



## Pewsey Vale

Le Pewsey Vale The Contours 10 Years Museum Release Riesling 2012 démontre l'incroyable potentiel de vieillissement du Riesling de Eden Valley. Après dix ans en bouteille, ce vin offre un équilibre parfait entre fraîcheur citronnée, complexité des saveurs secondaires et profondeur minérale, faisant de lui une expression exceptionnelle du Riesling vieilli.

PEWSEY VALE



Alcool : 12,50 %

Composition: 100% Riesling

## The Contours 10 Years Museum Release 2012

Eden Valley, Australie

### Région et Vignobles

**Eden Valley**, située dans la région de Barossa en Australie-Méridionale, est réputée pour ses Rieslings de climat frais. À une altitude d'environ **457 mètres (1 500 pieds)**, cette région en altitude offre des conditions idéales pour produire des Rieslings d'exception, caractérisés par une acidité vibrante et des saveurs concentrées. Les sols du vignoble, composés principalement de **loam sableux gris**, contribuent à la minéralité distinctive des vins, tandis que les pentes fraîches du vignoble permettent une maturation lente des raisins, favorisant le développement d'une complexité aromatique intense.

Les vignes utilisées pour le **Riesling The Contours** sont parmi les plus anciennes du vignoble, soigneusement cultivées sur la **pente la plus fraîche** de ce vignoble unique et escarpé. Ce terroir, associé à une viticulture sensible et à un savoir-faire en vinification, crée un vin qui met en avant à la fois la pureté du fruit et les caractéristiques uniques du vignoble.

### Vinification

Le millésime **2012** fut marqué par des conditions climatiques difficiles, avec des précipitations inférieures à **40 % de la moyenne** et des températures légèrement plus élevées que la normale. Ces conditions ont entraîné une récolte plus précoce d'environ un mois, mais la qualité des raisins était excellente, donnant un vin avec des saveurs concentrées de **lime** et d'**agrumes** ainsi qu'une belle acidité naturelle.

Le jus a été fermenté dans des **cuves en inox**, après une période de **1 à 4 jours sur lies** avant que les levures sauvages ne commencent la fermentation. Le vin n'a pas subi de fermentation malolactique, ce qui a permis de préserver son acidité vive. Après fermentation, il a été vieilli en bouteille pendant **10 ans**, permettant au vin de développer les caractéristiques secondaires qui le rendent si unique. Avec un **taux d'alcool de 12,5 %**, un **sucré résiduel de 2 g/L** et une **acidité de 6,21 g/L**, ce Riesling atteint un parfait équilibre entre fraîcheur et richesse.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



# The Contours 10 Years Museum Release 2012

## Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune paille avec des reflets verts, conservant une fraîcheur remarquable après 10 ans de vieillissement.
- **Arômes** : Arômes intenses de **lime** et de **citron**, accompagnés de notes de **pain grillé** qui complètent les agrumes. Des touches subtiles d'**huile de sauge** et un soupçon de **marmelade** apparaissent également.
- **Palais** : Dominé par des saveurs vives de **jus de lime** et d'agrumes, avec des notes sous-jacentes de **citronnelle**, de **marmelade** et une **minéralité** caractéristique de pierre concassée. Malgré son âge, le vin reste frais et vif, avec une finale longue, riche et une acidité magnifiquement intégrée.

## Le Saviez-Vous ?

Le **Pewsey Vale The Contours** est fermé par un **bouchon à vis**, qui préserve la fraîcheur du vin et le protège des variations souvent associées aux bouchons de liège. Cela permet au vin de subir ce que l'on appelle le "vieillissement pur en bouteille", où la fraîcheur des agrumes est maintenue tout en développant des saveurs complexes de pain grillé, de miel et de marmelade, sans oxydation ni assèchement.

## Accords Mets et Vins

- **Noix de Saint-Jacques poêlées avec sauce au beurre** : Les notes vives d'agrumes et la minéralité du vin complètent parfaitement la richesse des Saint-Jacques et du beurre.
- **Soupe de chou-fleur fumée** : La minéralité et la complexité vieillie du Riesling équilibrent la texture crémeuse et les saveurs fumées de la soupe.



### Robert Parker (RP) : 98 Points (2012)

*At a decade old, this 2012 The Contours Riesling is superb. Just superb. It sings with creamed honey, honeysuckle, crushed shells, brine, green apple skins and layers of quinine, tobacco leaf and ash. Words are wasted on it. Bottle age has brought this into a magical space. It will easily reach its 20th birthday, and with patience, its 30th too.*



### James Halliday (JH) : 95 Points (2012)

*This contour-planted (1965) block of riesling, high in the Eden Valley has been the source of many a riesling epiphany. Pale to mid straw in the glass, with aromas of Bickford's lime, grapefruit pith, lemon zest. There's a complex array of underlying characters: preserved lemon, kaffir lime, beeswax, dried honey, lemon curd, crushed quartz, sage, soft spice, pressed flowers and almond paste. Toasty, long of finish and still boasting plenty of zesty drive, detail and clarity, it's just wonderful drinking.*





## The Contours 10 Years Museum Release 2012



**James Suckling (JS) : 95 Points (2012)**

*A beautiful mature Australian dry riesling, which shows the lime-marmalade and toast character we associate with these wines. However, there are also notes of green peppercorns, dill and chamomile. Long finish that's at once crisp and quite mellow (due to the bottle maturation). Still many years of life ahead of it.*

