# Terre à Terre

Tradition australienne revisitée : Cabernet pour la structure, Shiraz pour la profondeur, Cabernet Franc pour la grâce aromatique. Un vin précis, vibrant et de grande garde.

EST. 2004
TERRE à TERRE

## Crayères Vineyard Reserve 2018

Adelaide Hills, Australie

### Région et vignobles

Le vignoble de **Wrattonbully**, sur la Limestone Coast au sud de l'Australie, bénéficie d'un climat maritime tempéré et de sols calcaires à **terra rossa** rouge profond. Les nuits fraîches et les brises de l'océan préservent l'acidité naturelle et favorisent une maturité lente et homogène. Les vins qui en résultent associent intensité aromatique et tension minérale, rappelant ceux de la voisine Coonawarra.

Le **Crayères Vineyard**, situé sur une crête calcaire exposée nord-sud, doit son nom aux grottes souterraines qui rappellent celles de Champagne. Planté à **4 444 pieds/ha**, il exploite des sols argilo-calcaires riches en fer. Le Cabernet Sauvignon (sélections Reynella et CW44) fut planté en 2004, suivi du Shiraz et du Cabernet Franc en 2008. La faible hauteur du palissage (50 cm) permet de capter la chaleur du sol, garantissant une maturité parfaite dans ce terroir frais et pierreux.

### Vinification

Les vendanges manuelles se sont déroulées du 19 au 26 mars 2018 : Shiraz le 19 mars, Cabernet Franc le 20 mars, et Cabernet Sauvignon le 26 mars. Les raisins ont été transportés au chai de Tiers, dans la Piccadilly Valley, pour un égrappage doux et une fermentation en cuves ouvertes. Après une macération délicate et un pressurage modéré, chaque cépage a été élevé séparément environ neuf mois en barriques de chêne français, dont **74 % neuves**.

Les lots ont ensuite été assemblés dans un grand **foudre de 4 000 L** pour un second élevage de neuf mois, favorisant l'intégration du bois et l'harmonisation des tanins. Une clarification légère au blanc d'œuf a précédé la mise en bouteille, **non filtrée**, en mai 2020. Le vin a reposé au moins 18 mois avant sa commercialisation. Bouchage **OneByOne** sans TCA. Potentiel de garde estimé à **20-30 ans**.

Alcool :14,50 %

Composition: 58% Cabernet Sauvignon, 31% Syrah, 11% Cabernet Franc

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

EST. 2004

TERRE à TERRE

# Crayères Vineyard Reserve 2018

## Notes de dégustation

- **Robe :** Rubis profond aux reflets pourpres, brillante et concentrée.
- **Nez :** Cassis, mûre et cerise rouge se mêlent au cèdre, au cacao et au graphite, relevés de violette, de feuille de laurier et de tabac blond.
- **Bouche :** Texture soyeuse et ample, marquée par un cœur de fruits noirs et de cerise mûre. Les tanins, d'une grande finesse, encadrent un milieu de bouche généreux où le Shiraz apporte sa chair et le Cabernet Franc sa fraîcheur aromatique. Finale longue, tendue et minérale, portée par une acidité élégante.

## Le saviez-vous ?

Le nom **Crayères** rend hommage aux **caves calcaires** situées sous le vignoble, rappelant les crayères champenoises. Ce sous-sol calcaire agit comme une réserve d'eau naturelle et confère au vin sa texture saline et sa fraîcheur caractéristique.

## Accords mets-vin

- **Filet de bœuf rôti et gratin dauphinois :** La richesse du Cabernet épouse la tendreté du bœuf, tandis que l'acidité équilibre la crème du gratin.
- **Selle d'agneau au romarin et tapenade d'olive noire :** Les herbes méditerranéennes reflètent les notes balsamiques du vin, l'olive accentue la minéralité.
- **Polenta aux cèpes et pecorino :** L'umami des champignons s'accorde aux arômes de cacao et d'épices douces.
- **Filet de kangourou sauce poivre des montagnes :** La viande maigre et épicée met en valeur la précision et l'énergie du vin.

94

**Robert Parker (RP) : 94 Points (2018)**

*The 2018 Crayeres Vineyard Reserve is a barrel selection of Cabernet Sauvignon (58%), Shiraz (31%) and Cabernet Franc (11%). The wine was matured in French oak (74% new) for nine months, after which time it was moved to an old French foudre for a further nine months. It was then matured for 18 months in glass prior to release. So, to the wine. The time in oak has fortified the tannins, which are firm and unbending at this early stage—I say "early," knowing full well that five years is maturity enough, however this wine doesn't seem to have unfurled from its first clench of youth. The wine is mineral, gray in countenance (silt, graphite, peppercorns, etc.) and still coming together. It will be a beauty, but the tannins have locked it up for now. Either decant it for a good hour or more prior to drinking young, or be patient and cellar it for 5 or10 years.*