



William Downie



Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.5

WILLIAM DOWNIE

Gippsland - Australie

www.williamdownie.com.au



Camp Hill - 2024

Appellation : Gippsland

Cépage : Pinot Noir

Terroirs : Sols volcaniques et argilo-calcaires

Région : Victoria

Élevage : 10 mois en barriques de chêne français usagées

Un mot sur la cuvée

Issu du vignoble Camp Hill, situé à 250 m d'altitude dans la zone la plus élevée de Gippsland, ce Pinot Noir provient de vignes plantées en 1998 sur sols de type volcanique et conduit en agriculture biologique en conversion. Le millésime 2024, marqué par un climat plus chaud et sec, donne un vin légèrement plus riche et expressif que les années précédentes, tout en conservant la signature de fraîcheur et de finesse du domaine. La vinification est peu interventionniste : vendanges manuelles, fermentation spontanée, extraction douce et élevage en barriques anciennes sans filtration. Le style se distingue par une expression plus ouverte du fruit, associée à une structure élégante et une bonne capacité de garde.

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 et florale, sur la rose musquée, les fruits rouges et noirs, la bergamote et de fines notes végétales nobles.

En bouche, la texture est soyeuse et équilibrée, portée par une belle profondeur, avec une finale longue, précise et tendue.

Conseils

T° de Service : 14- 16 ° C

Potentiel de garde : 15 - 20 ans

Accords

Filet de bœuf en croûte

Truite grillée