



Cullen

Le Cullen Grace Madeline incarne la philosophie biodynamique de Cullen, offrant une fraîcheur vibrante avec complexité et élégance.

CULLEN WINES
WILYABRUP & MARGARET RIVER



Grace Madeline Sauvignon Blanc 2022

Margaret River, Australie

Région et Vignobles

Issu de **Wilyabrup** dans la région de **Margaret River**, le vignoble de Grace Madeline bénéficie d'un climat maritime modéré par l'océan Indien, ce qui favorise une longue période de maturation. Cela permet de préserver une acidité naturelle et d'exprimer pleinement les arômes fruités. Les sols distinctifs de la région, composés de **granite et de loam sableux graveleux** sur des sous-sols latéritiques, soutiennent des vignes profondément enracinées, produisant des raisins concentrés et légèrement minéraux.

Le **vignoble Cullen** est géré en biodynamie depuis la fin des années 1970, faisant de lui l'un des premiers domaines australiens certifiés biodynamiques. Les vignes de **Sauvignon Blanc et Sémillon** plantées en **1976** sont cultivées sans irrigation et formées en Lyre, optimisant ainsi la maturation du fruit et la santé des vignes. L'approche biodynamique et neutre en carbone de Cullen permet aux vignes de prospérer naturellement, créant un vin qui incarne la vitalité du terroir.

Vinification

Ce millésime a bénéficié d'un hiver humide suivi d'un été sec, offrant des conditions idéales pour une maturité équilibrée. La récolte a eu lieu les 25 février et 7 mars selon le calendrier biodynamique. Le vin, composé de **76 % de Sauvignon Blanc et 24 % de Sémillon**, a subi une légère macération pelliculaire pour intensifier la structure phénolique.

Une partie du moût a fermenté dans un œuf en béton pour enrichir la texture, tandis que **74 % du Sauvignon Blanc** a vieilli en barriques biodynamiques pendant **6 mois**. Ce mariage entre cuves inox et chêne biodynamique permet de conserver l'acidité et la pureté du vin, tout en lui apportant une légère complexité crémeuse.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune pâle aux reflets verts.
- **Arôme** : Arômes de **pomme, ananas, citron vert et agrumes** avec une touche de minéralité.
- **Palais** : Vif et rafraîchissant, avec des saveurs de **pomme, agrumes et lime**. L'acidité est soutenue et la finale longue et polie, révélant des notes minérales.

Alcool : 13,00 %

Composition : 76% Sauvignon Blanc, 24% Sémillon



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Grace Madeline Sauvignon Blanc 2022

Le Saviez-Vous ?

La **Grace Madeline** rend hommage à Grace Cullen, mère de Diana Madeline. Ce vin célèbre l'héritage familial et les pratiques biodynamiques de Cullen, perpétuant l'engagement de la famille envers une viticulture durable.

Accords Mets et Vins

- **Saint-Jacques poêlées au beurre citronné** : L'acidité du vin rehausse la richesse des coquilles Saint-Jacques.
- **Poulet rôti aux herbes** : Complémente les notes herbacées et fruitées, équilibrant le côté savoureux du poulet.
- **Ceviche aux herbes fraîches** : Le profil vif du vin s'accorde parfaitement avec les saveurs fraîches et citronnées du ceviche.
- **Salade de fromage de chèvre** : L'acidité et les nuances herbacées du vin complètent la texture crémeuse et l'acidité du chèvre.



Robert Parker (RP) : 94 Points (2020)

Where the 2019 vintage was 67% Sauvignon Blanc and 33% Sémillon, the 2020 Grace Madeline is 93% Sauvignon Blanc and 7% Sémillon. But then, they were wildly different seasons. At 11.9% alcohol, this is incredibly lean and tense, with searing acidity that spears through the heart of the wine like a javelin. The fruit was picked across two dates at an assortment of baumés (10.1 – 12), and all fruit was pressed to puncheon or amphora, depending on the parcel. This vintage may prove to be more polarizing than the two vintages that came before it—due to its low alcohol and, therefore, greener characters—but it appeals more to my palate, as it has more intrigue and spice. Really, it just comes down to style preference.

