

The Noble Botryotinia Fuckeliana 2015

d'Arenberg

Botryotinia fuckeliana est le nom scientifique pour un certain type de moisissure qui affecte les fruits. Botrytis cinerea est une forme qui affecte le vignoble et est plus affectueusement connu sous le nom de «pourriture noble». Celle-ci affaiblit la peau du raisin, ce qui entraîne l'évaporation de l'eau présente dans la baie et laisse derrière le sucre et les nutriments. Paradoxalement au nom à consonance obscène, Botryotinia fuckeliana est une spore asexuée, nommé d'après le botaniste allemand, Karl Wilhelm Gottlieb Fuckel.

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

Résumé:

Type:	Blanc
Millésime:	2015
Pays:	Australie
Appellation:	McLaren Vale
Producteur:	d'Arenberg
Contenu:	0.375L

Terroir:

Sol:
Cépage: Sauvignon Blanc
Âge de la vigne:
Climat: Méditerranéen
Conduite de la vigne:
Particularité(s):

Élaboration:

Date de vendange:	11 mai au 15 juin
Type de vendage:	Vendanges par tris successifs dans le vignes.
Elevage:	La fermentation a lieu dans de petit réservoir contenant de la levure neutre.
Mise en bouteille:	10 janvier 2012
Cépage:	Sauvignon Blanc
Passage barrique:	Aucun

Analyse:

Sucre:	194.5 gr/l
Acidité:	11.5 gr/l
PH:	3.47

Dégustation:

Vue:	
Nez:	Fleur d'agrumes, herbe fraîche et confiture mélangée avec des fruits tropicaux. C'est un mélange grisant de complexité et de décadence.
Bouche:	La bouche offre une entrée épicée, piquante, avec un texture ressemblant à de la crème de citron, veloutée et toute en douceur avec de l'acide d'agrumes. Sur la longueur on retrouve des notes d'orange de minéralité et d'herbes.
Appréciation(avis):	Vous pourrez le consommer directement ou encore décider d'attendre 5 à 10 ans, l'attente sera récompensée.

Accord (mets):

T° service: 16 - 18°

Conseil sur le service:

Met suggéré: