



*Coureur
des vignes*



THE DEAD ARM 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

On plaisante souvent à propos du nom de ce vin, disant qu'il est si bon et si impressionnant que votre bras aura peine à travailler après en avoir bu une petite quantité... ! Cela est tout à fait faux et le « bras mort » réfère à une maladie de la vigne causée par le champignon *Eutypa lata* qui affecte aléatoirement des vignobles dans le monde entier. Lorsque l'un des « bras » de la vigne est affecté, il se transforme lentement en bois mort. Ce côté sans vie et fragile laisse une intensité étonnante aux raisins de l'autre côté, ce qui justifie pleinement le fait de vouloir conserver les vignes affectées.

Seuls les meilleurs raisins des meilleures parcelles des plus vieilles vignes se retrouvent dans l'assemblage final de ce vin très haut de gamme. Tout ce qui ne satisfait pas au critère « exceptionnellement bon » n'a pas sa place dans cette cuvée. Le Dead Arm, devenu le vin icône de d'Arenberg grâce à la constance de qualité d'un millésime à l'autre, cumule les hauts pointages de tous les critiques de la planète. Il se retrouve ainsi sur les menus des plus grands restaurants et est devenu un vin emblématique d'Australie !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Shiraz
- Vinification : 20 mois en barriques de chêne français et américain, neuves et usagées
- Degré d'alcool : 14,5%

Code SAQ : +00728170

