



William Downie



## Informations techniques

Alcool : 13.5 %

# WILLIAM DOWNIE

Gippsland - Australie

-----  
[www.williamdownie.com.au](http://www.williamdownie.com.au)



## Gippsland - 2024

**Appellation :** Gippsland

**Cépage :** Pinot Noir

**Terroirs :** Sols volcaniques et argilo-calcaires

**Région :** Victoria

**Élevage :** 15 % fûts neufs (chêne français), sans collage ni filtration.

## Un mot sur la cuvée

Le Gippsland Pinot Noir de William Downie est une interprétation magistrale et hautement qualitative de ce terroir australien d'exception. Issu de vignobles conduits en agriculture biologique et biodynamique (Berrys Creek et Guendulain Farm), le millésime 2024 se distingue par une maturité optimale, offrant une richesse et une profondeur rares. La vinification suit une philosophie « sans intervention » : baies entières, levures indigènes, aucune extraction mécanique, suivie d'un élevage maîtrisé en barriques de chêne français. Il en résulte un vin doté d'une structure aboutie, alliant une intensité fruitée affirmée à une complexité qui laisse présager un excellent potentiel 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 : Nez floral et énergique, dévoilant des arômes de prune noire, d'acacia, de cerise fraîche et de baies sauvages.

Bouche, structurée et d'une grande précision, où la richesse du fruit s'accorde parfaitement aux notes épicées sur une finale longue et élégante.

### Conseils

T° de Service : 14- 16 ° C

Potentiel de garde : 15 - 20 ans

### Accords

Canard laqué

Filet de veau rôti