

ESTATE SELECTION

Decouvreurs de Vins

www.estate-selection.com

AVONDALE Samsara

2006 (750ml)

AFRIQUE DU SUD - Origine : Paarl

Cépage : Syrah

Vin issu de raisins en conversion vers l'Agriculture Biologique

Avondale a été l'un des premiers producteurs de vin sud-africain à recevoir la certification de biodiversité pour le vin. Un projet de restauration de la nature qui s'engage bien au-delà de la végétation et de la faune du domaine. Il implique le vignoble lui-même.

La vigne est élevée au rythme des saisons, cela inclut l'acceptation totale d'une végétation naturelle, favorisant la micro-vie dans les sols et attire une abondance d'insectes bénéfiques. Avondale est également un vignoble biodynamique. A Avondale, il est fait usage de l'éventail complet des préparations biodynamiques qui s'apparentent à soutenir l'équilibre sain de la nature.

Le domaine de 160 hectares aujourd'hui connu sous le nom Avondale est cultivé depuis plus de 300 ans.

En 1997, John et Ginny Grieve, ont acheté le domaine comme ferme familiale. Le plus jeune fils, Johnathan a relevé le défi de transformer ces terres en un vignoble avec un écosystème équilibré. Cela fait d'Avondale un pionnier pour la culture du vin en total respect et harmonie avec la nature, s'engageant pour les générations futures.

Le premier millésime sous le label Avondale a été produit en 1999.

En 2000, un incendie catastrophique a détruit en partie le domaine. Les cendres ont permis d'enrichir la terre de façon durable.

Johnathan a développé une approche unique de la viticulture «biologique». Il a mis en œuvre des pratiques biologiques et biodynamiques principalement pour promouvoir la vie à la ferme. Il a également cherché ce que la science et les technologies modernes en faveur du développement durable pouvaient offrir de mieux. Il a marié harmonieusement ses idées ainsi que ses connaissances en viticulture et en viniculture.

Johnathan utilise la nature comme modèle en travaillant la fertilité des sols, et en plantant de nouvelles vignes pour réaliser l'objectif de faire de délicieux vins dans un environnement sain et équilibré.

En 2003, une nouvelle «state-of-the-art», cave à écoulement gravitaire a été construite pour faciliter un processus de production lent pour des vins de très haute qualité.

Pour chaque étape du processus de vinification, une approche holistique s'ancre dans les systèmes naturels et l'attention portée à chaque détail, façonne les techniques d'Avondale pour donner **des vins extraordinaires approuvés par Mère Nature.**

+33 (0)6 61 80 13 26

infos@estate-selection.com

19, rue de Saint-Martin

Ouencé

28130 Saint-Martin-de-Nigelles

France



Samsara est un vin au caractère profond nommé ainsi, car il représente le perpétuel renouvellement et la revitalisation du système vivant d'Avondale.

Dégustation

Au nez, des saveurs de bois tendre, de poivre blanc, de baies sauvages et de fynbos. Samsara est un vin rond avec des notes de mûres, de prunes, de clous de girofle et de cannelle. Ce vin présente un équilibre spectaculaire entre les tanins, les fruits et la subtilité du chêne. Une finale toute en longueur.

Accords Mets-Vins

Ce 100% syrah se révélera sur des plats en sauce, bœuf bourguignon, civet ou de lièvre, gibier en marinade. Chasseurs, le canard (en magrets, aux olives) sera un met de choix.

Service

Vous pourrez le déguster idéalement servi à 17° pour ne rien perdre de son bouquet et de ses arômes.

Les Sols

Pour faire des vins extraordinaires la richesse des sols est nécessaire.

Le Domaine Avondale est parfaitement conscient que l'équilibre sain de l'éco-système du vignoble, commence dans le sol.

Avondale dispose de 13 types de sols différents : de la terre fraîche ou noire au granit décomposé en passant par le grès décomposé, d' aucune roche à 75 % de roches .

Selon le type de sol, les vignes sont plantées par bloc d'environ 1 hectare.

Ce sol a façonné la manière dont Avondale cultive ses vignes et la façon dont ils font leurs vins .

Dans les vignes

Samsara est issu de vignes de Syrah en conversion vers l'Agriculture Biologique âgées de 10 à 15 ans. Elles offrent de faibles rendements de 4 à 8 tonnes de fruits sains et équilibrés.

Chaque parcelle est élevée pour que les fruits de chaque bloc puissent être vinifiés séparément et donnent des possibilités de mélanges optimales.

Ces raisins en conversion vers l'Agriculture Biologique sont récoltés à la main tôt le matin.

Dans la cave

Une fois récoltés, les raisins sont éraflés puis écrasés doucement. Ils sont ensuite mis dans des réservoirs pendant 2 à 3 jours. La fermentation culmine entre 30° et 32° et dure de 7 à 10 jours. Les raisins sains permettent une longue macération post-fermentaire durant 25 à 30 jours. La fermentation malolactique se fait dans des fûts de chêne français de 225 litres (fûts neufs et plus anciens).

Un certain nombre de soutirages doux sont effectués avant le vieillissement dans les barriques pendant 12 à 16 mois. Le vin a été légèrement filtré.

Potentiel de garde

Ce vin devrait vieillir avec élégance et montrer un raffinement accru au minimum jusqu'en 2016-2017.

