

Applejack Vineyard Pinot Noir 2019 Giant Steps



95 points Wine Spectator et 96 points James Suckling ! Ce pinot noir australien convainc sur toute la ligne avec son élégance filigrane. Rien d'étonnant : le vin rouge Giant Steps Applejack Vineyard 2019 est signé par les maîtres des cuvées 'de climat frais' de l'île-continent !

Type	Rouge
Producteur	Giant Steps
Région	Victoria
Cépage	Pinot Noir
Dosage	Sec
Température	14-16°C
Degré d'alcool	13,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2030
Élevage	Barrique et foudre
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

96/100 Points James Suckling

« Expressément complexe, avec de nombreux arômes de cerise rouge, de fraise et de grenade, ainsi que des notes de chêne épicé et des accents séveux. La bouche révèle une densité impressionnante et de la concentration. Les saveurs de myrtille épicée sont intenses, fraîches et longues. Une acidité dynamique soutient la longue finale. »

95/100 Points Wine Spectator

« Ce vin rouge distinctif offre un mélange puissant et robuste d'arômes d'orange sanguine, de cerise sèche et de grenade, le tout sur une structure serrée et musclée. Des notes d'épices à pâtisserie, de boîte à cigares et de réglisse noire saline perdurent en finale, avec un soupçon de salsepareille. » - MW

Critiques et notes

James Halliday : 93 points

« Des notes de cerise et florales dominent le bouquet, ainsi que des arômes de grappe entière et de chêne. La chaleur du millésime se manifeste dans la sensation de douceur, mais les

saveurs généreuses de fruits rouges et d'épices sont séduisantes et équilibrées par la finale légèrement accrocheuse. » – Steven Creber

Robert Parker's Wine Advocate :

À propos du domaine : « Il peut sembler étrange à certains lecteurs que l'histoire d'un producteur d'inspiration bourguignonne ne commence pas par le raisin, mais par la bière. Le fondateur Phil Sexton a débuté ses activités comme brasseur dans l'Ouest de l'Australie, mais il a transformé le succès des créations 'Matilda Bay' et 'Little Creatures' en une carrière dans le vin, en ouvrant puis en vendant la maison Devil's Lair, dans la région Margaret River, avant de s'installer dans la Yarra Valley et de lancer son projet Giant Steps. » – Joe Czerwinski

Note de la rédaction

Autrefois, des pommiers étaient plantés dans cette partie légèrement en altitude de la Yarra Valley de l'État Victoria, dans le Sud-Est de l'Australie. Les fruits étaient utilisés pour la célèbre eau-de-vie de pomme. Ce verger a disparu depuis longtemps. Seul le nom 'Applejack' (eau-de-vie de pomme) rappelle ce passé. Les pommiers ont dû quitter les lieux pour une bonne raison. L'œnologue Ray Guerin a reconnu en 1997 le potentiel pour la viticulture : parcelles d'altitude, sols relativement pauvres, vent permanent en provenance des montagnes, beaucoup de soleil durant la journée et de la fraîcheur pendant la nuit. Ce sont là des conditions optimales afin de cultiver du pinot noir et du chardonnay. Au même moment, le vigneron Phil Sexton s'est spécialisé précisément sur ces deux cépages avec son domaine Giant Steps. Son objectif : créer des cuvées au style bourguignon. Et les raisins fournis par le vignoble Applejack étaient quasiment prédestinés pour cela !

Pendant plusieurs années, Phil achète pour cette raison la récolte entière jusqu'à ce qu'il puisse acheter les rangs de vignes en 2013. La suite fut une réduction des rendements encore plus rigoureuse. Et cette mesure a permis de revoir considérablement à la hausse la qualité, qui était déjà irréprochable. Ainsi que la subtilité des fruits. En effet, quiconque a la chance d'avoir la cuvée Applejack Vineyard Pinot Noir 2019 signée Giant Steps dans son verre pensera plutôt à l'appellation bourguignonne côte de Nuits qu'au climat chaud de l'Australie. Les résultats sont très impressionnants. Ce n'est donc pas une surprise que ce millésime 2019 décroche 95 points du guide Wine Spectator et 96 points de l'expert James Suckling.

Note de dégustation

Ce pinot noir se présente dans le verre avec une robe rouge rubis légèrement plus foncée que son cousin de Bourgogne. Le bouquet est caractérisé par des arômes de cerise croquante juteuse, de fraise des bois sauvage et de graine de grenade. Le tout est subtilement souligné par des notes raffinées de chêne, de fines herbes séchées et des accents minéraux. En bouche, le vin est charnu, juteux et distingué en permanence. Les tanins fins dansent littéralement au palais. Nous y remarquons également des nuances de boîte à cigares, ainsi que des saveurs florales dominantes. En résumé, nous avons là un pinot noir élané et profond, lequel combine la puissance fruitée du nouveau monde et l'élégance de l'ancien monde.

Accords mets & vin

Un pinot noir si classique mérite des mets classiques. Per exemple du magret grillé, ou encore du fromage à pâte molle comme du Chabichou, du Selles-sur-Cher ou du crottin de Chavignol.

Domaine

La rigueur à l'australienne

À l'origine, Phil Sexton était en 1997 à la recherche de l'impossible en Australie. Il souhaitait posséder des vignobles d'altitude bien exposés, disposant de sols ancestraux, mais dans lesquels il devait pleuvoir souvent et surtout régulièrement. Et, la nuit, les températures devaient être fraîches, voire froides. De plus, un massif montagneux était également bienvenu, lequel protège les vignes des intempéries et permet une douce brise permanente. En d'autres termes, il voulait résoudre la quadrature du cercle afin de pouvoir cultiver les cépages chardonnay et pinot noir. Le dieu Bacchus a été clément avec Phil Sexton. En effet, ce dernier a trouvé tout ce qu'il recherchait dans la Yarra Valley, au cœur de l'État Victoria.

Un bourguignon australien

Le vin rouge Giant Steps Applejack Vineyard 2019 est un mono-cépage de pinot noir. Après les vendanges manuelles, les raisins ont été traités parcelle par parcelle. Ils sont tous été réfrigérés à 12°C pendant la nuit immédiatement après la récolte. Ensuite a eu lieu une macération à froid de trois à quatre jours. La fermentation s'est majoritairement déroulée avec les propres levures du vignoble. Pour quelques parcelles, les grappes entières ont fermenté. Pour d'autres, les raisins ont été égrappés au préalable. Toutes les parties ont été élevées séparément pendant huit mois en fûts de chêne français (25 % neufs, 75 % déjà utilisés). L'assemblage final a ensuite eu lieu. Le vin n'a été ni clarifié, ni filtré, et est certifié végétalien. La mise en bouteille a été effectuée uniquement par gravité afin de ne pas nuire à la qualité de la cuvée.