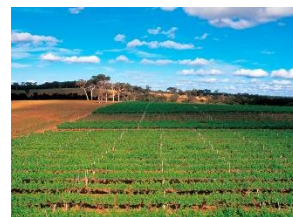


Australie  
Margaret River



## Kevin John 2016

Une palette bien mur avec un chardonnay qui s'exprime avec une pointe exotique, fruit de la passion, agrume, le tout finement beurré par le boisé, et la finale est plus coutumière avec ces notes d'amandes et noisette. C'est un nez expressif. Une bouche qui se montre ample mais légèrement lactée par la patine du bois. Le cœur de bouche est plein mais sans mollesse. La bouche se montre de bonne constitution avec une finale dotée d'une belle acidité.

## Informations Techniques

Cépages	100% Chardonnay
Région	Margaret River
Altitude	190 m
Vignobles	Cullen Vineyard
Climat	800 à 900 mm par an
Irrigation	Non
Age des vignes	40 ans
Densité de plantation	1543 pieds/Ha
Rendements	2,16 tonnes/Ha
Sol	Granit, Alluvial, Limoneux-Sableux sur substrat Latéritique.
Culture	Biodynamie
Vinification	Vendanges Manuelles les 27/28 janvier et 6/7 février. Fermentation en barriques de chêne français.
Elevage	10 mois en barriques française dont 31% neuf.
Alcool	13,50%
Durée de garde	5 à 10 ans
T° de service	13 - 16 °C

C  
U  
L  
L  
E  
N  
  
W  
I  
N  
E  
S



*Sélection Olivier Poussier*

« 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](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)



## Margaret River

Elle est située à 3 heures de voiture au sud de Perth en Australie-Occidentale. Le vignoble se concentre dans les environs proches de la petite et très touristique ville de Margaret River, éponyme de la région dont elle est le chef-lieu. La Margaret River est la dernière région viticole majeure à avoir été découverte en Australie. Tout a commencé en 1965 quand un ingénieur agronome, John Gladstone, constata que certains sols graveleux et limoneux reposant sur un substrat granitique décomposé avec un fort contenu de calcaire étaient particulièrement propices à la culture de la vigne. On compte 5800 hectares de vignes (Margaret River Wines, 2016). Le climat est méditerranéen à influences océaniques et la pluviométrie a sensiblement chuté ces dernières années passant de 1 100 mm à 700 mm à cause de la sécheresse qui a sévi de 2000 à 2010. Les vignobles sont irrigués mais ce n'est pas systématique (il tombe seulement 200 mm d'avril à octobre). L'amplitude de température est la plus faible de toutes les régions viticoles australiennes (7,6°C). Les sols sont graveleux, limono-sableux et granitiques donc pauvres et bien drainants et parfaitement adaptés à la culture de la vigne. La Margaret River est une Région viticole dans la classification 'Geographical Indication' Australienne. La région produit seulement 3% des vins australiens mais 20% des vins 'Premiums'.

## Cullen

Cullen est le premier domaine qui combine à la fois une viticulture biodynamique et un bilan zéro carbone. Les émissions du domaine étant compensées par divers programmes d'absorption. Ce sont deux docteurs qui furent ici à l'origine du développement de la viticulture : le docteur Cullen à Cullen Wines à Dr Culley à Vasse Felix. Les premières vignes (cabernet sauvignon) furent plantées en 1966 près de Willyabrup sur un acre (un tiers d'hectare) et les premières vendanges eurent lieu en 1971. Le domaine possède 2 vignobles : Cullen Vineyard (planté en 1971, 1976 et 1988) qui s'étend sur 28 hectares et le vignoble de Mangan, soit 21 hectares (plantés en 1995 et 1997). La propriété est aujourd'hui dirigée par Vanya Cullen et est certifiée en biodynamie depuis 2004. Le second vignoble du domaine, Mangan, est lui certifié depuis 2008. L'encépagement est principalement en variétés bordelaises (sémillon et sauvignon blanc) et les vignes ne sont pas irriguées.



*« 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](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)