

Pinot Noir Yarra Valley 2020

Giant Steps



95 points du critique australien James Halliday pour cette cuvée fraîche et élégante de pinot noir du millésime 2020. Rien d'étonnant ! Les raisins proviennent de la région au climat frais Yarra Valley et sont vinifiés par le domaine Giant Steps, l'un des meilleurs des environs !

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 2026
Élevage	Barrique et foudre
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

95/100 Points James Halliday's Australian Wine Companion

« Ce vin fredonne un air très élégant. Une ouverture légère et brillante avec des arômes de framboise, de cerise rouge, d'anis étoilé et un soupçon d'épices boisées. Très joli jusqu'à ce que les saveurs entrent en jeu. Une touche de réduction charnue, beaucoup d'acidité acidulée, des tanins texturés sur un palais moyennement corsé. Il offre de nombreuses saveurs, tout en étant bien maîtrisé. » - Jane Faulkner

Critiques et notes

Jancis Robinson : 16,5/20

« Une robe rubis pâle à très pâle avec un large contour transparent. Un bouquet très agréable en effet avec des notes de violette et une grande délicatesse. Magnifiquement conçu. Un fruité élégant avec une combinaison de fraise et d'orange. Une dimension fruitée déjà très attrayante, une acidité suffisante et des tanins très légers. Peut-être pas un coureur de fond, mais qui s'en soucie ? »

Decanter : 92 points

« Comme pour le chardonnay, il s'agit d'un assemblage de diverses parcelles qui ne fait pas partie des vins issus d'un vignoble unique : Sexton (qui donne des arômes de cerise mûre), Applejack (une note distinctive d'orange amère et de Campari), Tarraford (moka et cacao) et Primavera (parfum floral). Un pinot croquant, délicat, agréable, rempli de saveurs de cerise succulente, de savoureuses notes automnales, d'une acidité douce et d'épices subtiles. » - Tina Gellie

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 commence non pas par le raisin mais par la bière. Le fondateur Phil Sexton a commencé comme brasseur dans l'Ouest de l'Australie, mais il a profité de son succès à Matilda Bay et Little Creatures pour faire carrière dans le vin, créant puis vendant Devil's Lair à Margaret River avant de s'installer dans la Yarra Valley et de créer Giant Steps. Comme on le dit souvent, il faut beaucoup d'argent pour faire une petite fortune dans le secteur du vin. À Giant Steps, l'accent a été mis sur les expressions parcellaires du chardonnay et du pinot noir sous la direction (depuis 2003) du vinificateur en chef Steve Flamsteed. Cela dit, ne négligez pas les vins de syrah. » - Joe Czerwinski

Note de la rédaction

La méticulosité avec laquelle le fondateur du domaine, Phil Sexton, et son sympathique vigneron de longue date, Steve Flamsteed, ont fait de la maison Giant Steps l'un des grands pionniers du mouvement australien dit 'de climat frais' est tout à fait impressionnante. Qu'il s'agisse de pinot, de chardonnay ou de syrah, tous les vins sont subtils, juteux, frais et élégants. La cuvée Yarra Valley pinot noir constitue la base du style de Giant Steps. Et déjà ici, il est clair que le côté fruité spécial des parcelles d'altitude s'harmonise très bien avec la méthode de vinification très réduite et naturelle. Mais ce n'est pas tous les jours que Phil Sexton obtient 95 points pour un pinot d'entrée de gamme. Vous nous en direz des nouvelles !

Note de dégustation

La cuvée Yarra Valley pinot noir se présente parée d'une robe rouge rubis claire et montre sa fraîcheur juvénile et son côté juteux. Ces deux aspects sont remarquablement clairs et précis au nez. Le pinot rappelle la violette et la fleur blanche, la cerise mûre et l'orange amère, le café moka et le cacao. En bouche, ce jeune vin s'avère croquant, frais et délicat. Les tanins soyeux et discrets sont accompagnés par des notes d'épices automnales légèrement terreuses. Une réussite sur toute la ligne !

Accords mets & vin

Dégustez ce vin de préférence autant avec de la cuisine moderne qu'avec des recettes classiques. Au domaine lui-même, la pizza est un accompagnement apprécié, mais la cuvée se marie également très bien avec des ragoûts ou des fromages français à pâte molle comme le Chabichou, le Brie de Maux ou le Selles-sur-Cher.

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 beau pinot d'Australie

Le vin rouge Giant Steps Yarra Valley Pinot Noir 2020 est une cuvée mono-cépage. Les raisins proviennent des vignobles Sexton, Applejack, Tarraford et Primavera. Après les vendanges manuelles, ils ont été traités parcelle par parcelle. Directement après la récolte, les baies ont été réfrigérées durant la nuit à 12°C. Ensuite a eu lieu une macération à froid de trois à quatre jours. En général, la fermentation a été effectuée avec les lies du vignoble. 40 % de grappes entières ont été utilisés. L'élevage de huit mois s'est déroulé en barriques (dont 10 % étaient neufs) et en fûts de chêne de 4 000 litres. Le vin a été mis en bouteille sans clarification ni filtrage et est certifié végétarien. La mise en bouteille a uniquement eu lieu à l'aide de la gravité afin de ne pas nuire aux arômes.