

Chambers Rosewood

Témoignage de l'expertise de Rutherglen en vins fortifiés, Chambers Rosewood Old Vine Muscadelle offre un équilibre exquis entre notes de noix grillées, toffee et moka avec une texture somptueuse.

Old Vine Muscadelle 0

Victoria, Australie



Région et Vignobles

Originaire de la célèbre région de **Rutherglen**, dans l'État de **Victoria, Australie**, ce vin est élaboré à partir du cépage **Muscadelle**, un cépage blanc minoritaire originaire de Bordeaux. Le **climat continental** de Rutherglen, avec ses journées chaudes et ses nuits fraîches, permet une récolte tardive, garantissant une maturité optimale et une concentration des sucres.

Les raisins sont généralement récoltés entre **mi-avril et début mai**, avec des niveaux de sucre dépassant **16° Bé**, une signature du style fortifié de Rutherglen. Ces vignobles soigneusement gérés forment la base de **Old Vine Muscadelle**, offrant des fruits d'une intensité et d'une complexité exceptionnelles.

Vinification

Old Vine Muscadelle incarne l'engagement de Chambers Rosewood envers la qualité et la tradition. Les étapes clés incluent :

- Récolte tardive des raisins, écrasement, égrappage et pressurage.
- Une **fermentation minimale** (moins de 1° Bé) est réalisée, préservant les caractères fruités primaires du cépage. Le moût est ensuite fortifié avec un **alcool neutre de raisin**, atteignant un taux d'alcool final de **17,9 %**.
- Vieillissement dans un système de **solera modifié**, établi à la fin du XX siècle, avec une base datant de **1986**. Le système solera comprend trois niveaux : des petits fûts et des tonneaux plus grands, avec une évaluation minutieuse de chaque fût pour garantir qualité et maturité.

Le vin est mis en bouteille à la demande, garantissant que chaque lot est à son apogée.

Alcool :17,90 %

Composition: 100% Muscadelle

Old Vine Muscadelle o

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Ambrée profonde avec des reflets de café noir et une teinte olive sur le bord.
- **Arômes** : Un bouquet captivant de moka, noix grillées, grains de café, toffee et une subtile touche de thé Earl Grey.
- **Bouche** : Riche et complexe, avec des saveurs de malt, caramel salé, moka et thé épicé. Le corps mi-corsé équilibre douceur et une finale savoureuse et sèche, avec une persistance remarquable.

Le Saviez-Vous ?

Le système de solera utilisé pour **Old Vine Muscadelle** a débuté avec un millésime de **1986** comme base. Ce vin a reçu une reconnaissance mondiale, notamment **97 points de James Suckling** et des évaluations de **95 à 97 dans Halliday Wine Companion** sur plusieurs millésimes, le plaçant parmi les meilleurs vins fortifiés au monde.

Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Pudding au caramel collant** : Sublime les notes de caramel et de moka du vin.
- **Roquefort ou fromage bleu** : La salinité contraste magnifiquement avec la douceur et la complexité du vin.
- **Mousse au chocolat noir** : Complète les saveurs de café torréfié et de toffee du vin.
- **Tarte aux noix épicées** : Met en valeur les éléments épicés et les notes de noix du vin.