



## House of Arras

Élaboré par Ed Carr , vigneron emblématique maintes fois primé, ce millésime 2013 exprime la précision et la profondeur du style Arras , affiné par un long vieillissement sur lies.



Alcool :12,50 %  
Composition: 65% Chardonnay,  
35% Pinot Noir

## Tasmania Grand Vintage 2013

Tasmania, Australie

### Région et Vignobles

La **Tasmanie** est reconnue comme la meilleure région australienne pour les vins effervescents de méthode traditionnelle. Grâce à son **climat maritime froid**, ses **sols anciens** et ses longues journées d'été, elle permet une **maturation lente et régulière** des raisins, idéale pour préserver la fraîcheur et la finesse des arômes.

Le **House of Arras** sélectionne ses raisins parmi **sept sous-régions** de Tasmanie, notamment **Pipers River, Coal River Valley, Derwent Valley** et la **côte Est**. Chaque terroir apporte une signature particulière au vin final. Les vignes, en moyenne âgées de plus de 10 ans, sont palissées en VSP (Vertical Shoot Positioning) et **vendangées à la main**, garantissant une qualité optimale.

### Vinification

La vinification respecte les plus hauts standards de la méthode traditionnelle. Les raisins sont **pressés délicatement**, et seuls les premiers jus sont retenus. **10 %** du moût fermenté en **barriques françaises neuves**, apportant complexité et texture. Le vin subit une **fermentation malolactique complète**, puis il est élevé **7 ans sur lies** en bouteille (tirage), développant ainsi des arômes tertiaires remarquables.

Ce long vieillissement, caractéristique de la maison, confère au vin une richesse aromatique et une structure que l'on retrouve dans les plus grands effervescents du monde.

### Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune doré brillant avec un cordon de bulles fines, persistantes et élégantes.
- **Nez** : Complexe et expressif, révélant des notes d'essence de citron, de litchi, de coquille d'huître et de fleurs blanches.
- **Bouche** : Ample et structurée, articulée autour d'arômes de pain grillé, de champignons sauvages, de crème de citron et d'amande rôtie. La tension naturelle est équilibrée par une acidité ciselée et une grande finesse tannique. Finale longue et raffinée.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



# Tasmania Grand Vintage 2013

## Le saviez-vous ?

**Ed Carr**, chef de cave depuis 1998, a été élu "**Sparkling Winemaker of the Year**" en **2024** par l'International Wine Challenge. Considéré comme **le plus grand spécialiste australien des vins effervescents**, il est reconnu pour sa vision et son exigence, notamment en imposant des élevages sur lies bien plus longs que la norme, pour atteindre des niveaux de complexité exceptionnels.

## Accords Mets & Vins

- **Homard rôti au beurre citronné** - Un accord noble qui met en valeur la tension et la richesse aromatique du vin.
- **Risotto aux champignons sauvages et parmesan** - Écho parfait aux notes de sous-bois et de brioche.
- **Sashimi de thon rouge avec soja et gingembre frais** - Souligné par la vivacité et la minéralité saline du vin.
- **Comté affiné 18 mois** - L'intensité et les notes toastées du vin répondent harmonieusement à ce fromage de caractère.

### Robert Parker (RP) : 94 Points (2013)



*The 2013 Methode Traditionelle Grand Vintage is fine and compressed, with layers of chalky texture and delicate white spice. The wine doesn't have as much flavor concentration as the 2014 tasted beside it (that is to say, it is more delicate, less robust in that department), but the balance of the wine is impressive. Very good indeed. Creamy mousse offsets the gentle maritime characters, and the effect in the mouth is one of perfume and intricate complexity. 12.5% alcohol.*



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM