

# House of Arras

Élaborée selon la méthode traditionnelle en Tasmanie, cette cuvée révèle une mousse délicate, une fraîcheur maritime vibrante et une complexité issue d'un long vieillissement sur lies.

HOUSE OF ARRAS TASMANIA




## Blanc de Blancs 0

Tasmania, Australie

### Région et Vignobles

La Tasmanie, traversée par les vents des **"Roaring Forties"**, bénéficie d'un climat maritime frais et régulier, idéal pour produire des vins de base à haute acidité et grande finesse. A by Arras provient principalement de **Pipers River**, complété par des raisins issus des vallées de Derwent, Tamar, Coal River et de la côte Est. Ces microclimats apportent à l'assemblage pureté fruitée, tension saline et complexité aromatique.

Installée à Pipers River, la Maison Arras sélectionne avec exigence les meilleurs terroirs de l'île. Cette diversité confère à la cuvée une **harmonie naturelle** entre vivacité et profondeur. La réputation de la Tasmanie pour ses effervescents de classe mondiale s'appuie sur cette combinaison unique d'acidité naturelle, de maturité lente et de sols riches en minéraux.

### Vinification

La cuvée est élaborée selon la **méthode traditionnelle** avec une seconde fermentation en bouteille. L'assemblage typique comprend environ **47,8 % de Pinot Noir**, **41,9 % de Chardonnay**, **9,8 % de Pinot Meunier**, complétés par une touche de Shiraz (0,3 %) et de Riesling (0,1 %). Environ **20 %** des vins de base sont élevés en fût, le reste en cuve inox, afin de préserver tension et fraîcheur. Le dosage final avoisine **10,6 g/L**, pour un degré d'alcool d'environ 12,5 %.

Le vin repose sur lies pendant environ **30 mois** avant dégorgement, un vieillissement prolongé qui apporte des notes de pâtisserie fine, une mousse crémeuse et une texture soyeuse. Les vins de réserve intégrés à l'assemblage assurent la continuité du style **élégant et complexe** propre à la Maison Arras.

### Notes de Dégustation

- **Couleur :** Jaune paille à reflets dorés, mousse fine et persistante.
- **Nez :** Brioche, nougat, écorce de citron, pomme verte et une subtile touche saline.
- **Bouche :** Ample et fraîche à la fois, mêlant agrumes, poire et nuances de pain grillé. Finale longue, ciselée, d'une pureté crayeuse et saline remarquable.

Alcool :12,50 %

Composition: 48% Pinot Noir, 42% Chardonnay, 10% Pinot Meunier

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

HOUSE OF ARRAS TASMANIA

# Blanc de Blancs 0

## Le Saviez-vous ?

Fondée en **1995** par **Ed Carr**, la Maison House of Arras est aujourd'hui **le producteur d'effervescents le plus récompensé d'Australie**. Le nom "Arras" évoque une "tapisserie riche", symbole de la complexité et de l'art de l'assemblage propre à la maison.

## Accords Mets & Vins

- **Huîtres fraîches :** Leur salinité naturelle s'accorde parfaitement à la minéralité et à l'acidité du vin.
- **Crevettes en tempura :** La finesse de la bulle et les notes d'agrumes équilibrent la légèreté de la friture.
- **Poulet rôti au citron et au thym :** Les arômes briochés et beurrés s'accordent harmonieusement avec les saveurs grillées.
- **Fromage triple crème :** L'acidité et la mousse fine allègent la richesse et révèlent des notes lactées subtiles.

91

**Robert Parker (RP) : 91 Points (0)**

*The NV Blanc de Blancs in front of me today is a blend of vineyards around Tasmania. It spent two and a half years on the lees. Like all their wines, 100% of this wine went through malolactic fermentation, and 10% of the cuvée spent time in older oak. The dosage is tailored to each cuvée, and this is five grams per liter of residual sugar. On the nose, this is all coated cashews and salted white pineapple. On the palate, the wine is fresh and creamy, with enoki mushrooms, crushed shells, white flowers and brine. Lovely, lovely wine. 12.9% alcohol, sealed under cork.*