

## Viognier 2016

### By Farr

---

Sans aucun conteste un des meilleurs domaines australiens, recherché dans le monde entier pour la qualité exceptionnelle de ses vins. Ici, on est très loin du cliché des vins australiens. La finesse domine, l'élégance est de mise, les élevages totalement maîtrisés, et les degrés d'alcool faibles.

Situé à Geelong dans l'état de Victoria, une des régions les plus « fraîches » d'Australie (climat continental) qui profite de vents dominant provenant du pôle sud, et de sols sont d'origine volcanique, les vignes, plantées fin des années 70 commence à exprimer avec plénitude le terroir environnant.

Après de nombreux millésimes chez Dujac à Morey, ainsi qu'au Bon Climat en Californie, c'est désormais Nick Farr qui a repris les rênes de ce fameux domaine. Une superbe découverte avec des vins extrêmement célèbres et recherchés : à déguster de toute urgence !

Le viognier By Farr est un assemblage de fruits issus de deux vignobles. Il est foulé et laissé sur sa peau pendant deux heures ou plus pour en extraire les phénols, la saveur et la texture. Le fruit est ensuite pressé, refroidi et mis directement en fût avec tous les solides pour une fermentation naturelle. Un léger brassage à la fin de l'automne favorise la fermentation malolactique, qui adoucit la finale en transformant l'acide malique en acide lactique. Le vin est ensuite soutiré, collé et filtré. Il est prêt à être mis en bouteille 11 mois après la récolte.

Attention, quantités très limitées !

**Prix:**



**Puissance: 3** (1:light, 5:powerfull)

### Résumé:

---

Type:	Blanc
Millésime:	2016
Pays:	Australie
Appellation:	Geelong
Producteur:	By Farr
Contenu:	

### Terroir:

---



Sol:

Cépage:

Viognier

Âge de la vigne:

Climat:

Conduite de la vigne:

Particularité(s):

## Élaboration:

---

Date de vendange:

Type de vendage:

Elevage: 11 mois en barrique et 12  
mois en bouteilles

Mise en bouteille:

Cépage: Viognier

Passage barrique:

## Analyse:

---

Sucre:

Acidité:

PH:

## Dégustation:

---

Vue:

Nez: Une belle expression  
parfumée mais subtile du  
viognier. Des arômes frais de  
pêche et d'abricot

Bouche: La bouche est sobre,  
savoureuse et présente une  
fraîcheur au goût de  
gingembre avec une belle  
puissance une longueur  
persistante.

Appréciation(avis):

## Accord (mets):

---

T° service:

Conseil sur le service:

Met suggéré: