



Yalumba

Yalumba The Caley 2015 représente le sommet de l'art de vinification chez Yalumba, rendant hommage à Fred Caley Smith, un horticulteur et aventurier influent de la famille Yalumba.



The Caley Cabernet Shiraz 2015

Barossa Valley, Australie

Région et Vignobles

Le **Cabernet Sauvignon** (74 %) provient du bloc **Ming D** dans le vignoble de **Coonawarra**, une parcelle de 2,7 hectares plantée en 1992 avec des clones sélectionnés pour enrichir structure et profondeur. Le climat frais de Coonawarra et ses sols emblématiques de **terra rossa** apportent au vin des arômes raffinés et des tanins structurés, caractéristiques classiques du Cabernet. Le **Shiraz** (26 %) provient de deux parcelles distinctes de la Barossa Valley : le bloc **Burgemeister "Linke"** à Light Pass, planté en 1901, et le **vignoble Horseshoe** dans la vallée d'Eden, planté en 1971. Ce dernier entoure la cabane de Fred Caley Smith, renforçant ainsi la connexion personnelle au vin.

Le millésime 2015 a bénéficié de **pluies hivernales** en Coonawarra, suivies d'un printemps sec et chaud, favorisant des baies petites et concentrées, avec des tanins et des saveurs intenses. La Barossa a connu des pluies hivernales régulières, un printemps chaud et un été long et doux aux nuits fraîches, préservant l'acidité et renforçant les arômes des raisins pour une concentration remarquable.

Vinification

Le **Yalumba The Caley 2015** a vieilli pendant **21 mois** dans une sélection de **barriques de chêne français neuves et usagées**. Environ 46 % du vin a été élevé en chêne français neuf, le reste en barriques de deux ans ou plus. Ce choix de fûts renforce la structure du vin et lui apporte de la complexité sans masquer le caractère distinctif du Cabernet et du Shiraz.

L'oenologue **Kevin Glastonbury** a conçu ce vin pour une grande longévité, recommandant un vieillissement prolongé en cave afin d'en révéler toute la complexité. Pour les dégustations plus jeunes, un **double carafage** est conseillé pour libérer pleinement ses arômes et sa complexité.

Alcool : 14,00 %

Composition: 74% Cabernet Sauvignon, 26% Syrah



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

The Caley Cabernet Shiraz 2015

Notes de Dégustation

- **Couleur :** Rouge profond et dense.
- **Nez :** Notes classiques de Cabernet de Coonawarra, avec des touches d'olive verte, d'herbes fraîches, enrichies par la richesse du Shiraz, des arômes de groseille et de subtiles épices.
- **Bouche :** Riche et précise, avec une acidité parfaitement équilibrée et des tanins fins et granulés. Le vin est corsé, offrant des saveurs de groseille, de minéralité terreuse, et une finale longue et structurée qui persiste.

Le Saviez-Vous ?

Chaque millésime de **The Caley** rend hommage à une figure marquante de l'histoire de Yalumba, et l'édition 2015 est dédiée à **Fred Caley Smith**, dont les contributions à l'horticulture et au patrimoine de Yalumba sont inestimables. Son esprit d'aventure se reflète dans la complexité et l'élégance de ce vin.

Accords Mets-Vins

- **Agneau rôti aux herbes (romarin et thym) :** Sublime les notes savoureuses et les tanins équilibrés du vin.
- **Gouda affiné ou Gruyère :** Complète la structure du vin et ses saveurs profondes de fruits.
- **Champignons portobello grillés :** S'accorde avec les notes terreuses et épiciées du vin.

James Suckling (JS) : 98 Points (2015)



This is a great vintage for this wine with a very fresh, attractive delivery in a full-bodied style. Ripe red plums, blackberries and cherries with a cedar, tobacco edge, purple olives and fruit-steeped roasting herbs. It has a very intense, crisply cut palate that has flavors of dark cherries, blackberries, chocolate and such attractive spice complexity. Runs long on the focused finish. Regal. A great Caley. A blend of 74% Coonawarra cabernet sauvignon and 26% Barossa shiraz. Try from 2023. (6/2020)

Wine Enthusiast (WE) : 97 Points (2015)



This is a blend of 74% Coonawarra Cabernet Sauvignon and 26% Barossa Shiraz. It's a sleek and polished yet approachable red that screams luxury. Waves of cherry, plum, licorice, graphite, savory spices and herbs are ensconced in a subtle yet present layer of oak and wound in ultrafine tannins.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM