

# Shiraz McLaren Vale 2018

## Yangarra Estate Vineyard



L'œnologue Peter Fraser est l'un des grands magiciens du cépage shiraz en Australie. Il confirme cette réputation avec son excellent vin rouge Yangarra Estate Vineyard McLaren Vale, dont le millésime 2018 récolte 96 points de l'expert James Halliday. Bravo au domaine Yangarra !

Type	<b>Rouge</b>
Producteur	<b>Yangarra Estate Vineyard</b>
Région	<b>McLaren Vale</b>
Cépage	<b>Shiraz Viognier</b>
Dosage	<b>Sec</b>
Température	<b>16-18°C</b>
Degré d'alcool	<b>14 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'en 2036</b>
Élevage	<b>Foudre</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 96/100 Points James Halliday's Australian Wine Companion

« Un vin issu de six parcelles du domaine. 50 % de sols sablonneux, 50 % de sols riches en pierres ferrugineuses. Baies entièrement égrappées et triées mécaniquement et 20 % de grappes entières en fermentation ouverte avec un peu de viognier, 10 mois en fûts de chêne français (20 % neufs). Des arômes de fruit noir, des nuances de chocolat et de réglisse. Un prix sensationnel. »

## Critiques et notes

**Huon Hooke - The Real Review : 95 points**

« Une robe rouge pourpre profonde et brillante. Frais et pur au nez, avec des notes parfumées de petits fruits, de cerise et d'épices. Des arômes et saveurs vraiment agréables, discrets et en pleine évolution. Le palais est subtil et long, avec des tanins souples et une belle harmonie. Un superbe verre de shiraz. »

### **James Suckling : 92 points**

« Ce vin dispose d'un bouquet très séduisant, frais et épicé, avec des arômes riches de prune noire et de mûre. Des nuances de chocolat et de framboise également. Ce millésime révèle un côté fruité sombre, gras et charnu. Une texture souple, giboyeuse et une jolie dimension moelleuse en finale. »

### **James Halliday Wine Companion :**

À propos du domaine : « Peter Fraser a propulsé Yangarra Estate à un tout autre niveau grâce à une vinification innovante et son désir d'explorer toutes les possibilités des styles rouges et blancs de la vallée du Rhône. Ainsi vous y trouverez grenache, shiraz, mourvèdre, cinsault, carignan, tempranillo, graciano, picpoul noir, terret noir, muscardin et vaccaresse. Les variétés blanches comprennent la roussanne, le viognier, grenache blanc, bourboulenc et picpoul blanc étant prévus. »

## **Note de la rédaction**

Ce n'est pas un hasard que Peter Fraser ait été élu « vigneron de l'année » par le guide Wine Companion en 2016. Lorsque l'œnologue prend en main le domaine Yangarra Estate Vineyard en 2001, il s'oriente vers la durabilité : viticulture écologique, beaucoup de travail manuel dans les vignes et sélection de plus en plus rigoureuse afin de revoir la qualité des vins à la hausse. Peter Fraser applique ces principes non seulement aux cuvées emblématiques de Yangarra, mais aussi aux entrées de gamme. Son projet de prédilection : les vignes de shiraz qui occupent plus de la moitié des terres de la maison. Il a planté de nouveaux ceps avec minutie, en gardant toujours un œil sur le terroir, afin de créer des vins distinctifs avec leur propre personnalité.

Avec la cuvée Shiraz McLaren Vale, le célèbre vigneron élabore depuis quelques temps un nectar dont l'objectif est de refléter le goût typique des productions signées Yangarra Estate Vineyard. Toutes les facettes de ces raisins s'y unissent à merveille. Et cela a bien sûr une bonne raison : ces fruits proviennent de différentes parcelles du domaine. Elles changent en effet chaque année. L'exploitation de Peter Fraser se développe continuellement. Et cette évolution doit être perceptible dans sa cuvée de shiraz. C'est pourquoi le vigneron la perfectionne sans cesse. Un dur labeur qui porte ses fruits. Le millésime 2018 remporte 95 points de l'expert Huon Hooke et le critique de référence en Australie James Halliday va encore plus loin avec 96 points.

## **Note de dégustation**

Le vin arbore une robe rouge rubis foncée qui tire vers le noir, ce qui annonce une grande profondeur. Dès que vous le servez, le bouquet se révèle au grand jour avec des arômes de prune noire, de cerise bigarreau et de douces épices, soulignés par un soupçon de sous-bois. Nous décelons également une nuance de réglisse. En bouche, la cuvée est puissante et intense, dotée de tanins à la fois robustes et raffinés. Une délicate minéralité répond également présente à l'appel, ce qui fournit une élégance grandiose. Des accents de poivre noir introduisent ensuite la très longue finale. Une bouteille d'entrée de gamme ? Pas vraiment ! Vous pourrez laisser vieillir ce vin tranquillement pendant dix ans, mais vous pouvez également en profiter dès à présent. Notre conseil : laissez-le s'aérer en carafe pendant plusieurs heures avant d'en profiter !

## **Accords mets & vin**

Du bœuf wagyu de Kobe se mariera parfaitement avec ce vin, ainsi qu'un gigot d'agneau finement épicé et braisé. Ou encore du fromage bien mûr. Des aubergines grillées avec de la tapenade d'olive feront également l'affaire.

## **Domaine**

### **Un domaine du Rhône en Australie**

Le domaine Yangarra Estate Vineyard se trouve au pied de la chaîne du Mont-Lofty à l'est d'Adélaïde en Australie-Méridionale. La propriété s'étend sur plus de 169 hectares dont 70 accueillent des vignes cultivées selon des méthodes biologiques.

## **La shiraz australienne sous son plus bel aspect**

Le vin rouge Yangarra Estate Vineyard Shiraz McLaren Vale 2018 est composé de shiraz (98 %) et de viognier (2 %). Les raisins de shiraz proviennent de vignes plantées sur six parcelles. Celles-ci prospèrent sur des sols sablonneux et ferrugineux. Après les vendanges manuelles, ils sont sélectionnés en machine, égrappés et macèrent à basse température. Lors de la fermentation sur lies du vignoble, 20 % de baies non égrappées ont été ajoutés au moût. Le chapeau de marc a été enfoncé plusieurs fois durant cette phase. Le résultat s'est alors écoulé naturellement et n'a pas été pressé. Ensuite, le vin a été élevé durant dix mois en fûts de chêne français (dont 20 % étaient neufs, le reste plus ancien) sur lies.