

House of Arras

Symbole du savoir-faire australien en méthode traditionnelle , cette cuvée marie pureté du fruit et complexité autolytique pour un plaisir immédiat et une finesse remarquable.



Alcool :12,50 %

Composition: 48% Pinot Noir, 34% Chardonnay, 18% Pinot Meunier

A by Arras Premium Cuvée 0

Tasmania, Australie

Région et Vignobles

La Tasmanie, île australe et maritime, bénéficie d'un **climat frais** marqué par les vents océaniques des « Roaring Forties ». Les raisins destinés à la cuvée A by Arras proviennent principalement de **Pipers River**, du **Derwent Valley** et du **Tamar Valley**. Ces zones fraîches et ensoleillées offrent des raisins à maturité lente, à l'acidité vive et aux arômes précis, parfaits pour les vins effervescents de haut niveau.

Les vignobles sont implantés sur des sols argilo-calcaires et alluviaux, favorisant la concentration aromatique et la structure. Les nuits fraîches préservent les acides naturels tandis que les journées modérées développent des saveurs nettes de fruits blancs et d'agrumes. Ce terroir unique permet à Arras de produire des vins d'une **pureté exemplaire**, équilibrés entre tension et richesse aromatique.

Vinification

L'assemblage de la cuvée A by Arras repose sur **48 % de Pinot Noir**, **34 % de Chardonnay** et **18 % de Pinot Meunier**. Élaborée selon la **méthode de transfert**, la seconde fermentation a lieu en bouteille avant transfert sous pression, garantissant une mousse fine et une texture soyeuse. Le vin reste **au moins trois ans sur lies** avant le dégorgement, puis vieillit encore six mois en bouteille avant sa commercialisation.

Ce long élevage développe des arômes complexes de brioche, de nougat et d'épices douces, tout en conservant une grande fraîcheur. Les données analytiques confirment son style équilibré : **12,5 % vol**, pH **3,2**, acidité totale **6,9 g/L**, et **4,2 g/L** de sucres résiduels - une expression de **Brut parfaitement dosée**, alliant tension et rondeur.

Notes de Dégustation

- **Couleur :** Jaune paille aux reflets dorés, mousse fine et persistante.
- **Nez :** Complexe et raffiné, mêlant forêt humide, nougat, épices exotiques, huile de citron et légère brise marine.
- **Bouche :** Texture ample et précise : litchi, champignon beurré, yaourt frais et notes iodées. Finale longue, saline et crayeuse, soutenue par une mousse crémeuse.

A by Arras Premium Cuvée 0

Le Saviez-vous ?

Le chef de cave **Ed Carr** dirige la Maison Arras depuis 1998. En **2024**, il a été élu IWC Sparkling Winemaker of the Year, devenant le **premier Australien** à recevoir cette distinction internationale. La Maison Arras est aujourd'hui une **référence mondiale** du vin effervescent hors Champagne.

Accords Mets & Vins

- **Huîtres fraîches :** Leur salinité se marie parfaitement avec la minéralité et la vivacité du vin.
- **Crevettes en tempura :** La finesse de la bulle et la fraîcheur des agrumes équilibrent la légèreté de la friture.
- **Poulet rôti au citron et au thym :** Les notes briochées et grillées s'accordent avec la chair tendre et les arômes du citron.
- **Fromage triple crème :** L'acidité du vin tranche la richesse du fromage tout en sublimant sa texture beurrée.