

Ao Yun

Millésime méticuleux et à faibles rendements , 2019 marie profondeur de cassis, herbes de montagne, cèdre et graphite ; une acidité vive et une texture soyeuse apportent précision et longueur sans lourdeur.

Ao Yun 2019

, Chine



Region and Vineyards

Haut dans les contreforts des **Meili Snow Mountains**, Ao Yun cultive une mosaïque de terrasses manuelles sur les villages d'Adong, Shuori, Sinong et Xidang, à **2 200-2 600 m** . La forte **amplitude thermique** et la lumière intense allongent la saison, construisant couleur et tanins fins tout en préservant l'acidité. Les sols alluvio-colluviaux drainants et les pentes marquées favorisent une faible vigueur et des baies concentrées ; l'irrigation suit la fonte nivale avec un palissage précis pour tempérer le soleil.

Le millésime 2019 a livré l'une des plus petites récoltes de la propriété (**~16 hL/ha**). Après un hiver frais et pluvieux et un débourrement tardif, le printemps sec et chaud a donné le ton ; l'été, un peu plus arrosé que la moyenne, a précédé une fin de saison fraîche et sèche. Les vendanges, menées par micro-parcelles sur **72 jours** (9 septembre-21 novembre), ont équilibré les étages d'altitude : env. 32 % Shuori et 24 % Adong (sites hauts et frais), 23 % Xidang et 21 % Sinong pour la densité médiane et l'épice.

Winemaking

Ao Yun 2019 est un assemblage cadré par le Cabernet : **67 % Cabernet Sauvignon, 17 % Cabernet Franc, 10 % Syrah, 6 % Petit Verdot — sans Merlot** cette année. Chaque terrasse est vinifiée séparément avec un maniement gravitaire et une extraction douce pour préserver la pureté fruitée et la finesse liée à l'altitude. Alcool env. **14,5 % vol.**

L'élevage vise la fraîcheur aromatique : **~1/3 barriques neuves**, **~1/3 barriques d'un ou plusieurs vins**, **~1/3 jarres de grès** pendant environ un an, puis affinage avant mise. Le grès sauvegarde la **vibrance** et la texture, tandis qu'un bois discret polit la trame et allonge la finale. L'assemblage final est réalisé au niveau de la mer pour éviter l'effet déshydratant de l'air d'altitude.

Alcool :15,00 %

Composition: 67% Cabernet Sauvignon, 17% Cabernet Franc, 10% Syrah, 6% Petit Verdot

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Ao Yun 2019

Tasting Notes

- **Color:** Rubis profond à l'ourlet violacé.
- **Aroma:** Cassis, mûre et myrtille, herbes de montagne, violette, cèdre et graphite ; touches de réglisse, clou de girofle et tabac discret.
- **Palate:** Ample mais aérien ; fruit sombre à tanins **poudreux** et acidité vibrante. Épices savoureuses et minéralité pierreuse portent une finale verticale, longue et impeccablement équilibrée.

Did you know?

2019 est le premier assemblage moderne d'Ao Yun **sans Merlot**, intégrant **10 % de Syrah** pour amplifier l'empreinte florale, la touche poivrée et l'énergie du milieu de bouche — une variation d'altitude sur le modèle « Left Bank » qui souligne l'identité **himalayenne** du site.

Wine Pairing Ideas

- **Magret de canard aux cinq-épices** : l'épice aromatique et le fruit sombre reflètent le glaçage ; l'acidité tranche la richesse.
- **Carré d'agneau en croûte d'herbes** : structure cabernet et notes d'herbes de montagne domptent le gras.
- **Entrecôte au gril** : fruit dense et tanins fins accompagnent sucs caramélisés et persillage.
- **Comté affiné** : umami noisetté et texture ferme résonnent avec la longueur minérale du vin.

Ao Yun 2019

Robert Parker (RP) : 96 Points (2019)

This is the best vintage of Ao Yun to date and also the highest-scoring Chinese wine I have ever reviewed. It, therefore, requires a more detailed account to understand why. The 2019 Ao Yun is a blend of 67% Cabernet Sauvignon, 17% Cabernet Franc, 10% Syrah and 6% Petit Verdot (this latter emanating from the village of Sinong). Notably, Merlot did not make the grade in 2019, which was less to do with vintage but, according to winemaker Maxence Dulou, more a function of Merlot vines at an adolescent stage of development (at five to six years of age, Dulou feels Merlot doesn't produce the most interesting fruit compared with younger or older vines). The relatively cooler and wetter winter prior to 2019 gave the vines decent reserves, but the drier and warmer than expected spring meant some irrigation was required around budburst and flowering. Overall, across Ao Yun's different villages sites—Xidang, Sinong, Shuori and Adong—2019 witnessed a warm, healthy growing season and not too warm autumn with yields at their lowest to date (around 16 hectoliters per hectare rather than the average of 20-22 hectoliters per hectare). The long harvest commenced in Xidang on September 9th and finished in Adong on November 21st. Of the varieties above, the proportion of fruit was drawn from the villages in order of elevation as follows: 23% from Xidang, 21% from Sinong, 32% from Shuori and 24% from Adong. In the harvest as a whole, only 53% went into Ao Yun's top wine, with tiny percentages being used for the Villlage Cru reds (6% each) and 2% for the 2019 Chardonnay. Thus 33% of the harvest was not used for Ao Yun at all. But what of the wine? The 2019 Ao Yun has an intensely deep purple appearance. On the nose, there is already appealing, immensely powerful dark fruit showing abundant cassis, black cherry, bramble, blackberry and blueberry fruit with some subtle, leafy herbaceous character (sage, green bell pepper, mint) combining with very well-integrated new oak notes of vanilla, clove, toast and smoke (note that Ao Yun only sees around 35% new French barriques with the remainder being matured in stoneware vessels and old oak). On the palate, the wine is immensely full-bodied but far from heavy, with vibrant acidity and very coating, ripe, fine-grained and polished tannins. Dulou reports that this was the first vintage when the entire harvest was gravity-fed through their winemaking facility in Adong with much gentler crushing resulting in partially opened berries retaining seeds inside (even through to racking the wine off gross lees). He also now opts to ferment in narrow, higher-filled vessels, which results in easier cap management, a less-aerated cap with less thermal variation. All of which helps explain the refinement and integration of tannin in the 2019. There is a scintillating core of complex fruit, herbaceous character and subtle new oak notes that are harmoniously integrated. With its very long length, the 2019 Ao Yun is unsurprisingly very youthful and will show better from 2023 at the earliest, even if it can already be appreciated. It will also develop impressively in bottle over the next 15 years or so. In sum, 2019 is the completest statement to date of everything Ao Yun has aspired to be in terms of attaining the best blend achievable from this complex patchwork of vineyard sites stretched across different villages at markedly different elevations.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM