

Ministry of Clouds

Ministry of Clouds Shiraz est une expression fraî che et vibrante du Shiraz de McLaren Vale, alliant structure et finesse.





Alcool:14,30 %

Composition: 100% Syrah

Shiraz 2023

McLaren Vale, Australie

Région et Vignobles

Ministry of Clouds Shiraz provient de la région de McLaren Vale, l'une des plus anciennes régions viticoles d'Australie, riche en diversité géologique. Les raisins sont issus de deux vignobles distincts. Le site de Blewitt Springs, avec ses sols sablonneux profonds, confère au vin une finesse et une fraîcheur lumineuse, tandis que le vignoble de Onkaparinga Rocks ajoute une structure et une complexité minérale provenant de ses anciennes couches rocheuses. Cette combinaison crée un vin qui incarne à la fois l'élégance et l'intensité du Shiraz de McLaren Vale.

Ce millésime a bénéficié de températures fraîches, permettant un développement lent et régulier des arômes. Chaque parcelle a été vendangée manuellement à maturité optimale, garantissant une acidité équilibrée et une intensité aromatique. Cette gestion précise des vignobles permet au Ministry of Clouds Shiraz d'exprimer tout le potentiel du terroir de McLaren Vale, avec un profil de fruits mûrs et une fraîcheur minérale.

Vinification

Ce vin est élaboré avec **100 % de Shiraz**, dont environ **17 % de grappes entières** pour ajouter de la structure et de la complexité. Les raisins restants ont été délicatement égrappés pour conserver les baies entières, favorisant ainsi l'équilibre du vin. **12 fermentations distinctes** avec levures indigènes ont été conduites, avec une gestion quotidienne du chapeau pour une extraction optimale des arômes et de la couleur. Certaines parcelles ont bénéficié d'une macération prolongée sur peaux, allant jusqu'à six semaines, afin d'intensifier la profondeur et les tanins.

Après un pressurage doux en pressoir à panier, le vin a été élevé pendant **6 mois** dans un mélange de fûts de chêne français, de hogsheads, de puncheons, de demi-muids, de foudres et même dans un œuf en béton, ajoutant une texture subtile tout en conservant la pureté des fruits. Cette approche méticuleuse met en valeur la structure et le caractère nuancé du Shiraz, créant un vin à la fois ample et empreint de minéralité.







Shiraz 2023

Notes de Dégustation

- **Couleur**: Rouge rubis intense avec des reflets violets.
- Nez : Arômes de fruits rouges et bleus, accompagnés de notes de poussière de charbon, de terre et d'une subtile onctuosité apportée par le vieillissement en fût
- **Bouche** : Ronde et pleine, avec une acidité vive et nerveuse. Le poids du fruit se marie à des tanins fins et minéraux, menant à une finale longue et équilibrée, riche et élégante.

Le Saviez-Vous?

La région de McLaren Vale est l'une des plus anciennes au monde en termes de géologie. Cette diversité de sols apporte des caractéristiques uniques au Shiraz, comme en témoigne le **Ministry of Clouds Shiraz**, conçu pour refléter un style moderne et élancé, combinant tradition et innovation dans son processus de vinification.

Accords Mets-Vins

- Ragoût de poisson catalan avec pain grillé au seigle et aïoli : La minéralité et l'acidité fraîche du vin équilibrent les saveurs riches du ragoût.
- Agneau grillé au romarin et à l'ail : Parfait pour compléter la profondeur fruitée et la structure tannique du vin.
- **Risotto aux champignons avec huile de truffe** : Le profil terreux du vin se marie bien avec l'umami des champignons.
- **Cheddar affiné ou Manchego** : Les notes fruitées et minérales du vin rehaussent la complexité de ces fromages.



James Suckling (JS): 93 Points (2022)

Clove, star anise, mace, blueberry and smoked charcuterie kick off proceedings. The tannins roll across the mouth with a signature of peppery refinement, nicely astringent. The whole-bunch element, used to good effect. This is a classy, fuller expression of shiraz, with all efforts made to rein in any excess. The result is mid-weighted of feel and immensely savory. A long, jittery finish. (9/2023)



Robert Parker (RP): 95 Points (2021)

The 2021 Shiraz is essentially an exercise in rock and sand. The fruit was harvested from multiple vineyard sites and blocks in Seaview and Blewitt Springs. The handpicked portion was fully destemmed and fermented with whole berries, while the rest (approximately half of the blend) was fermented as mostly whole bunches. The fruit can spend up to five weeks on the skins before being matured in large-format oak foudre (one 3,000-liter and two smaller 500-liter foudres). This is very fine. The fruit is concentrated but not heavy, and the savory slip of tannin cascades through the mouth. It is well-balanced. This is exciting. There is a seamless integration of tannin and fruit. Smart plus.



