Mount Horrocks

Issu des sols rocheux et de l'altitude de Watervale, ce Sémillon biodynamique reflète toute la fraîcheur et la précision de la Clare Valley. Faibles rendements et vendanges manuelles offrent intensité citronnée, minéralité et longueur, enrichies par la fermentation en barrique et l'élevage sur lies.

Semillon 2024

Clare Valley, Australie

Alcool :13,70 %

Composition: 100% Sémillon

Région et vignobles

Watervale, dans la Clare Valley (Australie-Méridionale), est réputé pour ses blancs mariant acidité vive et profondeur. La parcelle de Sémillon de Mount Horrocks est exposée **plein nord**, à **480 mètres d'altitude**, sur des sols rocheux et pauvres en nutriments, qui réduisent naturellement les rendements et renforcent la concentration aromatique.

Certifié **biologique et biodynamique depuis 2014**, ce vignoble est travaillé et vendangé à la main. Les ceps y sont volontairement « mis à l'épreuve », produisant ainsi un fruit à la fois intense et structuré. En 2024, seulement **242 caisses** ont été produites, confirmant l'échelle artisanale. Ce Sémillon allie la nervosité classique de la Clare Valley à une texture ample et élégante, fruit de l'élevage sur lies et du chêne finement intégré.

Vinification

Les raisins sont **vendangés à la main**, puis délicatement égrappés et foulés avant fermentation. Contrairement aux Sémillons australiens souvent vinifiés sans bois, ce vin est **fermenté à 100 % en barriques de chêne français**, dont **30 % neuves**, apportant structure et notes épicées discrètes.

Un **bâtonnage bihebdomadaire** des lies est effectué durant trois mois, puis le vin reste **huit mois supplémentaires sur lies**. La mise en bouteille se fait **sans collage**, préservant intégrité et texture. L'objectif est un équilibre entre intensité citronnée, texture crémeuse et élégance boisée, avec un potentiel de garde affirmé.

Notes de dégustation

- **Robe :** Jaune pâle brillant aux reflets verts.
- **Nez :** Pomme verte, zeste de citron, notes herbacées, enrichies de nuances crémeuses et d'une touche de chêne épicé.
- **Bouche :** Vivace et raffinée, alliant fraîcheur citronnée et fruits à noyau à une texture soyeuse et crémée. Finale sèche, longue et persistante, marquée par une belle tension.

Semillon 2024

Le saviez-vous ?

Le chai de Mount Horrocks est installé dans l'ancienne **gare ferroviaire d'Auburn**, restaurée par Stephanie Toole en 1998. Un symbole fort de l'alliance entre tradition, durabilité et modernité dans l'élaboration de ses vins.

Accords mets et vins

- **Poulet rôti au citron et au thym** - Les notes d'agrumes et le chêne subtil font écho à l'assaisonnement, l'acidité apportant fraîcheur.
- **Saint-Jacques poêlées au beurre blanc** - La texture crémeuse du vin se marie au beurre, tandis que l'acidité allège le tout.
- **Risotto aux asperges et parmesan** - Les touches herbacées du vin soulignent les légumes verts, et sa texture accompagne l'onctuosité du risotto.
- **Fromage de chèvre affiné** - L'acidité tranchante et le bois discret équilibrent le caractère lacté et la profondeur du fromage.

94 James Halliday

James Halliday (JH) : 94 Points (2024)

This is out of the box in the best sense. Quite unctuous, medium-weight texture, lanolin grease and slide, some honeyed notes, sea spray and brine, then the more classic characters of lime, lemon and green apple. It's generous and riper than expected for the variety but, in that, complex, layered and just darn lovely. Lots of personality, too. Drink in youth.