



Jansz

Un effervescent raffiné qui exprime la fraîcheur maritime et l'élégance subtile de la Tasmanie grâce à un long élevage sur lies et une vinification précise.



Vintage Cuvée 2017

Tasmania, Australie

Région et Vignobles

La Vintage Cuvée 2017 est issue du vignoble de la maison Jansz, situé à **Pipers River**, au nord de la **Tasmanie**. Cette zone maritime fraîche, bordée par le **détroit de Bass**, offre des conditions exceptionnelles pour la production de vins effervescents selon la méthode traditionnelle. Grâce à des journées longues, des températures modérées et des nuits fraîches, la maturité est lente, favorisant la concentration aromatique et la conservation d'une **acidité naturelle vibrante**.

Les vignes sont plantées sur des **sols ferrosols profonds et bien drainés**, idéals pour le **Chardonnay** et le **Pinot Noir**. Le millésime 2017 s'est caractérisé par des **pluies hivernales supérieures à la moyenne**, suivies d'un **printemps frais et humide** qui a retardé la floraison et réduit les rendements. L'été a ensuite été **sec et chaud**, avec des nuits fraîches, permettant une **maturation lente et homogène**, produisant des raisins à la fois intenses, équilibrés et parfaitement adaptés à l'élevage prolongé sur lies.

Vinification

Composée de **54 % Chardonnay et 46 % Pinot Noir**, cette cuvée est issue de parcelles vendangées à la main et vinifiées séparément. Une **partie des jus a fermenté en fûts de chêne ancien pendant dix mois**, apportant profondeur et complexité aromatique.

Après assemblage, le vin a effectué sa **seconde fermentation en bouteille**, selon la méthode traditionnelle, puis a été élevé **36 mois sur lies**, favorisant le développement d'arômes tertiaires riches. Le vin a été **dégorgé en mars 2021**, avec un **dosage de 4,6 g/L**, pour conserver un style précis, sec et élégant. Son **taux d'alcool de 12 %** assure un parfait équilibre entre tension et finesse.

Alcool : 12,00 %

Composition: 53% Chardonnay,
47% Pinot Noir



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Vintage Cuvee 2017

Notes de Dégustation

- **Robe** : Or pâle, bulles fines et mousse délicate.
- **Nez** : Bouquet intense mêlant **zestes d'agrumes, chèvrefeuille, crème de citron** et embruns marins, enrichi par des nuances de **brioche toastée, nougat** et **noisette grillée**.
- **Bouche**: Élégante et structurée, la bouche révèle des saveurs de **citron confit, pêche blanche, fraise des bois** et une touche de **truffe**. La texture crémeuse, apportée par l'élevage sur lies, se prolonge sur une finale **saline, minérale et fraîche**, avec un subtil retour d'amande torréfiée.

Le saviez-vous ?

Jansz Tasmania fut le **premier producteur australien à adopter le terme « Méthode Tasmanoise »**, revendiquant avec fierté une approche artisanale inspirée de la Champagne mais profondément ancrée dans le terroir unique de Tasmanie. Fondée en **1986**, la maison est aujourd'hui une **référence incontestée des effervescents longue garde** dans l'hémisphère sud.

Accords Mets & Vins

- **Pâtes fraîches au citron, noisette et sauge** – Soulignent la richesse aromatique et la texture du vin.
- **Huîtres de Tasmanie et granité au citron** – Subliment les notes marines et salines du vin.
- **Crème brûlée au citron** – Accorde la fraîcheur du vin à la douceur du dessert.
- **Poulet rôti au citron confit et herbes fraîches** – Met en valeur la complexité aromatique et la tension du vin.



Robert Parker (RP) : **92 Points** (2013)

Toasted almonds and brioche-like richness mark the nose of Jansz's 2013 Vintage Cuvee. Always a reliable source for Tasmanian sparkling, this vintage seems to have kicked things up a notch, marrying ample weight and texture with crisp, citrusy notes and a lingering finish.

