Glaetzer

Eye of Ra 2016 est un chef-d'œuvre de Ben Glaetzer : un Shiraz d'exception issu des plus vieilles vignes du Barossa, alliant puissance magistrale et élégance souveraine.

Glaetzer
BAROSSA VALLEY

Alcool :14,50 %

Composition: 100% Syrah

Eye of Ra Shiraz 2016

Barossa Valley, Australie

Région et vignobles

Ebenezer, au nord de la Barossa Valley en Australie-Méridionale, est reconnu pour ses Shiraz charpentés, complexes et aptes à une longue garde. Pour cette cuvée, Ben Glaetzer a sélectionné avec rigueur des ceps spécifiques dans **quatre vignobles de tout premier ordre**, enracinés dans des **sols sableux profonds à texture rouge-brune**, appelés « contrast soils ».

Certaines vignes atteignent jusqu'à **110 ans d'âge**, offrant un fruit extrêmement concentré, grâce à de faibles rendements et un enracinement profond. Le climat chaud et sec de Barossa, tempéré par des nuits fraîches, permet une maturité optimale tout en préservant la fraîcheur aromatique. Le millésime 2016 s'est avéré exceptionnel, conjuguant richesse phénolique et équilibre naturel.

Vinification

Chaque lot de vendange a été **fermenté séparément** dans des **cuves ouvertes de petit volume**, avec des **remontages manuels doux trois fois par jour**. Les températures de fermentation ont été maintenues en dessous de **18 °C**, afin de préserver la fraîcheur du fruit et éviter toute extraction excessive.

La fermentation malolactique s'est faite naturellement en barrique, suivie d'un **élevage de 16 mois en fûts neufs de chêne français** (hogsheads) soigneusement sélectionnés pour leur grain fin et leur profil tannique harmonieux. L'objectif : révéler pleinement la pureté et la profondeur de chaque parcelle.

Notes de dégustation

- **Robe** : Pourpre encre profond avec des reflets grenat sur les bords, signalant densité et jeunesse.
- **Nez** : Intense et lumineux sur les herbes sauvages, la prune épicée, la mûre noire et le cèdre. Des touches de réglisse et d'épices douces ajoutent à la complexité.
- **Bouche** : Texture somptueuse, ample mais parfaitement maîtrisée. Prune noire, cassis, réglisse et épices séchées se déploient en couches superposées. La trame acide, fine et vive, soutient une finale longue, fraîche et lumineuse. Les tanins sont élégamment polis et confèrent une structure parfaite.

Glaetzer
BAROSSA VALLEY

Eye of Ra Shiraz 2016

Le saviez-vous ?

L'Œil de Râ est une figure mythologique égyptienne représentant le pouvoir féminin et solaire. Elle incarne à la fois **la protection féroce et la fertilité bienveillante**, tout comme ce vin conjugue intensité et raffinement. C'est la première cuvée que Ben Glaetzer considère comme **« au-delà de l'exceptionnel »**, marquant un sommet personnel dans sa quête de perfection.

Idées d'accords mets et vins

- **Chevreuil sauce mûre** : sublime la profondeur sauvage et les fruits noirs du vin.
- **Filet de bœuf en croûte et jus aux truffes** : accorde richesse et complexité avec élégance.
- **Magret de canard laqué aux cinq épices et prune** : fait écho aux notes épicées et à la vivacité.
- **Comté affiné ou Manchego curado** : exalte la texture et la persistance du vin.

98

Robert Parker (RP) : 98 Points (2016)

Glaetzer's 2016 The Eye of Ra Shiraz boasts classy notes of pencil shavings and dark, plummy fruit. From 85-year-old vines, it's full-bodied, rich and creamy, loaded with vanilla-tinged French oak but balanced by blueberries and blackberries and ending with lasting hints of mocha and licorice. It returns Glaetzer's traditional Barossa winemaking to a new level of quality and elegance without sacrificing power or guts.