

The Wild Pixie Shiraz 2014

d'Arenberg

Dans une session de préparation du Stump Jump White, le vigneron de quatrième génération, Chester Osborn prit l'initiative inhabituelle d'ajouter une petite parcelle de la variété Roussanne, cépage relativement inconnu. Un journaliste de vin bien connu examina le vin fini et décrit Chester comme un «lutin sauvage» pour avoir concocté un tel mélange. Prenant ce surnom comme un compliment Chester fut inspiré de faire un mélange encore plus audacieux impliquant le Roussanne et en le combinant cette fois ci avec le Shiraz.

Le domaine

Nous sommes particulièrement fiers d'être les partenaires de la maison d'Arenberg, qui est indéniablement un des plus prestigieux domaine en Australie. Reconnu à travers le monde pour la qualité de ses vins, encore peu égalée dans le nouveau monde, d'Arenberg est (avec Penfold's, mais différemment car beaucoup plus petite et jamais en grandes surfaces) la maison la plus reconnue en Australie. C'est en 1912 que les premiers vignobles furent plantés dans la vallée de la McLaren.

La taille de la vigne est manuelle, lute raisonnée dans les vignobles. Les vendanges sont faites à la main (tonnage très bas par hectare), presse à l'ancienne, rarement une filtration du vin ; tout est fait pour réaliser les meilleurs vins de cette région.

Il fait partie des meilleurs vins du monde à base de cépages traditionnels de la vallée du Rhône. Une exclusivité Gustoworld...

Parker donne à la plupart de ces vins des notes supérieures à 90 points. Chester Osborn est wine personality of the year 2006 par Robert Parker.



Prix:  **Puissance: 4** (1:light, 5:powerfull)

Résumé:

Type:	Rouge
Millésime:	2014
Pays:	Australie
Appellation:	McLaren Vale
Producteur:	d'Arenberg
Contenu:	0.75L

Terroir:

Sol:

Cépage:

95% Shiraz, 5% Roussanne

Âge de la vigne:

Climat:

Très chaud en janvier, le reste de l'année la température était plutôt douce avec des nuits plutôt cool

Conduite de la vigne:

Particularité(s):

Élaboration:

Date de vendange:	11 février au 30 mars
Type de vendage:	Vendanges par tris successifs dans le vignes.
Elevage:	Un foulage au pied est entrepris à 2/3 de la fermentation. Le vin est alors presser (presse verticale) et transféré dans des barriques françaises et américaines (neuves et usagées) afin de compléter la fermentation ML. Le vin est gardé sur les li
Mise en bouteille:	
Cépage:	95% Shiraz, 5% Roussanne
Passage barrique:	12 mois

Analyse:

Sucre:	
Acidité:	6.4 gr/l
PH:	3.43

Dégustation:

Vue: Couleur sombre, concentrée et structurée

Nez: Savoureux, épicé, un peu étonnant (le terme "wild", "sauvage" en français pourrait être là bien approprié)

Bouche: Initialement, il semble savoureux et épicé avec une touche funky. Il rappelle le fenouil, l'olive noire, le chocolat amer et la terre. Après l'avoir laissé un peu reposer dans le verre, on est frappé par les nuances de fruits sucrés, prunes, mûres et mûres blanches qui se dévoilent.

Appréciation(avis):

Accord (mets):

T° service: 16 - 18°

Conseil sur le service:

Met suggéré: