

Sauvignon Blanc Nelson 2018 Seifried Estate



Le nouveau millésime du sauvignon blanc préféré de Nouvelle-Zélande est arrivé ! L'édition 2018 réitère les exploits des millésimes précédents avec deux médailles d'Argent ! Bravo !

Type	Blanc
Producteur	Seifried Estate
Région	Nelson
Cépage	Sauvignon Blanc
Dosage	Sec
Température	8-10°C
Degré d'alcool	13 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2021
Élevage	Cuve inox
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et Notes

International Wine & Spirit Competition : médaille d'Argent

« Nez intense d'agrumes, de fruits de la passion et de pêche. La bouche pleine et charnue est plus un combo pêche et citron, avec une acidité vibrante qui va droit au cœur. En bouche, la dégustation est stratifiée et longue. »

International Wine Challenge : médaille d'Argent

« Style élégant et frais avec une texture onctueuse et des saveurs complexes et juteuses. Belle finale longue. »

Jancis Robinson :

À propos du cépage sauvignon blanc : « C'est le cépage qui a révélé le vin blanc de Nouvelle-Zélande au monde en développant un style très personnel : intensément parfumé, plus fruité que son cousin de Loire, avec juste des notes d'essence et sucrées, et, occasionnellement de groseille à maquereau et d'asperge. »

Der kleine Johnson :

À propos du cépage sauvignon blanc cépage : « Cette variété donne des vins très expressifs

et aromatiques avec des notes allant de l'herbe aux fruits tropicaux, piquants en Nouvelle-Zélande. »

Note de la rédaction

Eh bien ! Voilà encore une belle réussite ! Forte d'un savoir-faire impeccable, la maison Seifried s'était déjà imposée avec son Old Coach Road Sauvignon Blanc Nelson 2014 lors des dégustations des estivales du Mundus Vini et la cuvée 2015 fut également récompensée par une médaille d'Or, cette fois lors du célèbre concours berlinois Berliner Wine Trophy 2015. L'édition 2016, quant à elle, a été récompensée d'un 16,5 par le magazine Weinwisser. L'édition 2017 reçut une médaille d'Or ainsi que le titre 'Meilleur vin blanc de Nouvelle-Zélande' et aujourd'hui, le millésime 2018 réitère les exploits avec deux médailles d'argent (International Wine & Spirits Competition und International Wine Challenge). Chapeau !

Note de dégustation

On ne peut que féliciter le jury d'avoir jeté son dévolu sur ce sauvignon kiwi qui est si superbe dans le verre que l'on aimerait s'y baigner. Sa robe jaune paille aux reflets verts et dorés le laisserait presque passer inaperçu si le bouquet ne nous en mettait pas d'emblée plein la vue. C'est un véritable festival d'arômes qui se déploient au nez : groseille à maquereau, fruits de la passion, herbe fraîchement coupée, citron vert, pomelo et pomme verte. Rien ne manque. Au palais, il est doté là aussi d'un fruit concentré, parfaitement soutenu par une acidité stimulante et rafraîchissante et un léger soupçon de poire verte croquante. C'est tellement bien fait qu'on est incrédule à la vue du prix. Mais non, il n'y a pas de piège !

Accords mets & vin

Un formidable sauvignon blanc ! À ce prix-là, vous n'en trouverez pas de meilleur ! Parfait pour le poisson au barbecue, avec de la dorade et des sardines.

Domaine

En route pour l'autre bout du monde

Hermann Seifried, né en Autriche, s'expatria dès 1973 vers la Nouvelle-Zélande où il tenta sa chance en tant que vigneron pionnier à Nelson, sur l'Île du Sud. Et celle-ci lui sourit ! En 1976, il fonde avec sa femme Agnes Wilkins, alors institutrice, le domaine Seifried Estate.

Élevé près des côtes

Le Old Coach Road Sauvignon Blanc Nelson 2018 est vinifié à partir de 100 % de sauvignon blanc. Les raisins proviennent, d'une part, du vignoble 'Rabbit Island', situé à seulement 1,5 km de la mer et exposé de fait à des températures plutôt fraîches, et d'autre part, du 'Brightwater' situé à 15 km de la côte et qui jouit ainsi de températures plus clémentes. Après les vendanges manuelles, les grappes ont été pressées avec précaution avant de fermenter lentement dans des cuves inox. Comme toujours pour un vin du Nouveau Monde, la bouteille est fermée avec un bouchon à vis pour conserver un maximum de fraîcheur.