



William Downie



Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.5

WILLIAM DOWNIE

Gippsland - Australie

www.williamdownie.com.au



Bull Swamp - 2024

Appellation : Gippsland

Cépage : Pinot Noir

Terroirs : Sols volcaniques et argilo-calcaires

Région : Victoria

Élevage : 10 mois en barriques de chêne français et d'acacia, dont 10 % neuves, sur lies fines.

Un mot sur la cuvée

issu d'un unique vignoble de vieilles vignes (plantées en 1981) situé dans la région fraîche et maritime de Gippsland, à l'est de Melbourne. Cultivé sur des sols volcaniques rouges à environ 150 mètres d'altitude, non irrigué est travaillé selon des pratiques biologiques non certifiées, dans une approche peu interventionniste. La vinification repose sur des fermentations spontanées en levures indigènes, en cuves ouvertes bois et inox, avec une extraction douce. L'élevage dure 10 mois sur lies fines en barriques françaises et d'acacia, avec environ 10 % de bois neuf, sans collage ni filtration. Un Pinot Noir structuré et profond, davantage orienté vers la densité et la matière que l'élégance aérienne, avec une signature légèrement fumée et épicée.

Le domaine

William Downie, expert du pinot noir et pionnier des vinifications minimalistes, incarne une audace joyeuse. Après avoir exploré les régions fraîches de Victoria, il s'est installé dans le Gippsland en 2006. Inspiré par la Bourgogne, il favorise les hautes densités, le bio, les vendanges manuelles, et des vinifications sans extraction excessive. Sans contrôle des températures ni filtration, une touche légère de soufre avant embouteillage sublime chaque parcelle, dévoilant une gamme allant de la légèreté florale à la structure sanguine, un régal pour les amateurs de grands bourgognes

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Expression intense dominée par les fruits noirs, complétée par des notes fumées, de sous-bois et d'épices douces.

En bouche, la structure est dense, soutenue par des tanins serrés, avec une matière profonde et une trame légèrement saline et fumée, prolongée par une finale longue et savoureuse.

Conseils

T° de Service : 14- 16 ° C

Potentiel de garde : 15 - 20 ans

Accords

Suprême de volaille fermière

Risotto aux cèpes et vieux comté affiné