

Ao Yun

Millésime raffiné et de garde : cassis et mûre rencontrent herbes de montagne, cèdre et graphite, portés par une acidité tonique et une texture soyeuse aux strates parfaitement fondues.

Ao Yun 2020

, Chine

Région et Vignobles

Accrochés aux contreforts des monts enneigés du Meili, les vignobles d'Ao Yun s'étendent sur Xidang, Sinong, Shuori et Adong, entre **2 200 et 2 600 m** d'altitude. L' **amplitude thermique** élevée, l'ensoleillement UV intense et une saison longue construisent couleur, tanins fins et élévation aromatique tout en préservant l'acidité. Les terrasses reposent sur des sols alluvio-colluviaux très drainants ; les pentes raides et les rangs étroits imposent une viticulture manuelle minutieuse et une gestion hydrique précise.

En **2020**, la saison sèche et chaude a permis une maturation nette à chaque étage d'altitude. Le grand vin a tiré **72 %** de son fruit des villages les plus frais et élevés (Adong et Shuori), équilibrant richesse et fraîcheur. La vendange s'est déroulée en environ **51 jours**, parcelle par parcelle, à de faibles rendements (≈ **16 hL/ha**), capturant la précision et la profondeur qui signent le profil **vibrant** du millésime.

Vinification

Ao Yun 2020 est un assemblage cadré par le Cabernet : **60 % Cabernet Sauvignon, 18 % Cabernet Franc, 10 % Merlot, 6 % Syrah, 6 % Petit Verdot**. Les raisins des quatre villages (Adong 34 %, Shuori 38 %, Sinong 18 %, Xidang 10 %) sont vinifiés séparément avec une extraction douce pour respecter la finesse apportée par l'altitude.

L'élevage a duré **12 mois**, répartis entre **jarres en grès (≈ 40 %)** et barriques de chêne français (**≈ 30 % neuves, ≈ 30 % d'un vin et plus**), suivi d'un court affinage en cuve avant la mise. Le grès préserve pureté aromatique et texture ; le bois mesuré apporte structure et allonge sans masquer la signature du terroir. Il en résulte des tanins **très fins**, un fruit net et une fraîcheur parfaitement maîtrisée.

Notes de dégustation

- **Couleur :** Rubis profond à l'ourlet violacé.
- **Nez :** Cassis, mûre et myrtille, menthe sauvage, poivron fin, cèdre, graphite et clou de girofle ; touches d'écorce d'orange et de cacao.
- **Bouche :** Ample mais aérienne ; fruit sombre à **grain poudreux**, soutenu par une acidité vive. Poivre, feuille de tabac et minéralité pierreuse étirent une finale verticale et persistante.



Alcool :14,00 %

Composition: 60% Cabernet Sauvignon, 18% Cabernet Franc, 10% Merlot, 6% Syrah, 6% Petit Verdot

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Ao Yun 2020

Le saviez-vous ?

« Ao Yun » signifie « voler au-dessus des nuages ». Au-delà des barriques, le domaine élève une part importante du vin en **jarres de grès** locales afin de préserver la pureté et d'ajuster l'échange d'oxygène — une approche adaptée à l'extrême altitude et à la mosaïque de terrasses.

Accords Mets-Vins

- **Magret de canard aux cinq-épices :** les épices et le fruit sombre font écho au glaçage ; l'acidité tranche la richesse.
- **Carré d'agneau en croûte d'herbes :** structure cabernet et notes herbacées dialoguent avec la croûte parfumée.
- **Entrecôte au gril :** densité de fruit et tanins fins accompagnent les sucs caramélisés et le persillage.
- **Comté affiné :** l'umami noisetté et la texture ferme prolongent la minéralité en finale.

96

Robert Parker (RP) : 96 Points (2020)

The 2020 Ao Yun is a blend of 60% Cabernet Sauvignon, 18% Cabernet Franc, 10% Merlot, 6% Syrah and 6% Petit Verdot, with the fruit being sourced from Ao Yun's four villages in order of rising altitude and percentage terms as follows: 10% from Xidang, 18% from Sinong, 38% from Shuori and 34% from Adong. The wine has a very deep purple appearance and sports a beautifully complex nose of lifted, perfumed dark fruit—cassis, bramble, black cherry, black plum, blueberry, mulberry—with herbaceous notes of mint, green bell pepper and sage, these primary elements marrying beautifully with some subtle, new oak notes of clove, toast, smoke and vanilla. Like the Village Cru red wines, this was matured for 12 months in 30% new, small-format French oak with 30% in older wood and the remainder in Yunnanese stoneware jars. On the palate, this is very full-bodied with super-ripe coating and fine-grained tannins with vibrant acidity—this comes naturally at 3.35 pH—and well-integrated 13.5% alcohol, providing the platform for the concentrated dark fruit and sweet and savory pyrazine and new oak notes. While this wine does not have the immediate "generosity" or sumptuousness of the 2019 vintage, it is undeniably elegant, polished and powerful in its own vintage expression. With its very long length, the 2020 Ao Yun has a complex, layered finish that is abundantly youthful. While it is approachable now, it will show better going forward and will comfortably age for at least 15 years.

96 Decanter

Decanter (DCT) : 96 Points (2020)

Smells wild and strong on the nose, some elements of blackcurrants, damsons and plums, but darkly cool not overly ripe. The meaty, wild Syrah elements come through (even at just 6% of the blend) with a touch of florality from the Cabernet Franc (19%). Really vivid bright purple in the glass too, almost fuschia pink on the rim. Thick and unctuous, this has weight and body with a fleshy, plump texture, almost chewy but bouncy too so you get strength and clear structure but with lift and brightness from the pure fruit and high acidity. I love the styling, feels controlled and purposeful. Suave but still muscular, confident. It's a big wine with plenty to say. Very long and keeps the intensity all the way through. I like the cool mint eucalyptus note on the finish reminding you it's full of Cabernet. I'd still struggle to say where it's from but it's very good. 6% Syrah and 5% Petit Verdot complete the blend.