



Henschke

Henschke Hill of Grace est une expression remarquable du Shiraz provenant d'un seul vignoble, capturant l'essence de l'un des vignobles les plus emblématiques d'Australie avec une profondeur et une complexité extraordinaires.

HENSCHKE



Alcool : 14,50 %

Composition: 100% Syrah

Hill of Grace 2018

Eden Valley, Australie

Région et Vignobles

Le vignoble Henschke Hill of Grace est situé dans l'Eden Valley, une région viticole prestigieuse d'Australie-Méridionale. **L'altitude de 400 mètres** du vignoble offre un microclimat idéal, caractérisé par des nuits fraîches et des journées ensoleillées, parfait pour la culture des raisins Shiraz de haute qualité. La composition des sols du vignoble comprend des **loams sableux alluviaux sur argile**, offrant un excellent drainage et une rétention d'humidité essentielle pour les vignes cultivées en sec. Établi dans les **années 1860 par Nicolaus Stanitzki**, ce vignoble présente certaines des plus anciennes vignes de Shiraz au monde, connues sous le nom de "Grands-pères", qui ont plus de 150 ans.

Ce vignoble historique est unique non seulement par son ancienneté, mais aussi par son emplacement en face d'une belle vieille église luthérienne, qui a inspiré le nom du vignoble, "Hill of Grace". Le vignoble est géré selon des pratiques biologiques et biodynamiques, assurant la santé des vignes et la qualité des raisins. La famille Henschke a soigneusement entretenu ce vignoble pendant des générations, en faisant un témoignage vivant de leur dévouement à la viticulture durable et à la vinification exceptionnelle.

Vinification

Le Hill of Grace 2018 est élaboré à partir de **100% de Shiraz**, avec les raisins récoltés à la main des vignes anciennes. Le processus de vinification implique une fermentation dans des **cuves en béton ouvertes traditionnelles**, permettant une extraction douce des saveurs et des tanins. Le vin subit une **fermentation malolactique complète**, renforçant sa complexité et sa texture. Il est ensuite vieilli pendant **18 mois dans 20% de fûts de chêne français et américain neufs et 80% de fûts assaisonnés**, ce qui confère des nuances subtiles de chêne sans dominer le fruit.

Ce processus de vieillissement minutieux permet au vin de développer sa profondeur et sa complexité caractéristiques, avec des couches de saveurs qui se déploient au fil du temps. Ce millésime reflète les conditions de croissance exceptionnelles de la saison 2018, marquées par un hiver modérément humide, un printemps doux et un été chaud et sec, aboutissant à des raisins en parfaite santé et une maturité équilibrée dans toutes les variétés de raisins.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Hill of Grace 2018

Notes de Dégustation

- **Couleur:** Rubis profond avec des nuances grenat.
- **Arôme:** Arômes éthérés et exotiques de mûre et de prune sanguine avec des notes de cinq-épices comprenant anis étoilé, clou de girofle, graine de fenouil, cannelle et poivre noir, avec des touches subtiles de feuille de laurier et d'herbes fleuries écrasées.
- **Palais:** Riche, profond et complexe, avec un cœur de mûre et de myrtille souple chargé d'épices et de poivre, magnifiquement équilibré par une acidité fine, se résolvant en une longue finale élégante de tanins veloutés.

Le Saviez-vous?

Le vignoble Hill of Grace, établi il y a plus de 160 ans, présente certaines des plus anciennes vignes de Shiraz au monde, connues sous le nom de "Grands-pères", plantées dans les **années 1860 par Nicolaus Stanitzki**. Le nom du vignoble, "Hill of Grace", est dérivé de l'église luthérienne voisine et reflète l'importance historique et culturelle de ce site unique. Le vignoble est un témoignage vivant du dévouement de la famille Henschke à la viticulture durable et aux pratiques de vinification exceptionnelles.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Filet de Bœuf Wellington:** Les saveurs riches et savoureuses de ce plat classique complètent la concentration de fruits profonds et les notes épicées complexes du vin.
- **Ragoût de Chevreuil aux Baies de Genévrier:** Les saveurs robustes et giboyeuses du chevreuil sont magnifiquement équilibrées par les tanins veloutés et la finale épicée du vin.
- **Canard à l'Orange:** La sauce orange douce et acidulée rehausse l'acidité vibrante et les saveurs de fruits noirs du vin.
- **Risotto aux Champignons Sauvages:** Les saveurs terreuses et umami des champignons sauvages se marient parfaitement avec le palais complexe et stratifié du Hill of Grace 2018.



James Suckling (JS) : 99 Points (2018)

A superb and harmonious Hill of Grace with wonderful complexity on the nose that keeps bringing you back to the glass. Minty blueberries, red berries and some blackberries. Heather and violets with beautifully integrated spices of peppercorn and five spice. Graphite, salt chocolate and cigar box, too. Intense, lush and concentrated. This is barely full-bodied but the concentration is simply effortless and the flavors grow on the palate. Super silky and svelte tannins glide through the even and cohesive palate. Persistent finish, lasting for more than two minutes. Let it breathe if you decide to open it now, but it will sleep well in your cellar, too.



HENSCHKE



Hill of Grace 2018



James Halliday (JH) : **99 Points** (2018)

The 60th anniversary of what is widely considered Australia's finest single-vineyard wine. Sometimes you've got to pinch yourself and ponder what a lucky existence this wine hack stuff is, sitting here in the Henschke cellar door having just tasted 26 vintages of Hill of Grace spanning back to 1958. Grace by name, grace by nature, it is an elegant, beautiful wine, tannin-acid architecture on point, the fruit depth is just stunning, dotted with five-spice, sage, pepper, charcuterie, crushed quartz and the most lovely, kinetic tannin structure. Finishes with great sustain, harmony and grace. Voluminous and complex, with amazing fruit density and just a complete wine. A classic!



Robert Parker (RP) : **98 Points** (2018)

The Hill of Grace vineyard, in Eden Valley, comprises 13 separate blocks, six of which feed into the Hill of Grace Shiraz. The oldest block (0.56 hectares), known as "Grandfathers," was planted around 1860. The other blocks were planted in 1910 (0.33 hectares), 1951 (1.08 hectares), 1952 (0.7 hectares), 1956 (0.88 hectares) and 1965 (0.57 hectares). The 2018 Hill of Grace Shiraz was matured in a combination of new (20%) and seasoned (80%) oak hogsheads (83% French, 17% American) for 18 months prior to blending and bottling. On the nose, the 2018 vintage assists this wine in speaking clearly of its regional location: raspberry and licorice, coal dust, black tea and tobacco leaf. There are inflections of black truffle and bone broth, which always seem to emerge, however the wine is brighter and more focused than I have seen. It offers a beautiful, svelte display of fruit and tannin, with all things in harmony in the mouth. This is very long, as we would expect from the pedigree of this wine and the vineyard. It is concentrated and intense, sinewy, elegant and powerful—a wine for the future generation.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM