Jim Barry

The Armagh 2013 de Jim Barry est un Shiraz emblématique de la Clare Valley, offrant puissance, complexité et élégance, avec des fruits noirs concentrés et des couches d'épices et de chocolat.

JIM BARRY WINES

Alcool :14,00 %

Composition: 100% Syrah

The Armagh 2013

Clare Valley, Australie

Région et Vignobles

Le **vignoble Armagh**, situé dans la **Clare Valley** en Australie-Méridionale, est riche en histoire et tire son nom des colons irlandais arrivés en 1849, qui ont nommé les collines verdoyantes en souvenir de leur terre natale. Jim Barry a planté ce vignoble en **1968** avec du Shiraz, et les vignes produisent aujourd'hui de très faibles rendements, moins de 27 hectolitres par hectare. Le sol de **gravier sableux** et la pente orientée au **nord-ouest** captent efficacement la lumière du soleil, garantissant une maturation optimale des raisins de Shiraz à la récolte.

La Clare Valley est une région de vin premium, petite en volume—représentant moins de 1,5 % de la production viticole australienne—mais reconnue mondialement pour la qualité de ses vins. Le **climat continental** et les importantes variations de température entre le jour et la nuit créent des vins aux tanins bien mûrs et à la complexité aromatique, tout en conservant l'acidité et la structure du fruit.

Vinification

Pour le millésime 2013, qui a connu une saison de croissance sèche, les raisins ont été **récoltés à la main** et soigneusement triés. Après éraflage et foulage, les raisins ont fermenté dans de petites cuves ouvertes de deux tonnes, avec des **planches de sousmersion** pour extraire en douceur la couleur, les arômes et les tanins. L'équipe de vinification a pratiqué des **remontages deux fois par jour et un délestage quotidien** pour obtenir la texture et la structure souhaitées.

Après une **fermentation de huit jours**, le vin a été transféré dans des fûts composés de **60 % de chêne français et 40 % de chêne américain**, dont 85 % étaient neufs, pour un élevage de 16 mois, apportant des couches de profondeur et une subtile influence du bois. Le vin a également subi une fermentation malolactique en fût, ce qui a permis de l'assouplir et de développer sa richesse et son équilibre, le rendant prêt à vieillir durant des décennies.

JIM BARRY WINES

The Armagh 2013

Notes de Dégustation

- **Robe** : Rouge profond et intense avec des reflets magenta.
- **Arômes** : Arômes complexes et intenses de fruits noirs mûrs, d'épices douces et salées, de chocolat noir et de fines herbes séchées.
- **Palais** : Saveurs concentrées de mûre et de cerise, accompagnées de notes de réglisse et de moka crémeux. Des tanins fins et une acidité vive soutiennent la structure de ce vin puissant, équilibré et persistant.

Le Saviez-vous ?

Jim Barry Wines est l'un des producteurs les plus réputés d'Australie, avec Jim Barry lui-même étant le premier œnologue diplômé de la Clare Valley. Fondée en **1959**, la cave Jim Barry est toujours familiale, avec trois générations perpétuant son héritage. **The Armagh Shiraz** a été lancé pour la première fois en **1985**, devenant rapidement un vin emblématique de la région et l'une des expressions de Shiraz de parcelle unique les plus respectées d'Australie.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Rôti de Bœuf au Romarin et à l'Ail** : Les saveurs intenses et la structure tannique du vin s'accordent parfaitement avec la richesse et les arômes herbacés du rôti.
- **Côtes Courtes Braisées** : Le bœuf mijoté et savoureux trouve un écho dans la profondeur et les fruits noirs du vin.
- **Gouda Vieilli ou Parmesan** : Ces fromages à pâte dure accompagnent bien l'intensité du vin et mettent en valeur ses tanins fins.
- **Tarte au Chocolat Noir** : Les notes de chocolat noir et de moka du vin en font un accompagnement luxueux pour un dessert riche.

Robert Parker (RP) : 96 Points (2013)

Never the flashiest or most opulent Shiraz, The Armagh endures as a savory classic. The 2013 Shiraz The Armagh continues in that same vein, with scents of roasted meat, scorched mulberries and hints of vanilla leading the way. It's dense, concentrated and full-bodied, with supple (almost creamy) tannins that conceal much of their power in their ripeness, without the wine ever seeming too ripe, too oaky or too fruity. Those tannins linger and turn to silk on the long finish, picking up lively red berry and orange zest nuances. Good stuff.

James Suckling (JS) : 96 Points (2013)

This has a rich delivery of dark-plum, cocoa and pepper aromas with a slate-like ,stony edge and some toasty oak spice. The palate is composed, rich and deeply flavorsome with very vivid, layered and gently grainy tannins. The power and contained intensity here is striking. Very silky, compressed texture here. A sleeper. Will start showing its best from 2025.

JIM BARRY WINES

The Armagh 2013

Wine Spectator (WS) : 94 Points (2013)

Expressive, rich and dark, featuring black licorice–scented plum and Black Forest cake notes that are plush and spicy, with velvety tannins and notes of chai tea lingering on the finish. Finds tremendous grace and harmony despite the intensity.