

Australie Hunter Valley

M
O
U
N
T
P
L
E
A
S
A
N
T



Sélection Olivier Poussier



Elizabeth Sémillon 2016

Voici un 100% sémillon élaboré pour une consommation immédiate tout en possédant un potentiel de garde d'au moins 10 ans. Avec seulement 10% d'alcool. Ce vin est frais, rafraîchissant, floral, sur des notes de citron vert, de citron jaune et de pomme. Aux antipodes des vins lourds qui sont le lot habituel de la viticulture australienne. C'est un beau vin de soif.

Informations Techniques

Cépages	100% Sémillon
Région	Hunter Valley
Appellation	G.I Hunter Valley
Altitude	60 - 122 m
Vignobles	Pokoblin
Climat	700 mm de pluie par an
Irrigation	Oui, goutte à goutte
Densité de plantation	2 000 Pieds / Ha
Sol	Principalement sableux avec limon et argiles friables.
Culture	Conventionnelle
Vinification	Vendanges manuelles en début de matinée pour préserver la fraîcheur des raisins. Fermentation en cuves Inox à basse température (12 - 15 °C) pendant 14 jours.
Elevage	Mise en bouteille rapide pour préserver les qualités variétales du Sémillon.
Alcool	10,00%
Acidité	7,2 g/l
Ph	3,25
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	5 à 10 ans
T° de service	8 - 10 °C

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

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr



MOUNT PLEASANT
HUNTER VALLEY



Hunter Valley

La Hunter Valley (la vallée du chasseur) se trouve à deux bonnes heures de route au nord-ouest de Sydney. C'est la plus ancienne région viticole d'Australie ; les premières vignes ayant été plantées en 1820. Les plus vieilles vignes encore en production datent de 1860. Les températures en été peuvent monter jusqu'à 45°C et les pluies pendant la maturation du raisin et les vendanges sont nombreuses (400-530 mm). C'est cette constante dualité entre la pluie et la chaleur qui permet une viticulture de qualité dans cette région car l'humidité permet à la photosynthèse de continuer à s'effectuer mais les maladies cryptogamiques ne sont jamais loin. La Hunter Valley viticole revient de loin, le vignoble a failli disparaître dans les années 1950 et en 1956, on ne recensait plus que 187 hectares de vignes. La majorité des vignobles de la Hunter Valley se concentre aux pieds des premiers contreforts de la petite montagne de Brokenback. Deux types de sols prédominent, les argileux rouges sur les versants des collines consacrés au shiraz en raison de leur très bon drainage, et, dans la plaine, les sols sablonneux limoneux sur lesquels prospèrent le sémillon et le chardonnay. Les sémillons sont d'une très grande délicatesse. À seulement 10° ou 11°, ils sont parfaitement mûrs, presque cisterciens en début de vie. Cependant, les meilleurs domaines ne les mettent sur le marché qu'après cinq ans d'élevage en bouteille.

Mount Pleasant

C'est en 1921 que l'histoire du domaine démarre quand Maurice O'Shea, jeune homme de 24 ans, persuade sa mère d'acheter 16 hectares de vigne dans la Hunter Valley. En 1932, la famille Mc William rachète la moitié du vignoble de Mount Pleasant avant de racheter l'autre moitié en 1941. Maurice O'Shea reste le maître de chai du domaine jusqu'à sa mort en 1956 à l'âge de 59 ans et il demeure l'un des principaux personnages de la viticulture australienne. Sa vision lui permit d'établir certains des plus grands vignobles de la Hunter Valley. Le domaine possède aujourd'hui 5 vignobles : Old Hill (3 hectares de shiraz), Old Paddock (0,75 hectare de shiraz), Estate (29 hectares), Rosehill (27 hectares de shiraz) et Lovedale (principalement planté en sémillon).



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

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr