

TORBRECK

Old Vines, 2017

 Rachez une bouteille sur myvitibox.com

AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée



Je vous emmène à l'autre bout du monde pour déguster un vin de la Barossa Valley. Quel plaisir de pouvoir vous présenter ce mois-ci un vin australien, aussi gourmand qu'épicé. Vous assisterez à un mélange incroyable en bouche entre la douceur de la cerise et le corsé des tanins. Cheers !

TERROIR

La Barossa Valley se situe au nord de la ville d'Adélaïde et est considérée comme le berceau de la viticulture en Australie. La Barossa Valley a vu les premières vignes plantées sur ses terres dans les années 1830 et peut se targuer d'accueillir les pieds de vignes les plus anciens d'Australie qui ont été épargnés de l'épidémie du phylloxéra des années 1980.

CÉPAGES

Les cépages utilisés dans ce vin australien sont les cépages emblématiques du Rhône : le grenache, le mourvèdre et la syrah. Ces trois cépages rhodaniens se sont parfaitement adaptés

au climat australien où ils expriment toute leur gourmandise et leur intensité.



68% GRENACHE
19% SYRAH
13% MOURVÈDRE

MILLÉSIME

Malgré des températures de plus en plus élevées dans la Barossa Valley, le millésime 2017 se révèle être un très bon millésime. La proximité des vignes avec les montagnes a permis aux viticulteurs de garder un climat tempéré qui a protégé les raisins de la chaleur.

UN VIN, UN DOMAINE



Alors que David Powell se destinait à exercer la profession de comptable, son oncle l'initia aux métiers de la vigne. Curieux, il voyagea à travers l'Europe et les États-Unis afin de participer à plusieurs saisons de vendanges. De retour en Australie et inspiré par l'ADN des vins du Rhône, il se lance dans la viticulture, et travaille avec talent la syrah, le mourvèdre et le grenache.



TEMPÉRATURE :
entre 16°C et 18°C



CARAFAGE :
ouvrir juste avant
de servir



GARDE :
à consommer dès maintenant
ou jusqu'en 2022

Etape 1 : VISUEL

LIMPIDITÉ:

limpide trouble voilée

COULEUR:



Framboise



Cerise



Rubis



Pourpre



Violet



Grenat



Tuilé

INTENSITÉ COLORANTE:

claire soutenue profonde

BRILLANCE:

terne lumineuse éclatante

CAPILLARITÉ (LARMES):

fluide coulante épaisse

Etape 2 : OLFACTIF

IMPRESSION :

douteuse plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE :

fermée discrète

ouverte puissante

FAMILLE AROMATIQUE :

Fruits rouges, épices, empyreumatique

ARÔMES :



griotte



poivre noir



fumée

Etape 3 : GUSTATIF

ATTAQUE :

faible nette intense

SUCRE :

sec tendre suave moelleux liquoreux

ACIDITÉ :

molle tendre fraîche vive nerveuse

ALCOOL :

maigre léger riche corsé alcooleux

TANINS : (QUANTITÉ)

léger présents abondants

TANINS : (QUALITÉ DU GRAIN)

fins fondus fermes rugueux astringents

TEXTURE :

coulante fluide douce soyeuse onctueuse

LONGUEUR AROMATIQUE:

absente courte développée longue persistante

DOMINANTE FINALE :

sucre acidité tanins gras/alcool



ACCORDS METS ET VINS

- Flan de butternut au safran
- Aiguillettes de canard flambées au vinaigre de framboise
- Saint-Nectaire
- Croustillant au chocolat et à la mûre

