



Jim Barry

Premier Assyrtiko d'Australie, planté en 2012 à partir de sélections de Santorin – l'ADN grec transposé à la lumière et à l'altitude de la Clare Valley .

**JIM BARRY
WINES**



Assyrtiko 2021

Clare Valley, Australie

Région et vignobles

La Clare Valley, dans les Mount Lofty Ranges au sud de l'Australie, se distingue par ses journées chaudes et ensoleillées et ses nuits fraîches, avec une large **amplitude thermique** qui préserve l'acidité et favorise la complexité aromatique. Les vignobles se situent entre **300 et 500 m** d'altitude, sur un patchwork de coteaux et vallées offrant des microclimats variés.

Cet Assyrtiko est issu des vignobles du domaine, principalement **Lodge Hill** sur les contreforts orientaux (sols de limon brun sur argile et schiste), complété par des plantations plus récentes à **Florita** (Watervale, sols de **terra rossa** sur calcaire). Lodge Hill apporte tension et persistance, tandis que Florita confère générosité et ampleur de bouche.

Vinification

Élaboré à partir de **100 % Assyrtiko**, le raisin est récolté manuellement puis refroidi à 6 °C avant d'être égrappé et pressé. Après un débourbage à froid, le jus clair est entonné avec une petite proportion de lies fines. La fermentation principale se déroule à basse température (≈14-16 °C) sur deux à trois semaines, préservant pureté aromatique et acidité tranchante.

Une petite partie fermente en barriques de chêne français usagées pour ajouter de la texture, l'assemblage final gardant un profil minéral et tendu avec une légère onctuosité des lies. Mis en bouteille sous bouchon à vis ; degré alcoolique ~12 %, acidité totale ~7,3 g/L, pH ~2,9, et profil gustatif strictement sec.

Notes de dégustation

- **Robe** : Jaune paille pâle aux reflets verts, limpide et brillante.
- **Nez** : Fleurs blanches, zeste de citron, pierre mouillée, pamplemousse et melon miel, relevés d'une brise saline.
- **Bouche** : Droite et incisive : agrumes (citron, pamplemousse) sur une trame pierreuse, avec une légère onctuosité apportée par les lies ; finale longue, sèche et **saline**.

Alcool : 12,00 %

Composition: 100% Assyrtiko



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

JIM BARRY WINES

Assyrtiko 2021

Le saviez-vous ?

Jim Barry a planté en **2012** le premier bloc d'Assyrtiko d'Australie, à partir de boutures prélevées sur une vigne d'environ 300 ans, pré-phyllloxérique, au domaine Argyros à Santorin. Le premier millésime commercialisé fut **2016**, acclamé dès sa sortie.

Accords mets & vins

- **Poulpe grillé au citron et à l'origan** : la chair iodée résonne avec la minéralité saline ; le citron exalte l'acidité du vin.
- **Carpaccio de sériole à l'huile d'olive et câpres** : la texture pure s'accorde au profil linéaire du vin ; les câpres rappellent sa touche minérale.
- **Spanakopita (tourte aux épinards et feta)** : l'acidité tranche la richesse du fromage, les herbes se marient aux notes citronnées et florales.
- **Calamars frits sel et poivre** : le croustillant et la douceur de la chair s'harmonisent à la finale sèche et zestée.



James Halliday (JH) : **94 Points** (2021)

This Jim Barry Assyrtiko has brought the hitherto unpronounceable variety [ah-ser-teeko] to dinner tables around the country, for which we say thank you. It is perfectly poised for our climate and food, giving an array of nashi pears, green apples, briny acidity and a pleasant, sun-drenched hay vibe that most of us can only imagine. Delicious and uncomplicated. Drink it in the short term for maximum freshness. Drink by 2024.



Robert Parker (RP) : **91 Points** (2019)

The 2019 Assyrtiko shows a bit more perfume than previous vintages, including some floral notes alongside lime and green plums. It's medium-bodied, with a slightly grainy, rich texture and a long, crisp finish.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM