

Australie

Mc Laren Vale

D
,
A
R
E
N
B
E
R
G



The Bonsai Vine 2016

Ce vin a une robe rubis profonde. C'est sans aucun doute un millésime solaire et le vin est dense et généreux. On retrouve la petite note sucrée apportée par la grenache où se mêlent des notes de garrigue. L'ensemble est donc abordable dès aujourd'hui mais avec de la complexité. Dans sa jeunesse, ce sont les tannins de la grenache qui seront en évidence mais au fil du temps les tannins du mourvèdre supplanteront ceux de la grenache. Conservé dans des conditions idéales, ce vin a un potentiel de garde de 15 ans.

Informations Techniques

Cépages	48% Grenache, 47% Shiraz, 5% Mourvèdre
Région	Mc Laren Vale
Appellation	GI Mc Laren Vale
Altitude	200 m
Climat	Méditerranéen. Pluviométrie entre 580 et 700 mm de pluie / an
Irrigation	Pas systématique
Age des vignes	Entre 49 (Grenache) et 99 ans (Mourvèdre)
Densité de plantation	2 500 pieds/Ha
Rendements	1-6 Tonnes / Ha
Sol	Limoneux sableux
Culture	Raisonné
Vinification	Vendanges manuelles. Egrappage avant fermentation en petit contenant ouvert. Foulage aux 3/4 de la fermentation avant pressurage. Fermentation malolactique en barriques.
Elevage	12 mois sur lies en barriques usagées. Non filtré, non collé.
Alcool	14,70%
Acidité	6,5 g/l
Ph	3,52
Sucre Résiduel	1,1 g/l
Durée de garde	Plus de 10 ans
T° de service	16 - 18 °C
Production	3 000 Bouteilles

Sélection Olivier Poussier

88 / 100 R. Parker – Wine Advocate

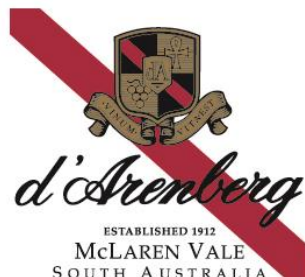
92 / 100 J. Suckling

« 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



Mc Laren Vale

La McLaren Vale se trouve à environ 35 km au sud-ouest d'Adélaïde et compte 2000 habitants. Les premières vignes furent plantées par Thomas Hardy en 1838. On trouve 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) plantées entre 50 et 150 mètres d'altitude dont 55% en shiraz. Les sols sont limoneux sableux avec des proportions variables d'argile et de calcaire et de limons dendritiques. Ils sont donc pauvres et 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. Les rouges (shiraz et grenache) se distinguent par leur générosité de fruit, leur structure, leur puissance et leur complexité. La McLaren Vale est un Région viticole dans la classification 'Geographical Indication' australienne. Il y a plusieurs domaines qui sont plus que centenaires dans cette région.

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. 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. 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.



« 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