



## M. Chapoutier Giaconda

Fruit d'une collaboration inédite entre Michel Chapoutier et Rick Kinzbrunner (Giaconda), Ergo Sum 2012 incarne la rencontre entre l'élégance rhodanienne et la précision australienne. Un Shiraz racé, floral et minéral, d'une pureté remarquable.



Alcool : 14,00 %

Composition: 100% Syrah

### Ergo Sum Shiraz 2012

Victoria, Australie

#### Région et Vignobles

Le vin provient de la région montagneuse de **Beechworth**, dans le nord-est de l'État de Victoria, en Australie. Cette zone, nichée entre 300 et 800 mètres d'altitude, bénéficie d'un climat continental frais. Les journées sont ensoleillées mais les **nuits fraîches** ralentissent la maturation, préservant ainsi l'acidité et la fraîcheur aromatique du Shiraz.

Le sol y est majoritairement **granitiques** — léger, bien drainant et pauvre — ce qui limite naturellement la vigueur de la vigne et concentre les arômes. Ces conditions confèrent aux vins une expression très minérale, marquée par des notes de **graphite, de poivre et de violette**. En 2012, la maturité fut homogène, donnant un fruit précis, des tanins fins et un équilibre exceptionnel.

#### Vinification

Ergo Sum 2012 est élaboré à partir de **100 % de Shiraz**, récolté manuellement. Les raisins sont **égrappés en totalité**, puis fermentés et macérés en **cuves béton** afin de préserver la pureté aromatique. L'extraction est douce, réalisée par **pigeage manuel**, favorisant des tanins fins et soyeux.

L'élevage dure **18 mois en fûts de chêne français**, dont environ **30 % neufs**. Ce choix respecte le caractère minéral du terroir tout en ajoutant une touche subtile d'épices douces et de structure. Aucun excès : la fraîcheur du fruit et la tension du granite guident le style.

#### Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge grenat profond avec un cœur dense et des reflets pourpres.
- **Nez** : Arômes élégants de mûre, de framboise et de cerise noire, soulignés par des notes de **violette, de lavande, de poivre noir** et une minéralité fumée rappelant le graphite.
- **Bouche** : Moyennement corsée, tendue et précise. Les tanins sont d'une grande finesse, la texture soyeuse et la finale longue et salivante, marquée par des nuances épicées et florales.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

# Ergo Sum Shiraz 2012

## Le Saviez-vous ?

---

Ergo Sum fut une **cuvée collaborative unique** entre Michel Chapoutier et Rick Kinzbrunner, vigneron emblématique de Giaconda. Lancée en 2008, cette aventure n'a duré que quelques millésimes, faisant de 2012 une **bouteille rare et recherchée**. Elle symbolise l'union de la philosophie biodynamique de Chapoutier et du savoir-faire australien en climat frais.

## Accords Mets & Vins

---

- **Côtelettes d'agneau grillées au romarin** : La viande savoureuse et les herbes aromatiques s'accordent parfaitement avec les tanins fins et les notes poivrées du vin.
- **Magret de canard aux cinq épices** : L'équilibre entre la richesse du canard et la fraîcheur épicée du Shiraz crée une harmonie parfaite.
- **Thon mi-cuit au poivre** : Le caractère poivré du plat et la texture du poisson soulignent la finesse et la minéralité du vin.
- **Risotto aux cèpes et pancetta** : L'umami des champignons et la douceur du riz exhalent les arômes terreux et la texture veloutée du vin.



### Robert Parker (RP) : **97 Points** (2012)

---

*Medium to deep garnet-purple in color, the 2012 Ergo Sum Shiraz displays a lovely red berry, raspberry and Bing cherry nose with notes of roses, violets, lavender, wild thyme and pepper. Medium-bodied, tight-knit and very fine in the mouth with silt-like tannins and lively acid, it offers a myriad of flavor layers manifested over a wonderfully persistent finish.*

