

Penfolds

Interprétation intellectuelle et raffinée de l'assemblage australien par excellence, Superblend 802.B 2018 marie précision, puissance contenue et profondeur tactile.





Alcool :14,50 % Composition: 55% Cabernet Sauvignon, 45% Syrah

Superblend 802.B 2018

, Australie

Région et Vignobles

Le Superblend 802.B 2018 est issu de **plusieurs régions phares d'Australie-Méridionale**: Barossa Valley, McLaren Vale, Coonawarra, Wrattonbully, Robe et Clare Valley. Chaque terroir apporte sa spécificité: la richesse et l'intensité du Barossa, la souplesse de McLaren Vale, la droiture tannique de Coonawarra, et la fraîcheur aromatique des zones plus fraîches de Wrattonbully, Robe et Clare. Cet éventail régional permet à Penfolds de construire une cuvée **d'une grande complexité structurelle et aromatique**.

Le millésime 2018 s'est déroulé dans des conditions climatiques quasi idéales. Après un hiver sec, des précipitations tardives ont rétabli l'humidité des sols. Le printemps, chaud et sec, a favorisé une floraison régulière. Malgré des pics de chaleur en janvier, un automne sec et modéré a permis une maturation complète, offrant des raisins à la maturité phénolique parfaite, à la structure marquée et aux arômes purs, propices à un assemblage ambitieux comme celui de 802.B.

Vinification

L'assemblage final se compose de **55 % Cabernet Sauvignon et 45 % Shiraz**, élevé pendant **19 mois en fûts de chêne français (54 % neufs, 46 % d'un vin)**. Contrairement au 802.A, élevé en chêne américain, la version 802.B met l'accent sur la finesse, la tension et la définition aromatique. Les deux cépages ont été assemblés dès la fin des fermentations alcooliques, puis élevés ensemble, **favorisant une intégration parfaite et une texture homogène**.

Le chêne français structure le vin sans masquer le fruit : des notes de zeste d'agrumes, d'épices douces, de bois précieux et de cacao viennent soutenir un cœur fruité dense. La trame tannique est fine, minérale, avec une sécheresse élégante en finale. Le Superblend 802.B 2018 incarne une sophistication tactile, un équilibre entre générosité et retenue, dans un style résolument tendu et longiligne.







Superblend 802.B 2018

Tasting Notes

- **Couleur** : Rouge profond, reflets cramoisis, éclat brillant.
- **Nez** : Frais et précis. Petits fruits noirs (mûre, loganberry, cassis), pudding d'été, bois de santal, vanille de chêne français. Arômes de zestes d'agrumes, cardamome noire, crème brûlée, chocolat au lait. Bouquet complexe, élégant et aérien.
- **Bouche**: Linéaire, raffinée, texturée. Acidité vive sur la grenade, le kumquat, la kakis mûre. Tanins minéraux, secs et ciselés. Arômes de chocolat noir râpé, paprika fumé, touche poussiéreuse. Finale fraîche et persistante. **Un vin harmonieux, plus ressenti qu'analysé**.

Le saviez-vous?

Superblend 802.B est l'un des deux volets d'un projet bicéphale : les cuvées 802.A et 802.B proposent deux lectures stylistiques du même assemblage. Tandis que **802.A est élevé en chêne américain**, plus opulent et expressif, **802.B privilégie l'élégance et la tension du chêne français**, dans une démarche plus cérébrale.

Accords Mets & Vins

- **Tournedos Wellington, duxelles de champignons** : structure et onctuosité en parfaite harmonie avec la complexité du vin.
- Épaule d'agneau aux épices douces et grenade : souligne l'acidité du fruit et le moelleux de la texture.
- Aubergines rôties, tahini, paprika fumé : résonance avec les notes terreuses et épicées du vin.
- Tarte au chocolat noir et zestes d'orange : miroir de la finale tendue, entre amertume noble et fraîcheur.



Robert Parker (RP): 97 Points (2018)

Penfolds's 2018 802.B Superblend comes across as more refined and elegant than the 802.A. It's 55% Cabernet Sauvignon and 45% Shiraz, blended just after fermentation and then aged 19 months in 54% new French oak. The oak here is more integrated and subtler, while the density of the fruit is similar, with overtones of mocha and dark chocolate added to the mix of cassis and blackberry flavors. It's medium to full-bodied, silky and fine, with a long, lingering finish.



