



Domaine Terlato Chapoutier

Issu d'une seule parcelle du vignoble des Pyrenees dans l'État de Victoria, le Saddleback 2020 marie la puissance du Shiraz australien à l'élégance d'un terroir granitique frais : fruits noirs, épices et tanins racés, pour un vin à la fois gastronomique et taillé pour la garde.



Saddleback Shiraz 2020

Victoria, Australie

Région et Vignobles

Située dans l'ouest du **Victoria**, la région des **Pyrenees** est un terroir vallonné du **Great Dividing Range**, reconnu pour ses Shiraz structurés, épicés et naturellement frais. L'altitude, l'amplitude thermique et les sols anciens, pauvres et bien drainés y produisent des vins d'une grande intensité aromatique sans excès de chaleur.

Le **Saddleback "S-Block"** repose sur un socle de **limon schisteux** mêlé de **terres rouges et jaunes podzoliques** et de **quartz**, un sol caillouteux peu fertile qui limite la vigueur de la vigne et concentre les saveurs. Récolté à la main, ce Shiraz exprime toute la complexité de ce terroir : profondeur, précision et fraîcheur. Le domaine est également en **conversion biologique**, renforçant la vitalité des sols et la transparence du fruit dans le vin final.

Vinification

Le **Saddleback 2020** est élaboré à **100 % à partir de Shiraz**, cueilli manuellement à maturité optimale. Les grappes sont **égrappées entièrement**, puis fermentées avec **levures indigènes** en **cuves béton**, milieu neutre qui préserve la pureté aromatique et la précision de texture. L'extraction reste douce : **remontages légers** plutôt que pigeages vigoureux, suivis d'une **maceration longue de 4 à 6 semaines** afin d'assouplir les tanins et d'harmoniser la structure.

L'élevage s'étend sur **12 mois en fûts de chêne français**, utilisés avec parcimonie pour apporter complexité et soyeux sans dominer le fruit. Ce choix d'élevage met en valeur la minéralité du terroir et la franchise du cépage. La mise en bouteille intervient sans excès d'intervention, fidèle à la philosophie **terroir-driven** de la maison.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge profond, presque noir, aux reflets violacés.
- **Nez** : Fruits noirs mûrs (mûre, cassis, cerise noire), réglisse, all-spice et une touche de graphite et de cacao.
- **Bouche** : Ample et concentrée mais d'un équilibre exemplaire ; texture veloutée, tanins fins et persistants, finale longue et savoureuse marquée par une minéralité fraîche.



Alcool : 14,00 %

Composition: 100% Syrah



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Saddleback Shiraz 2020

Le Saviez-vous ?

Le **Domaine Terlato & Chapoutier** est le fruit d'une collaboration entre la famille Terlato (États-Unis) et **Michel Chapoutier**. Ensemble, ils créent des **vins de parcelle unique** en Australie, reflétant fidèlement leurs terroirs d'altitude. Le vignoble du Saddleback est en **conversion biologique**, renforçant la pureté aromatique et la dimension tactile de leurs cuvées.

Accords Mets & Vins

- **Filet de bœuf grillé** : la richesse du Shiraz et ses tanins élégants accompagnent parfaitement la texture tendre de la viande.
- **Carré d'agneau au romarin** : les épices et la réglisse du vin font écho aux herbes méditerranéennes.
- **Selle de chevreuil au poivre noir** : la structure et le fruit noir répondent à la chair giboyeuse et au piquant du poivre.
- **Ragoût d'aubergines et champignons grillés** : les notes fumées et terreuses se marient à la minéralité du vin.

