



*Coureur
des vignes*



THE LAUGHING MAGPIE 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

Les vignobles qui entourent d'Arenberg abritent l'oiseau autochtone australien, le kookaburra, dont le chant distinctif ressemble à un rire. Les filles de Chester Osborn, Alicia et Ruby, les ont affectueusement surnommés les pies rieuses (Laughing Magpie). Bien que le plumage de la pie australienne soit noir avec une raie de plumes blanches et ne ressemble en rien au célèbre kookaburra, Chester a pensé que ses filles avaient trouvé un fort bon nom pour décrire son vin, l'assemblage combinant le shiraz, associé au noir, et le viognier, au blanc. Ce

Shiraz/Viognier est le tout premier assemblage du genre à avoir été produit à McLaren Vale dans les années 90. Une part minuscule de Shiraz subit une macération carbonique pour soulever le caractère épicé du cépage. Le vin achève sa fermentation et amorce son élevage dans un mélange de nouveaux et anciens fûts de chêne. À l'oeil, sa vibrante couleur violet suggère un vin complexe. Le nez est très fragrant et intense, puis en bouche, les saveurs sont pleines, soutenues par juste ce qu'il faut d'acidité. Les tanins sont soyeux et le bois merveilleusement bien intégré, laissant place à une finale minérale. Enfin, la concentration et la vitalité de ce vin en font un plaisir dès maintenant, mais assurent son épanouissement en bouteille pendant encore plusieurs années.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 90% Shiraz, 10% Viognier
- Vinification : 12 mois en fûts de chêne français et américain
- Degré d'alcool : 14,5%

Code SAQ : +10250855

