

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.

JANSZ TASMANIA



Vintage Cuvee 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

JANSZ
TASMANIA

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.

92

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.