

Australie

Mc Laren Vale

D
,
A
R
E
N
B
E
R
G



The Nostalgia Rare Tawny

C'est en 1959 que la première cuvée de ce vin fut mise sur le marché par d'Arry Osborn, le père de Chester. Il s'apparente à un Porto Tawny sauf qu'il est élaboré principalement à partir de vieilles vignes de grenache. Les vins qui entrent dans la composition de ce vin doivent avoir un minimum de 15 ans de vieillissement en petits tonneaux de chêne usagé. L'assemblage est constitué majoritairement de grenache muté. Notes de dégustation: le vin est ambré et tire sur le bronze. Le nez est sur la noix, l'amande avec des nuances de cannelle. On sent le rancio et l'oxydation car les tonneaux ne sont pas ouillés et la perte annuelle est d'environ 7%. La bouche est ample, plus ample que sur un Tawny mais elle reste fraîche et sans lourdeur. On trouve du caramel, les fruits secs (abricots, figes, dates) mais le rancio équilibre élégamment la sucrosité. Il faut rappeler que l'Australie a connu une période où les vins mutés dominaient le marché et que le pays possède encore un solide savoir-faire dans ce domaine.

Informations Techniques

Cépages	Grenache, 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	Oui, pas systématique
Sol	Limoneux sableux
Culture	Raisonnée
Vinification	Vinification de type "Tawny", Mutage du mout en début de fermentation avant vieillissement en petite barriques non ouillées.
Elevage	Méthode Solera. Elevage minimum de 15 ans dans des barriques datant de 1928 à 1994.
Alcool	20,00%
Acidité	6,3 g/l
Sucre Résiduel	161,3 g/l
Durée de garde	Plus de 10 ans
T° de service	12 - 14 °C

Sélection Olivier Poussier

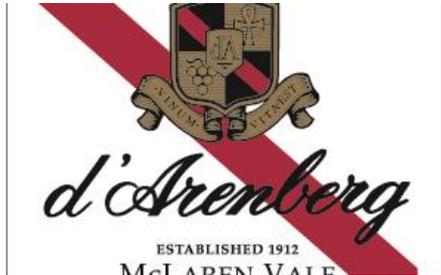
91 / 100 R. Parker – Wine Advocate

« 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