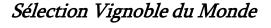


VALADE & TRANSANDINE Vignobles du monde

Australie McLaren Vale





90/100 James Suckling







The Footbolt 2021

Une syrah exemplaire reflétant le caractère unique de la McLaren Vale. Il dévoile des arômes complexes de cerise noire, de prune et de rhubarbe, relevés d'une touche de vanille et de poivre. En bouche, ce vin est d'une générosité remarquable, avec des saveurs profondes de prune et de fruits noirs légèrement évoquant la réglisse. Un véritable étalon de la typicité du shiraz de la McLaren Vale, avec un potentiel de vieillissement de dix ans.

Informations Techniques

Cépages 100% Syrah McLaren Vale Région Appellation GI McLaren Vale

Altitude 200 m.

Méditerranéen. Pluviométrie entre 580 et 700 mm Climat

de pluie / an

Irrigation Non

Age des vignes 20 à 100 ans

Densité de plantation 2 500 à 3 000 Pieds / Ha Rendements 8 - 10 Tonnes / Ha

Sol Limoneux sableux

Culture Vignoble en culture Biologique

Vinification Vendanges manuelles, levures sélectionnées.

Egrappage, fermentation en petites cuves ouverte

en Inox. Foulage aux pieds aux 3/4 de la

fermentation.

Elevage 12 à 18 mois en barriques. Non collé, non filtré.

Alcool 14,50% Acidité 6,9 g/l3,42 Sucre Résiduel 1,2 g/lDurée de garde 5 à 10 ans

T° de service 16 - 18 °C

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »









McLaren Vale

La McLaren Vale se trouve à environ 35 km au sud-ouest d'Adélaïde et compte seulement 2000 habitants. Les premières vignes y furent plantées par Thomas Hardy en 1838 qui donna, par la suite, son nom à une grande cuvée éponyme de cabernet sauvignon. On trouve ici 88 domaines, pour la plupart des boutiques 'wineries'. Le climat est méditerranéen avec quatre saisons bien distinctes. La pluviométrie est entre 580-700 mm par an et 20% des vignobles sont non irrigués. La vallée s'ouvre sur la mer grâce à la péninsule de Fleurieu à l'Ouest mais les vignobles sont plantés sur la partie est de la vallée aux pieds des collines d'Adélaïde. La superficie totale du vignoble est de 7317 hectares (2016) plantés entre 50 et 150 mètres d'altitude dont 55% en shiraz (4012 hectares). Le cabernet sauvignon représente environ 1311 hectares, la Grenache 452 hectares et le chardonnay 372 hectares. Les sols sont limoneux sableux avec des proportions variables d'argile, de calcaire et de limons dendritiques. Ils sont donc pauvres, bien drainants et parfaitement adaptés à la culture de la vigne. La syrah produite dans cette région est faite à partir de vignes qui donnent des raisins de très petite taille donc à forte concentration de fruits, d'anthocyanes et de tannins. Certaines des meilleures syrahs australiennes sont produites dans cette région. Le grenache donne aussi d'excellents résultats car il existe de nombreux vignobles de vieilles vignes. Les rouges (shiraz et grenache) se distinguent par leur générosité de fruit, leur structure, leur puissance et leur complexité.

D'Arenberg

Depuis quatre générations, la culture de la vigne est une affaire de famille chez les Osborn. C'est en 1959 que d'Arry reprend le domaine et crée la fameuse étiquette au ruban rouge. Les années 60 ont marqué le début du succès pour ses vins. C'est dans les années 80, après plusieurs voyages en Europe, que Chester, son fils, prend à son tour les rênes, tout en conservant les méthodes traditionnelles de vinification et de viticulture du domaine. Chaque parcelle est sélectionnée et vinifiée séparément pour accentuer les différents caractères contribuant à la complexité finale. Chester compare son procédé de fabrication à l'art de la sculpture : le processus exige une connaissance intime des matières premières avant même de pouvoir exprimer une vision artistique de l'ensemble. Sa philosophie est d'élaborer des vins avec de multiples arômes, un palais tout en finesse et une belle longueur fruitée en bouche. Le mot d'ordre est d'éviter de créer un vin "stérile", et de travailler sur la durée. Le domaine produit 250.000 caisses et travaille avec 33 cépages.

