



*Coureur
des vignes*



PIPING SHRIKE SHIRAZ

CHARLES CIMICKY

BAROSSA VALLEY, AUSTRALIE

LE PRODUCTEUR

Karl Cimicky, immigrant tchèque, a fondé la Cave à vin « Karlsburg » en 1973. Au début des années 90, le fils de Karl, Charles a commencé à s'intéresser vivement à la vinification et à produire du vin de la Vallée de Barossa à l'aide de son père. Ce qui était alors qualifié de « bons » vins ont commencé à devenir des vins excellents et incontournables. La pérennité de l'exploitation familiale est toujours au centre des préoccupations de Charles, comme en témoignent les mesures qu'il a pris pour la conservation de l'eau et ses méthodes biologiques de gestion du vignoble. Maintenant rendu à une jeune quarantaine, Charles Cimicky est un des viticulteurs les plus concernés et méticuleux d'Australie-Méridionale sur la qualité de la vinification.

LE VIN

En provenance de la sous-région de Lyndoch, meilleure zone pour la production de shiraz avec celle de Greenock, ce Piping Shrike est la signature du réputé vigneron Charles Cimicky. À la qualité exceptionnelle du terroir et à l'expertise de ce grand vigneron s'ajoute une confection à partir de vignes non irriguées, âgées de 60 à 100 ans, sous les conditions optimales du superbe terroir de la vallée de la Barossa. Le sol n'est fertilisé qu'avec des engrais organiques et aucun insecticide n'est

utilisé. Voilà ce qui permet au Piping Shrike de se présenter riche, vif et concentré en bouteille, avec toute la pureté de fruit et le charme caractéristique des Shiraz de la Barossa, avec en prime de la finesse et une balance très européenne. Il n'a subi aucune filtration avant la mise en bouteilles, afin de préserver toutes ses qualités.

Le nom de ce vin est un hommage au « Piping Shrike », la pie australienne, dont la férocité territoriale assure toute l'année la protection des raisins contre les oiseaux voleurs de fruits !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : Syrah
- Provenance : Vallée de Barossa, sous-région de Lyndoch
- Élevage : 12 mois en foudres de chêne américain de 500L et en fûts de chêne français de 225L
- Âge des vignes : moyenne de 70 ans, certaines plus de 100 ans
- Degré d'alcool : 14,5%

Code SAQ : +10960671

