

## Henschke

Ce vin rouge complexe et harmonieux célèbre la mémoire d'Henry Evans, offrant une fusion exquise de Shiraz, Grenache, Mataro et Viognier de la célèbre région viticole de Barossa.

## HENSCHKE





Alcool :14,50 % Composition: 72% Syrah, 15% Grenache, 11% Mataro, 2% Viognier

## Henry's Seven 2023

Barossa Valley, Australie

### Région et Vignobles

Le Henschke Henry's Seven provient de plusieurs vignobles situés dans les régions d'Eden Valley et de Barossa Valley, dans la zone de Barossa, Australie du Sud. La région est renommée pour ses conditions climatiques idéales et ses sols variés qui favorisent la culture de cépages de qualité. **L'altitude des vignobles**, allant de 274 à 500 mètres, crée un microclimat favorable qui permet une maturation lente et équilibrée des raisins, préservant ainsi leur fraîcheur et leur complexité aromatique.

Les sols des vignobles sont composés de clays gris/brun, de terre rouge-brun et de sables jaunes à loam sableux sur gravier et roche mère, offrant un excellent drainage et des conditions parfaites pour la viticulture. Cette diversité de sols contribue à la richesse et à la complexité des vins produits, permettant aux cépages de s'exprimer pleinement. Les pratiques viticoles sont menées avec soin, en respectant les principes de durabilité pour assurer la santé des vignes et la qualité des raisins.

### Vinification

Le Henry's Seven est un assemblage de **72% Shiraz**, **15% Grenache**, **11% Mataro et 2% Viognier**. La particularité de cette vinification réside dans la co-fermentation du Viognier avec le Shiraz, ce qui apporte une dimension aromatique unique et une texture soyeuse au vin. Les Grenache et Mataro sont fermentés séparément dans des **cuves en béton ouvertes traditionnelles**, permettant une extraction douce et homogène des arômes et des tanins.

Après la fermentation, le vin subit une **fermentation malolactique complète**, qui adoucit l'acidité et améliore la texture du vin. Le vin est ensuite vieilli pendant **8 mois dans des fûts de chêne français usagés**, ce qui permet de sublimer les arômes tout en intégrant les tanins de manière harmonieuse. Ce processus de vieillissement soigneusement contrôlé aboutit à un vin d'une grande finesse et complexité, prêt à être dégusté dès sa mise en bouteille.









## Henry's Seven 2023

### Notes de Dégustation

- **Couleur**: Pourpre profond avec des reflets violets.
- **Arôme**: Parfumé avec des arômes de framboise, prune et mûre de Boysen, accompagnés de notes de sauge, poivre noir, macis et cacao, et des nuances florales de fleur de vanille.
- **Palais**: Riche et souple, avec des saveurs de prune noire, cerise et mûre écrasée, équilibrées par une acidité vibrante et des tanins fins et savoureux, menant à une longue finale poivrée.

#### Le Saviez-vous?

Ce vin est un hommage à **Henry Evans**, qui a planté le premier vignoble de sept acres à Keyneton en 1853. Rapidement reconnu pour produire les meilleurs vins de la colonie du sud, son héritage a été interrompu après sa mort en 1868 lorsque sa veuve, Sarah, a décidé de fermer le domaine et d'arracher les vignes en raison de ses convictions sur la tempérance. Cet assemblage met en lumière l'introduction historique des cépages du sud de la France et de l'Espagne en Australie du Sud au début de la viticulture, reflétant ainsi l'histoire, la religion et la culture de la Barossa .

### Idées d'Accords Mets et Vins

- **Côte de Boeuf Grillée**: La richesse de la viande rouge grillée et les saveurs fumées complètent parfaitement la structure tannique et les arômes épicés du vin.
- **Cassoulet Toulousain**: Ce plat français traditionnel aux haricots blancs et aux viandes confites trouve un excellent partenaire dans le Henry's Seven, dont l'acidité vibrante et les tanins fins équilibrent la richesse du cassoulet.
- Paella aux Fruits de Mer et Chorizo: Les saveurs complexes de la paella, avec ses fruits de mer et son chorizo épicé, se marient harmonieusement avec les notes de fruits rouges et noirs du vin.
- Aubergines Parmigiana: Ce plat italien aux aubergines, à la tomate et au fromage fondant est rehaussé par les arômes de prune, de cerise et les nuances poivrées du Henry's Seven.

#### Robert Parker (RP): 93 Points (2022)



The 2022 Henry's Seven leads with a vibrant core of raspberry seed and bramble, five spice and blood plum skin. In the mouth, the fruit is supple and spicy and expounds a brilliant clarity of tannin. Ductile, whippy and delicious, it has raspberry leaf tea and rose petals to close. There are also notes of pink peppercorns, as per usual. This is a gorgeous wine.









# Henry's Seven 2023



James Suckling (JS): 93 Points (2022)

A southern Rhone blend, infused with a dollop of viognier. Scents of purple pastille, raspberry bon-bon, rose water and eucalyptus, quintessentially Australian. The tannins, finely wrought. The oak, embedded nicely. This is a large-framed wine of impressive freshness, if not a slightly drying finish.



Wine Enthusiast (WE): 95 Points (2021)

From an excellent vintage, this 20th anniversary bottling of Henry's Seven is a beauty and is comparatively affordable to boot. It offers layers of winter-warming aromas, from cherry and raspberry compote to savory, ground-pepper spice and toasted vanilla bean. The palate shows lovely mouthwatering freshness and red berry tang amidst chiseled, textural tannins. A finessed and complete wine for drinking now, this should also evolve beautifully over the next several years. Editors' Choice



