



Jim Barry

The Armagh 2018 de Jim Barry est un vin de collection avec une concentration et un équilibre exceptionnels, incarnant la force et l'élégance du terroir de la Clare Valley.

**JIM BARRY
WINES**



The Armagh 2018

Clare Valley, Australie

Région et Vignobles

Le **vignoble Armagh** est l'un des sites les plus emblématiques de la **Clare Valley**, région réputée pour ses vignobles historiques et pour la qualité de ses Shiraz et Rieslings. Établi en **1968** par Jim Barry, le vignoble tire son nom des collines verdoyantes rappelant **Armagh en Irlande**, nom donné par les premiers colons au 19^{ème} siècle. Les vignes, qui produisent environ **27 hectolitres par hectare**, offrent des fruits très concentrés en raison de leur faible rendement.

Situé sur une **pente orientée au nord-ouest**, le vignoble bénéficie d'un ensoleillement naturel qui favorise une maturation optimale, tandis que le sol, un mélange de **gravier sableux et d'argile**, ajoute de la complexité minérale. Le **climat continental** de la Clare Valley, avec d'importants écarts de température entre le jour et la nuit, permet une maturation homogène des tanins tout en préservant l'acidité vive et la structure du vin, idéales pour un long vieillissement.

Vinification

Le millésime 2018 a connu une saison de croissance particulièrement sèche, avec des précipitations minimales d'octobre à mars. Cependant, des pluies cruciales en novembre et décembre ont soutenu la croissance de la canopée, permettant un développement homogène des raisins. Les raisins ont été **récoltés à la main** et **triés** avec soin avant d'être délicatement foulés. La **fermentation** a eu lieu dans de petites cuves ouvertes, avec des planches de sousmersion pour un contrôle précis de l'extraction de la couleur et des arômes, avec **deux remontages quotidiens** et un **délestage quotidien** pour une texture équilibrée.

Après un **élevage de 16 mois** dans des **fûts de chêne composés à 60 % de chêne français et à 40 % de chêne américain** — dont une grande partie est neuve — le vin a acquis une structure raffinée. **Peter Barry** a supervisé la vinification pour s'assurer que chaque élément, des tanins à l'intégration du chêne, s'harmonise avec l'intensité naturelle du vin.

Alcool : 13,80 %

Composition: 100% Syrah



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

JIM BARRY WINES

The Armagh 2018

Notes de Dégustation

- **Robe** : Rouge profond avec une intensité éclatante.
- **Arômes** : Couches de mûre, moka et herbes de jardin, avec des touches de sauge et de praliné.
- **Palais** : Saveurs concentrées de cerise noire et de mûre, soutenues par des tanins chocolatés fins. Des notes de moka, de vanille et un léger boisé fumé persistent en finale, avec des touches d'anis et de framboise ajoutant de la complexité à la fin longue et ferme.

Le Saviez-vous ?

Jim Barry Wines est une figure de proue de l'histoire viticole australienne, avec Jim Barry en tant que premier œnologue diplômé de la Clare Valley. **The Armagh Shiraz**, lancé pour la première fois en **1985**, est devenu l'un des vins de parcelle unique les plus respectés d'Australie, avec une note **Exceptionnelle** dans la Classification des vins australiens de Langton. Le millésime 2018 a obtenu **99 points d'Andrew Caillard, MW**, et de **Nick Stock de JamesSuckling.com**, témoignant de son savoir-faire et de son héritage.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Entrecôte Grillée avec Sauce au Poivre Noir** : La structure audacieuse et les notes de fruits noirs du Shiraz enrichissent les saveurs d'un steak poivré.
- **Risotto aux Champignons et Truffe** : Les notes terreuses de moka du vin se marient harmonieusement avec les saveurs umami de la truffe et des champignons.
- **Ragoût de Chevreuil aux Légumes Racines** : Les saveurs giboyeuses du chevreuil équilibrent la profondeur et le caractère épicé du vin.
- **Gouda Vieilli ou Manchego** : La richesse de ces fromages accompagne l'intensité du vin et met en valeur ses tanins veloutés.



James Suckling (JS) : **99 Points** (2018)

The explosion of black and blue berry aromas with a dazzling interplay of fruit and oak takes your breath away. Very concentrated and compact, but not a jot too heavy at 13.8% alcohol. The incredibly fine tannins provide an extremely sensual texture, yet everything is precisely balanced at the super-long finish. The best ever Armagh! Drink or hold. Screw cap.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

JIM BARRY WINES

The Armagh 2018



Robert Parker (RP) : 98 Points (2018)

In the context of the four vintages tasted alongside each other here, the 2018 The Armagh Shiraz is the silkiest, the reddest fruited and the most compact. In my opinion, the best Shirazes/Syrahs in this country present (within a sensible ripening bandwidth) a complex array of both sweet and savory fruit characters, not as a result of too little hang time, or too much, but purely as a result of the interaction between the brine, the soil and the climate. This vineyard and this wine achieves that complexity. So here, while the fruit has a mellifluousness and a suppleness that make it insanely attractive, I would suggest waiting a little longer for this wine to gain the momentum that it surely will gain in another year or two. Equally, if you want to see the pristine, almost sparkling fruit on show, then buy two bottles and open one tonight. It is gorgeous. This was my favorite wine here today for its silky, delicate line of tannin and fruit. In perfect sync. (EL)



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM