



William Downie



WILLIAM DOWNIE

Gippsland - Australie

www.williamdownie.com.au



Mornington Peninsula - 2024

Appellation : Mornington Peninsula

Cépage : Pinot Noir

Terroirs : Sols volcaniques et argilo-sabloneux

Région : Victoria

Élevage : 10 mois en barriques de chêne français, dont 15% neuves

Un mot sur la cuvée

Ce Pinot Noir provient de deux vignobles biodynamiques plantés en 1998 de la Mornington Peninsula (Mrs Nicks et Rivendel), situés entre 70 et 100 m d'altitude sur des sols variés mêlant argiles volcaniques et sables loameux. Le millésime 2024, influencé par des conditions plus chaudes et sèches, donne un vin légèrement plus mûr et structuré, tout en conservant fraîcheur et énergie. La vinification est peu interventionniste, fermentation spontanée, extraction douce et élevage en barriques de chêne français avec une faible proportion de bois neuf. Le style combine expression fruitée ouverte, tension et texture fine, avec un bon 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 : Expression aromatique vive et légèrement sauvage, mêlant cerise noire, herbes de garrigue et nuances épicées d'anis et de sous-bois.

Bouche juteuse et élégante, fruit mûr et frais, avec une trame serrée, une belle énergie et une finale longue et persistante.

Conseils

T° de Service : 14- 16 ° C

Potentiel de garde : 15 - 20 ans

Accords

Ris de veau croustillant

Raviole de champignon et ricotta

Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.5