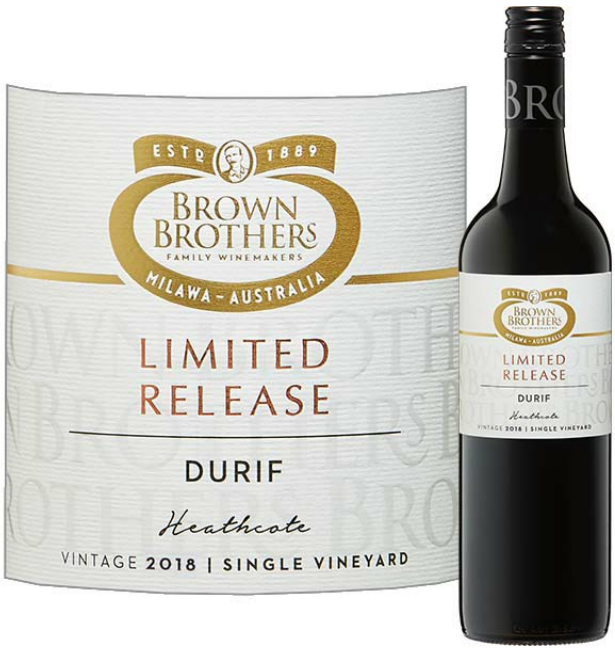
Durif, single vineyard Heathcote, Brown Brothers, Australie



C'est une pépite rare issue d'un seul vignoble d'Heathcote, où le climat chaud et sec de Victoria sublime ce cépage puissant et tannique. Ce vin incarne l'audace et l'innovation d'une famille vigneronne depuis 1889, offrant une expression intense et élégante du durif, souvent comparé au shiraz pour sa profondeur et sa complexité. Une cuvée limitée qui séduit par son caractère unique et son héritage artisanal.

Origine: Ce durif ou petite syrah est cultivé sur les pentes orientales de la chaîne Mount Camel à Heathcote, il profite de sols pauvres et d'un climat continental chaud, idéal pour concentrer les saveurs et les tanins. Les vignes, plantées dans un environnement sec, produisent des baies petites et intenses, garantissant un vin de grande concentration et de longue garde.

Encépagement: Durif

Vinification: Les raisins, récoltés manuellement en mars à une maturité optimale (13,8 à 14,4° potentiel), fermentent avant de reposer 12 mois en fûts de chêne américain (15% neufs). Cette approche préserve la pureté du fruit tout en apportant une touche boisée subtile, pour un vin puissant mais raffiné, capable de vieillir 7 à 9 ans.

Dégustation: Sa robe noire aux reflets pourpres annonce un vin dense et captivant. Le nez explose sur des arômes d'épices, de tabac et de baies noires mûres, tandis qu'en bouche, la mûre et la prune dominent, soutenues par des tannins fermes mais polis. La finale, longue et généreuse, révèle une touche de fruits confits et une structure bien équilibrée, typique d'un élevage en fûts de chêne.

Potentiel de garde: 5 à 9 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Parfait avec des plats robustes comme un cassoulet aux viandes fumées, un filet de bœuf saignant nappé d'un jus au genièvre, ou un cheddar affiné. Ses tannins puissants et ses arômes de fruits noirs en font aussi l'accompagnement idéal pour des sauces riches et des gibiers.