



*Coureur  
des vignes*



# THE MONEY SPIDER

## 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

Lors de la première vendange de Roussanne qui a eu lieu en 2000, l'équipe de d'Arenberg a trouvé les raisins sous une tonne d'Erigoninae, une espèce d'araignée minuscule communément appelée « Money Spider ». La croyance populaire veut que la clémence envers ces petites bêtes apporte non seulement la chance, mais que celle-ci vienne fort probablement sous la forme d'argent. Par amour de la nature (et aussi par superstition), les araignées furent laissées en paix et le premier millésime de Roussanne fut reporté d'un an !

Le Money Spider est un vin rare issu d'un cépage encore plus

rare, qui, dans sa région de prédilection, Hermitage (dans le nord du Rhône), est à l'origine de très grands vins blancs ! De petits lots de raisins sont doucement écrasés et transférés dans des pressoirs en acier inoxydable. La fermentation est longue et modérément froide pour conserver la fraîcheur des fruits. Le vin n'a pas subi de fermentation malolactique.

Chester Osborn s'est assuré de ne sélectionner que ceux entièrement mûrs pour encourager le développement des caractéristiques de fruits à noyau de la Roussanne. Au nez, on retrouve ainsi un vin floral et expressif, avec de la fleur d'oranger et du chèvrefeuille, et une touche de pain d'épice à l'arrière-plan. Lors de l'entrée en bouche, le palais est frais et serré, le citron dominant. Il s'ouvre ensuite sur la pomme, la nectarine blanche et les pignons de pin, remplissant la bouche d'arômes complexes.

#### DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Roussanne
- Vinification : pas d'élevage en fûts de chêne
- Degré d'alcool : 13,3%

**Code SAQ : +10748397**

