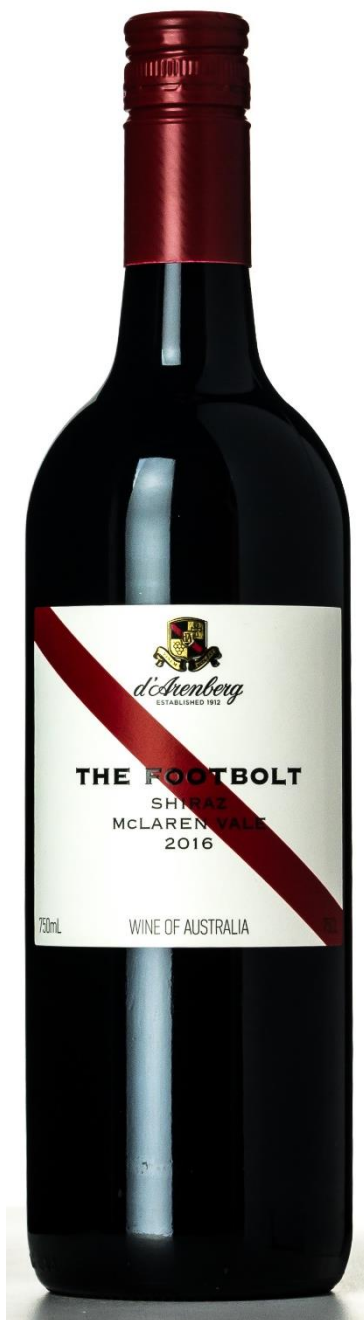


Australie

Mc Laren Vale

D  
,  
A  
R  
E  
N  
B  
E  
R  
G



## The Footbolt 2016

C'est en signe de reconnaissance pour John Osborn, le fondateur du domaine d'Arenberg. John Osborn avait été en son temps propriétaire de chevaux de course, qu'il vendit pour créer le domaine d'Arenberg en 1912. Notes de dégustation: Un exemple classique de ce que ce cépage donne dans la McLaren Vale. Arômes complexes de cerise noire, de prune, de rhubarbe avec une pointe de vanille et de poivre. En bouche cela déborde de générosité sur la prune, les fruits noirs un peu réglissés. Un bel exemple de la typicité du shiraz de la McLaren Vale et qui possède un potentiel de garde de dix ans ou plus.

## Informations Techniques

Cépages	100% Syrah
Région	Mc Laren Vale
Appellation	GI Mc Laren Vale
Altitude	200 m
Climat	Méditerranéen. Pluviométrie entre 580 et 700 mm de pluie / an
Irrigation	Non
Age des vignes	20 - 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 Inox. Foulage aux pieds aux 3/4 de la fermentation.
Elevage	12 à 18 mois en barriques. Non collé, non filtré.
Alcool	14,30%
Acidité	6,7 g/l
Ph	3,5
Sucre Résiduel	1,3 g/l
Durée de garde	5 à 10 ans
T° de service	16 - 18 °C

*Sélection Olivier Poussier*

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