



Producteur : Brash Higgins Wine Co.

SAQ (CCNP) : 15332649

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 34.75 \$

Appellation : Riverland

Type de produit : Vins

Pays : Australie

Région viticole : South Australia

Nom du propriétaire : Nicole Thorpe & Brad Hickey

Géologie du sol : Limon rouge sur calcaire

Encépagement : Zibibbo (100%)

Âge moyen des vignes : Vignes non irriguées plantés en 1945

Vinification : Vendanges manuelles. La récolte est égrappée et fermentée naturellement sur les peaux en amphores. Le chapeau est plongé à la main deux fois par jours jusqu'à ce que la fermentation soit terminée

Élevage : Le tout demeure in situ pendant six mois, permettant le développement d'une flore qui protège le vin. Le jus de goutte est combiné au jus de presse au printemps. Le vin décante avant d'être soutiré et mis en bouteille non filtré et non collé

Aspect visuel : Aspect trouble et diaphane, cuivré pâle

Aspect gustatif : En bouche, le vin a une entrée douce mais avec une bonne adhérence, un élément terreux et doux de craie/argile avec des notes d'huile de citron, de mandarines, de thé et de pommes à la cannelle

Aspect olfactif : Le vin est sec mais dégage des arômes alléchants d'herbes, d'épices et de fruits à noyau. Nez complexe d'abricot, de copeaux de graphite/crayon, de gingembre coupé, de clou de girofle, de fleur de sureau, de poivre blanc, de bière blanche belge et de miel sauvage

Accord vin et mets : Un délice avec les huîtres, les calmars et les plats de poissons grillés. .

Conservation : Prêt à boire ou à conserver encore quelques années

Le domaine :

"Zibibbo is an ancient, aromatic white grape from the Muscat family grown in the warmth of the Mediterranean and South Australia. From fruit grown at Ricca Terra Farms in the sunny Riverland, the varietal was chosen for its potential to develop length and complexity from longer skin contact, the wine is fruity yet bone dry; reminiscent of something from Alice in Wonderland, where things aren't always as they seem.

Hand picked, the golf ball sized, bronze fruit was destemmed into waiting terracotta amphorae. A wild ferment ensued with the caps hand plunged twice daily until the ferment finished and the skins sank into the wine. The skins, seeds and juice remained covered in situ for six months. A natural FLOR layer of yeast volunteers itself and covers and helps protect the wine. The 'free run' was siphoned off in spring and combined with the pressings. The wine settles before being racked and sent to bottle unfiltered and unfinned." Brad Hickey

Revue de presse :

Patrick Désy, *Méchants Raisins Journal de Montréal*, Jan 2025

On termine avec un ovni, un vin blanc australien à base de zibibbo, également connu sous le nom de muscat d'Alexandrie, un cépage qui se distingue par ses arômes floraux et son fruité intense. Bien adapté à la région chaude et ensoleillée de la McLaren Vallée, le vigneron effectue une longue macération pelliculaire, ne filtre pas le vin et n'ajoute aucun produit de synthèse. Ça donne une robe dorée lumineuse assez trouble qui s'apparente presque au vin orange. Les parfums au nez sont effectivement très intenses avec des notes de zeste de lime, de verveine, de levure, de jasmin et de miel. En bouche, c'est tout aussi énergique avec une acidité vive, une amertume marquée et une finale surprenante, voire intrigante, à la fois structurée et bien parfumée. Un vin singulier qui plaira aux amateurs avertis de vins naturels, mais qui risque de rebuter le commun des mortels. Sans doute intéressant à marier avec la cuisine indienne (curry), tapas et autres mezze d'inspiration méditerranéenne. J'ai également commenté le rouge du même producteur l'an dernier.

☒☒☒1/2 \$\$\$ (pour les amateurs de vins naturels)

☒☒ \$\$\$ (pour le commun des mortels)

<https://www.journaldemontreal.com/2025/01/04/les-premieres-grosses-quilles-de-2025>