

Jansz

Élaboré selon la méthode traditionnelle, Jansz Tasmania Premium Cuvée NV offre une expression lumineuse et précise du terroir tasmanien, où fraîcheur naturelle, fruit délicat et nuances briochées composent un ensemble très harmonieux.

JANSZ TASMANIA

93 WineEnthusiast



Alcool :12,50 %

Composition: 66% Chardonnay, 34% Pinot Noir

Tasmania Premium Cuvée 0

Tasmania, Australie

Région et vignobles

Jansz Tasmania Premium Cuvée NV provient de vignobles sélectionnés à travers la Tasmanie, notamment Pipers River et Tamar Valley au nord, ainsi que Coal River Valley au sud. Cette diversité géographique permet d'assembler des expressions complémentaires de **Chardonnay** et de **Pinot Noir**, toutes façonnées par un climat frais, maritime et lumineux. La Tasmanie offre des saisons longues et modérées, particulièrement favorables à la maturation lente des raisins destinés aux grands vins effervescents. Cette lenteur de maturation préserve l'acidité naturelle, affine les arômes et soutient la finesse de la mousse.

La maison insiste sur le caractère naturellement expressif de son environnement tasmanien, qu'elle décrit comme pur et préservé. Dans le verre, cela se traduit par une sensation de netteté, d'énergie et de précision plus que par la puissance. Les lots sont vinifiés séparément afin de préserver l'identité de chaque origine et d'élargir les possibilités d'assemblage. Cette approche donne à la cuvée une régularité de style très convaincante, tout en reflétant la réputation de la Tasmanie comme l'un des hauts lieux australiens du vin mousseux de qualité.

Vinification

Jansz Tasmania Premium Cuvée NV est élaboré à partir de **66 % Chardonnay** et **34 % Pinot Noir**, un assemblage classique qui privilégie l'éclat, la tension et l'élégance, tout en apportant juste assez de chair et de rondeur. Les raisins sont vendangés à la main, puis pressés en grappes entières avec délicatesse afin de préserver la pureté du jus. La fermentation se déroule à basse température pour conserver la finesse aromatique, et la cuvée effectue une **fermentation malolactique à 100 %**, ce qui assouplit la texture et donne à l'ensemble un toucher plus crémeux.

La seconde fermentation a lieu en bouteille selon la méthode traditionnelle. Les différents lots restent séparés pendant la vinification afin d'optimiser l'assemblage final et de renforcer la complexité. Le vin bénéficie d'un **élevage sur lies d'au moins 18 mois**, puis d'un minimum de trois mois supplémentaires après dégorgement avant sa commercialisation. La fiche technique indique **12,0 % vol.**, **8,6 g/L** de sucres résiduels, **6,62 g/L** d'acidité totale et un **pH de 3,15**. L'ensemble explique ce style sec, crémeux et intensément frais, très bien tenu du début à la fin.

JANSZ TASMANIA

Tasmania Premium Cuvée 0

Notes de dégustation

- **Robe**: Très pâle or, animée par une mousse fine et persistante qui souligne immédiatement la précision et le soin apporté à l'élaboration.
- **Nez**: Délicat et expressif, sur le chèvrefeuille, le zeste d'agrumes et la fraise fraîche, puis enrichi par des nuances de nougat et de fruits secs grillés issues du long élevage sur lies.
- **Bouche**: Équilibrée, souple et crémeuse, avec un fruit délicat, une acidité naturelle rafraîchissante et une finale sèche, fraîche et persistante sur les agrumes et le nougat.

Le saviez-vous ?

Jansz Tasmania se consacre exclusivement aux vins effervescents depuis **1986**, ce qui reste assez rare dans le paysage australien. Cette spécialisation totale a contribué à faire de la maison l'un des noms les plus reconnus du vin mousseux tasmanien. La fiche technique précise en outre que cette cuvée non millésimée a été **lancée pour la première fois en 1999**, preuve d'un style désormais bien établi et continuellement affiné.

Idées d'accords mets et vins

- **Huîtres naturelles**: Leur fraîcheur iodée s'accorde admirablement avec l'acidité vive et la finesse mousseuse du vin.
- **Fritto misto, aïoli au citron**: La bulle et la tension citronnée allègent la friture et prolongent la sensation de fraîcheur.
- **Asperges grillées à l'ail**: La texture crémeuse de la cuvée et sa finale nette enveloppent joliment le caractère végétal et légèrement fumé du plat.
- **Blinis au saumon fumé**: Les notes de nougat, la mousse fine et l'acidité naturelle s'harmonisent très bien avec le gras délicat et la saveur saline du saumon.

93 WineEnthusiast

Wine Enthusiast (WE) : 93 Points (0)

*The latest nonvintage from Australia's most famous Tasmanian sparkling producer is a tasty drop at a bargain price. A blend of Champagne's three classic varieties, this bottling combines fruit from the north and south of the island. Eighteen months on lees results in a bubbly that is mostly fruit driven—lemon, apple and pear—with the yeast-derived brioche notes serving as a backdrop. *Editors' Choice* (CP) (7/2020)*

92 James Halliday

James Halliday (JH) : 92 Points (0)

Consistently one of the best-value sparklings on the shelves. Pale straw with an enthusiastic and fine bead and mousse. Aromas of crunchy green apple, wildflowers, sea spray, toasted brioche and hazelnuts and a touch of clotted cream. There's all the tension and freshness you'd expect given the wine's lineage. There's some spice in there too, yeah? Finishes toasty and dry, with impressive sustain.

JANSZ TASMANIA

Tasmania Premium Cuvée 0

92 Decanter

Decanter (DCT) : 92 Points (0)

A cool-climate Chardonnay-based fizz that punches above its weight. About 5% of the wine matures in old French oak before the second fermentation, where it spends two years on lees, gaining creamy toasted almond notes to join crisp green apple fruit. A steal when on offer. (TG) (5/2019)

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM