



By Farr

By Farr Geelong Viognier est un vin blanc raffiné et élégant, élaboré à Geelong, dans le Victoria. Avec ses arômes frais de pêche et d'abricot, associés à une texture délicate, il reflète l'expertise exceptionnelle de la famille Farr.



Geelong Viognier 2022

Victoria, Australie

Région et Vignobles

La région viticole de **Geelong**, située à environ **80 kilomètres au sud-ouest de Melbourne**, est connue pour son climat maritime frais et ses sols variés. Ce Viognier provient de deux vignobles distincts. Le premier, le **house block planté en 1994**, se distingue par un sol rouge friable sur calcaire et grès, similaire aux sols des vignobles de Sangreal Pinot Noir et de Chardonnay de Farr. Le second vignoble, plus récent, repose sur un sol composé de **fer enrichi en oxyde de fer**.

Le Viognier est une variété exigeante, nécessitant une attention particulière en raison de sa croissance horizontale, de sa forte demande en eau et de sa sensibilité au soleil. Malgré ces défis, le **millésime 2022** a permis un excellent développement aromatique. Après un hiver et un printemps pluvieux, l'équipe du vignoble a maintenu des feuillages sains jusqu'à ce que la pression des maladies diminue. Le temps favorable de février a permis aux raisins d'atteindre une belle profondeur aromatique pour la récolte en mars.

Vinification

La vinification de **By Farr Viognier** est à la fois artisanale et précise. Les raisins ont été **foulés au pied** et laissés en contact avec leurs peaux pendant plus de deux heures pour extraire **phénols, arômes et texture**. Les fruits ont ensuite été pressés, refroidis, puis transférés en barriques avec les lies, favorisant une **fermentation naturelle**.

Au fil de l'automne, un brassage doux a encouragé la **fermentation malolactique**, adoucissant la finale du vin tout en renforçant sa complexité. Après un élevage de **11 mois en barriques**, le vin a été soutiré, affiné, filtré et mis en bouteille. Cette méthode permet de capturer l'essence du fruit tout en apportant profondeur et une texture luxueuse.

Alcool : 13,00 %

Composition: 100% Viognier



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Geelong Viognier 2022

Notes de Dégustation

- **Robe** : Or pâle aux reflets brillants.
- **Nez** : Subtil mais expressif, avec des notes fraîches de **pêche, abricot** et une touche florale délicate.
- **Bouche** : Équilibrée et mesurée, avec des saveurs généreuses de fruits et une finale rafraîchissante aux accents **d'épices au gingembre**, accompagnée d'une longueur vibrante.

Le Saviez-Vous ?

Nick Farr, qui supervise la vinification chez By Farr, a été nommé **Winemaker of the Year** par Gourmet Traveller Wine en 2020. Son approche du Viognier reflète son souci du détail et sa capacité à dompter ce cépage notoirement capricieux pour produire des vins d'une finesse remarquable.

Accords Mets et Vins

- **Curry vert thaï aux crevettes et lait de coco** : La fraîcheur et les notes de fruits à noyau du vin complètent les épices aromatiques et la texture crémeuse du plat.
- **Saumon grillé avec glaçage au gingembre et citron vert** : La finale épicée au gingembre du vin s'harmonise magnifiquement avec les saveurs zestées du plat.
- **Poulet rôti avec farce aux abricots** : Les arômes d'abricot du vin rehaussent les éléments fruités et savoureux du plat.
- **Fromages à pâte molle** : Sa texture luxueuse et son profil aromatique se marient parfaitement avec des fromages crémeux comme le Brie ou le Camembert.



James Suckling (JS) : 94 Points (2017)

Although this shows some classic apple crumble as a viognier, it also sports some dried apricots, dried jasmine and dried honeysuckle. On the palate, it trades in mainly stone fruit but it also shows some tropical undertones of mangoes and papaya. The fruit flavors float with good integration across a sheen of pretty acidity. A rather long finish.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM