent utilisés par les importateurs et les marchands de vin pour leur promotion. En février 2011 le magazine a passé en revue les vins du domaine de Vins d'Orrance. Les trois vins ont obtenu des scores de 90 ou plus, ce qui les place dans la catégorie de très bons vins.

Le Chenin Blanc 2009 a obtenu 90 points, le chardonnay 2009 a eu 91 points et la syrah le score remarquable de 93 points.

Christophe produit de la Syrah depuis 2000 avec des raisins qui viennent de la région d'Elgin (60%) et de la région de Swartland (40%). La proportion peut varier d'une année sur l'autre et Christophe a augmenté ces dernières années la propor-



-tion de raisin provenant de la région d'Elgin plus fraîche que celle de Swartland. Ces dernières années sa syrah est donc devenue plus rhodanienne en style avec des nuances de poivre blanc et de violette plus prééminentes. Christophe Durand a aussi réduit la proportion de bois neuf mettant ainsi en valeur les beaux arômes de la syrah mais sans gommer le beau lardé fumé de ce cépage quand il est élevé en barrique.

DE NOUVEAUX MARCHES NATIONAUX ET INTERNATIONAUX POUR LES VINS D'ORRANCE

Le domaine a conquis de nouveaux marchés d'Export et les vins d'Orrance sont maintenant importés au USA, au Canada, en France, en Suède en Belgique, en Allemagne, en Suisse, à l'île Maurice, en Thaïlande et à Dubaï.



Le domaine sera maintenant distribué sur Johannesburg par son nouveau agent Claire Wright.

ET QUE PENSENT LES FRANCAIS DES VINS SUD AFRICAINS DE LEUR COMPATRIOTE ?

Les vins de Christophe Durand sont maintenant largement distribués en France par Valade & Transandine, tout auprès des cavistes que de la grande restauration. Ils ont également été salués par la presse nationale :

La Revue du Vin de France

Cuvée Anaïs Chardonnay 2007 16/20

« Notes de fruits mûrs et vanille bourbon. Bouche vive, matière ample. Du gras et une touche beurrée. Très belle tension et jolie minéralité avec de la longueur. »

Le Point

Cuvée Anaïs Chardonnay 2007 18/20

« Très élégant, ce vin donne ses lettres de noblesse au Chardonnay. Racé, riche et d'un équilibre juste, il s'achève sur une finale longue et fraîche. Un beau vin de gastronomie. »

Cuvée Ameena Syrah 2007 17/20

« D'une gourmandise infinie, mais aussi long, élégant et complexe. Avec des notes de poivre, de coriandre, de moka, de fruits noirs. Ensemble d'une rigueur extrême et beau boisé. » ■

