



*Coureur
des vignes*



THE BONSAI VINES D'ARENBERG

MCLAREN VALE, AUSTRALIE



THE ART OF BEING DIFFERENT

Fondé en 1912, d'Arenberg est l'un des domaines australiens les plus prestigieux. Avec sa personnalité flamboyante, Chester Osborn maîtrise fabuleusement « l'art d'être différent », philosophie assumée de d'Arenberg. Celui qu'on qualifie souvent de rock star du vin jouit d'une popularité internationale et d'une réputation d'excellence et d'originalité pour les vins qu'il produit. Précédé et assisté par son père d'Arry, les vins du vigneron vedette sont toujours fièrement singuliers et distingués!

LE VIN

Ces vieux vignobles cultivés à sec poussent sur des sols peu profonds composés de roches dures et compactes. Pour continuer à produire des raisins dans cet environnement hostile, les vignes ont nécessité une coupe régulière. De très petite taille pour leur âge, avec leurs petites pousses, elles ont une apparence similaire à des bonsais. Ce vin élaboré à partir de Grenache, Syrah et Mourvèdre présente une nouvelle facette de ce qu'est capable d'offrir McLaren Vale. Afin d'offrir une expression pleine du terroir, les raisins ont été vinifiés séparément. Ces lots restent séparés jusqu'à l'assemblage final. Le foulage

avec les pieds est entrepris aux deux tiers de la fermentation. Le vin achève sa fermentation et amorce son élevage dans un mélange de fûts de chêne français et américain. Il n'a subi aucune filtration avant la mise en bouteille.

Le Bonsai Vines suggère une couleur intense, signe de complexité. Le nez est très parfumé et bien développé. Il présente un mélange séduisant de prunes, de figues sèches, d'épices et de cuir frais. Le palais est juteux et généreux avec des tanins structurés et un côté boisé bien intégré. En bouche, les saveurs sont pleines, soutenues par juste ce qu'il faut d'acidité. A boire maintenant ou à garder quelques années, voici un vin qui s'accordera parfaitement avec la bavette aux échalotes et le magret de canard.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 50 % Grenache, 45% Shiraz, 5% Mourvèdre
- Vinification : 12 mois en fûts de chêne français et américain
- Degré d'alcool : 14,5%

Code SAQ : +13097219

