

Yarra Yering

Né sur les coteaux historiques de Yarra Yering, ce rouge australien séduit par ses violettes, ses prunes et son étoffe savoureuse, portée par des tanins fins, fermes et persistants en bouche.

YARRA YERING

Est. 1969



Alcool :14,00 %

Composition: 96% Syrah, 2% Viognier, 1% Marsanne, 1% Mataro

Dry Red No. 2 2021

Victoria, Australie

Région et vignobles

Le domaine Yarra Yering se trouve dans la vallée de Yarra, en Victoria, au sud-est de l'Australie, dans le secteur du **Lower Yarra** au pied des Warramate Hills. Cette région viticole bénéficie d'un **climat modéré à frais**, avec des amplitudes favorables à la préservation des arômes et de la fraîcheur. La diversité des expositions et des reliefs permet d'élaborer des rouges nuancés, loin de la lourdeur des zones plus chaudes.

Les parcelles de Dry Red No. 2 reposent sur les **plantations historiques de Shiraz** mises en place par le fondateur Bailey Carrodus en 1969, complétées dans les années 1990. De petites vignes de Viognier, Mataro et Marsanne, plantées au cours des décennies suivantes, enrichissent l'assemblage. Ces parcelles distinctes apportent chacune leur signature, puis se fondent dans un vin où le fruit de ronce, les épices et la profondeur terrienne restent en équilibre avec une trame élégante.

Vinification

Les raisins sont cueillis à la main puis triés avec soin avant un éraflage qui conserve les baies entières. La cuvée est **dominée par le Shiraz**, complétée par le Viognier et le Mataro. La fermentation se déroule en petites cuves ouvertes, avec une partie des peaux de Viognier congelées incorporées au fermentateur, afin d'accentuer la complexité aromatique et la texture.

Après fermentation, le vin mûrit **quinze mois en barriques de chêne français**, dont 30 % de bois neuf. Cet élevage apporte des nuances de cèdre et de boîte à cigares tout en respectant le fruit. Le travail parcellaire et la recherche d'un équilibre entre richesse, notes salées et tanins fermes donnent un rouge structuré, capable de gagner en harmonie avec le temps.

Notes de dégustation

- **Couleur :** Rouge rubis profond aux reflets grenat.
- **Arômes :** Violette fraîche, prune mûre, mûre sauvage, fruits de ronce, cinq-épices, cardamome, cigare et nuances délicatement boisées.
- **Bouche :** Attaque riche et expressive, corps moyen, fruit de pudding d'été, accents de charcuterie fine et d'umami. Les tanins sont fins, fermes et persistants, soutenant une finale savoureuse et précise.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

YARRA YERING

Est. 1969

Dry Red No. 2 2021

Le saviez-vous ?

Le domaine Yarra Yering a été fondé en 1969 par le **Dr Bailey Carrodus**. Son Dry Red No. 2 est un assemblage emblématique inspiré des traditions rhodaniennes, construit autour du Shiraz.

Idées d'accords mets et vins

- **Agneau rôti au romarin :** Les herbes méditerranéennes prolongent les notes d'épices et la richesse fruitée du vin.
- **Filet de bœuf au poivre :** La texture tendre de la viande équilibre les tanins fermes, tandis que le poivre fait écho au cinq-épices.
- **Canard rôti :** Le caractère savoureux du canard accompagne les nuances de prune, de ronce et de charcuterie.
- **Tarte rustique aux champignons sauvages :** Les notes terriennes et umami du plat soulignent la profondeur du vin sans masquer sa fraîcheur.