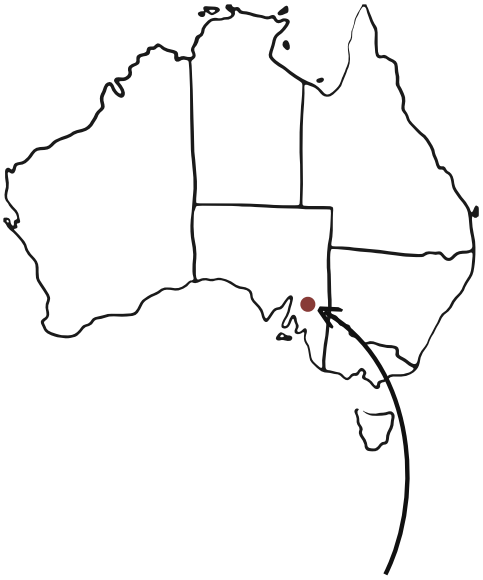


TORBRECK

Barossa Valley – Australie-Méridionale – Australie

---

www.torbreck.com

Woodcutter's Shiraz - 2024

Appellation : Barossa Valley

Cépage : 100% Shiraz

Climat : méditerranéen, aux étés chauds et secs

Région : jeunes vignobles de sept secteurs de la Barossa : Marananga, Greenock, Seppeltsfield, Gomersal, Moppa, Lyndoch et Ebenezer

Élevage : 12 mois en barriques de 300 L (hogsheads) et en foudres de chêne français, bien patinés

Un mot sur la cuvée

Woodcutter's, « le bûcheron », fait écho à la forêt écossaise de Torbreck, qui a donné son nom au domaine. Cette cuvée met en avant de jeunes vignobles prometteurs de la Barossa, travaillés avec le même soin que les vieilles vignes du domaine. Le millésime 2024, doux et régulier, a donné des raisins colorés et parfumés. Le vin est élevé 12 mois en barriques et foudres de chêne français. Le résultat est un Shiraz gourmand et soyeux, d'une belle complexité.

Le domaine

Torbreck est né en 1994 au cœur de la Barossa Valley, avec une idée simple : préserver les vieilles vignes de la région. Son nom vient de la forêt de Torbreck, en Écosse. Le domaine travaille des Shiraz, Grenache et Mourvèdre parfois plus que centenaires, souvent cultivées sans irrigation, sur ses propres parcelles et avec des vignerons partenaires. Installé à Marananga, Torbreck est devenu une référence de la Barossa pour les cépages rhodaniens, avec des cuvées emblématiques comme RunRig ou The Laird. Sa philosophie : respecter ces vignes anciennes et vinifier avec le moins d'intervention possible, pour des vins riches, complexes et fidèles à leur terroir.



Notes de Dégustation

Nez : groseille séchée, cerise noire et prune rouge, relevées de cinq-épices, de charcuterie et de poivre blanc.

Bouche : souple et enveloppante, aux tanins soyeux, avec une belle longueur et de la profondeur.

Conseils

Température de service : 16 °C

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

Accords

Épaule d'agneau rôtie aux épices

Canard laqué au cinq-épices

Informations techniques

Alcool : 15%

pH : 3.60

Acidité totale : 6.0 g/L

Vendanges : du 27 février au 19 avril 2024