

Blank Canvas

Blank Canvas Element Syrah est un Syrah de parcelle unique provenant de Gimblett Gravels à Hawke's Bay, révélant des arômes de fruits intenses et des notes épicées, signature de ce terroir unique.

Element Syrah 2019

Hawkes Bay, Nouvelle-Zélande



Alcool :13,00 %

Composition: 100% Syrah

Région et Vignobles

Le **vignoble Gimblett Gravels** à Hawke's Bay est connu pour ses sols caillouteux provenant d'anciens lits de rivière, favorisant une faible vigueur des vignes et des rendements bas, pour des raisins aux saveurs concentrées. Le **vignoble Element**, planté depuis plus de 15 ans, est cultivé de manière durable, sans herbicides, avec une densité élevée et une taille en cane qui assurent une maturation optimale du fruit et une belle expression du terroir.

Grâce aux sols bien drainants de Gimblett Gravels, les racines des vignes plongent profondément, accentuant la minéralité du vin et créant un Syrah qui allie intensité et élégance. Ce terroir unique permet de produire des Syrahs concentrés et équilibrés, fidèles aux caractéristiques de Hawke's Bay.

Vinification

Ce millésime a bénéficié de conditions chaudes et sèches, favorisant une maturation équilibrée. Les raisins de Syrah ont été récoltés à la main et co-fermentés avec une petite proportion de **peaux de Grüner Veltliner** pour ajouter de la complexité aromatique. Avec **60 % de fermentation en grappes entières**, le vin a été légèrement pigeé sur 16 jours pour préserver l'élégance des arômes.

L'élevage s'est effectué en fûts de chêne français neufs et usagés, permettant au Syrah de développer des arômes profonds et une structure subtile, tout en conservant ses caractères naturels. Mis en bouteille sans filtration, ce processus permet une expression pure et structurée du terroir de Hawke's Bay.

Notes de Dégustation

- **Couleur :** Grenat profond aux reflets pourpres.
- **Arôme :** Arômes puissants de **poivre noir, violette, cerise noire et fruits des bois**, avec des nuances fumées et savoureuses.
- **Palais :** Saveurs concentrées de **fruits noirs, prune et poivre**, soutenues par des tanins fins et une acidité vive, pour une finale longue et complexe.

Blank Canvas

Element Syrah 2019

Le Saviez-Vous ?

La co-fermentation avec des **peaux de Grüner Veltliner** est une technique unique qui accentue la profondeur aromatique et la texture du vin, ajoutant une structure et une complexité distinctes au Syrah.

Accords Mets et Vins

- **Steak grillé avec sauce au poivre :** Équilibre les notes poivrées et savoureuses du vin.
- **Tagine d'agneau aux épices :** Les épices et le fruité du vin complètent les saveurs riches de l'agneau.
- **Risotto aux champignons et thym :** Les saveurs terreuses et herbacées du risotto enrichissent la complexité du vin.
- **Fromage Manchego affiné :** Le caractère riche et acidulé du fromage équilibre bien la structure et l'acidité du vin.



Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 92 Points (2018)

The 2018 Element Vineyard usually contains some Gruner Veltliner skins but this vintage is 100% Syrah due to differences in ripening times between the two varieties. It is wild fermented with a five day cold soak and hand plunged. It's all that you would want a cool climate Syrah to be: smoky bacon, fragrant pepper, but with a sense of more sweet, lush fruit on the finish. There's 60% whole bunches, giving a light furriness to the mouthcoating tannins.



Robert Parker (RP) : 92 Points (2017)

Interestingly, the 2017 Element Syrah includes 60% whole bunches and was co-fermented with a small proportion of Grüner Veltliner skins, both of which serve to emphasize the wine's lifted, peppery aromatics. The oak influence is modest, allowing those pepper notes to shine, accenting dark olive and black cherry fruit. At under 13% alcohol, it's a lithe, silky wine, medium-bodied but amply concentrated, with a lingering finish. Drink it anytime over the next decade.