Domaine Terlato Chapoutier

Née du partenariat Terlato & Chapoutier en Victoria (Australie), la Shiraz « Lieu-dit Malakoff » 2015 brille par sa densité aromatique, sa buvabilité immédiate et son empreinte minérale de schistes et de quartz.

Alcool :14,50 %

Composition: 100% Syrah

Lieu-dit Malakoff Shiraz 2015

Victoria, Australie

Région et Vignobles

Situé dans les **Pyrenees** de l'État de Victoria, le vignoble profite d'un climat tempéré à tendance fraîche grâce à une altitude élevée qui préserve l'acidité et la finesse aromatique. Les sols, composés de **schistes et de quartz** mêlés à des podzols rouges et jaunes, assurent un excellent drainage et favorisent une maturation lente et homogène des raisins. Ces conditions donnent naissance à des Shiraz intenses, aux arômes de menthe, de poivre et de fruits noirs mûrs.

Créé en 2000, le domaine Terlato & Chapoutier traduit la vision commune de Michel Chapoutier et de la famille Terlato : exprimer avec pureté les terroirs australiens à travers des **parcelles uniques**. Le lieu-dit Malakoff, sur des coteaux légèrement ondulés, est cultivé dans le respect de l'environnement, avec un travail de la vigne précis visant la maturité optimale tout en conservant fraîcheur et énergie.

Vinification

Le vin est issu à **100 % de Shiraz**, soigneusement égrappé avant fermentation en cuves ciment ou inox. La macération, d'une durée de trois à quatre semaines, permet une extraction douce des tannins et de la couleur. Des remontages réguliers assurent une oxygénation maîtrisée pour préserver le fruit et la structure.

L'élevage dure environ **12 mois**, combinant fûts de chêne français et cuves béton afin d'allier richesse et pureté aromatique. Cette méthode confère au vin son équilibre entre puissance et élégance, avec des notes boisées parfaitement intégrées et un potentiel de garde supérieur à six ans.

Notes de Dégustation

- **Robe :** Rouge profond et dense, presque opaque, aux reflets violacés.
- **Nez :** Baies sauvages, mûre, cerise noire, cacao, menthe fraîche et épices douces.
- **Bouche :** Ample et soyeuse, dominée par les fruits noirs mûrs, relevée par des touches de poivre et de chocolat. Les tannins sont fins et persistants, soutenant une longue finale savoureuse et légèrement boisée.

Lieu-dit Malakoff Shiraz 2015

Le Saviez-vous ?

Le domaine est en **conversion biologique** depuis plusieurs années, poursuivant la philosophie de Michel Chapoutier selon laquelle un grand vin doit d'abord être l'expression vivante de son terroir. La certification a commencé à partir du millésime 2018.

Accords Mets & Vins

- **Côte de bœuf grillée au poivre :** la structure du vin épouse la texture de la viande, tandis que les notes poivrées et mentholées se répondent.
- **Épaule d'agneau rôtie au romarin :** l'intensité aromatique du vin s'accorde aux herbes méditerranéennes et à la richesse du plat.
- **Canard laqué ou porc caramélisé :** le côté sucré-salé du plat équilibre la puissance épicée et le boisé du Shiraz.
- **Fromages affinés (cheddar, manchego) :** la richesse lactée adoucit les tannins et souligne les notes de cacao du vin.

92 JEB DUNNUCK

Jeb Dunnuck (JD) : 92 Points (2014)

The 2014 Syrah Lieu-Dit Malakoff is a step back from the 2012, yet is still an elegant, outstanding wine that has loads to offer. Sporting a translucent purple/ruby color as well as perfumed notes of black raspberries, blueberries, exotic spices, sage, and underbrush, it's medium to full-bodied, silky, elegant, and ready to go. Despite its upfront appeal, I suspect it will keep nicely for a decade or more given its overall balance.

90

Robert Parker (RP) : 90 Points (2014)

This joint venture continues to turn out interesting, savory editions of Shiraz from interior Victoria. The 2014 Lieu-dit Malakoff Shiraz boasts notes of leather, clove, roasted meat and espresso. It's medium-bodied, with just enough plummy fruit to round out the palate, and it has a softly dusty finish.

90 WINEENTHUSIAST

Wine Enthusiast (WE) : 90 Points (2014)

This wine leads with a broody nose of plum, earth, coffee, warm stone and baking spice. The palate is woven together by tight tannins, but the acidity keeps things firmly in the medium-bodied spectrum. It finishes with a savory soy sauce note.