



Producteur : Jamsheed Wines

SAQ (CCNP) : 15373221

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 40.50 \$

Appellation : Yarra Valley

Type de produit : Vins

Pays : Australie

Région viticole : Victoria

Géologie du sol : Sol volcanique rouge/brun foncé

Superficie : Gary Mills & Erika Rowell

Encépagement : Syrah (100%)

Vinification : Cultivée sur les terres de Wurundjeri et Dja Dja Wurrung, la syrah Apricity a subi une macération carbonique de 50% en grappes entières pendant 3 semaines et a fermentée avec des levures indigènes

Élevage : Élevage sur lies en vieux fûts de chêne français pendant 6 mois. Mis en bouteille non filtré et non raffiné avec un minimum de sulfites ajoutés

Aspect gustatif : Poivre blanc, ronce, tanins profonds et complexes

Accord vin et mets : Buvez-le accompagné d'un steak et d'un feu de foyer (ou d'un feu de camp)

Conservation : Conçu pour être dégusté sans être mis en cave

Revue de presse :

Jean Aubry, Du vin dans l'encrier, Mar 2025

L'étiquette déjà fait voyager. Et le vin derrière nous offre une surenchère sur le plan texture en raison de son volume sphérique, sans aspérités. Une syrah élégante et en fraîcheur, issus de terroirs d'altitude (Upper Yarra Valley), de la combinaison de deux clones, le tout fermenté 14 jours pour 50 % de grappes entières. L'élevage de 7 mois en fût français, sans collage ni filtration complète le tout. Une syrah pleine de vie, intègre, au fruité éclatant, texturé, d'une longueur appréciable. Offre quelques similitudes avec ses consœurs rhodaniennes septentrionales, tout en retenant le meilleur des terroirs australiens. Dégustation: Gagnera à séjourner en carafe. Gagnera à se bonifier après 5 ans. ***1/2

<https://jeanaubry.substack.com/p/grapilles-et-autres-gourmands-de-d39>

Patrick Désy, Le journal de Montréal - Les Méchants Raisins, Mar 2025

Si vous aimez les vins sans flafla axés sur la pureté du fruit et l'expression du terroir, vous allez être servi. Il est élaboré à partir de deux clones de syrah cultivés côte à côte sur l'une des parties les plus hautes de la Yarra Valley. Les raisins sont fermentés séparément, dont une moitié par macération carbonique (comme dans le Beaujolais) pendant deux semaines. Le vin est ensuite élevé sur lies dans de vieux fûts de chêne français pendant six mois. Dès l'ouverture, c'est explosif au nez : beaucoup de poivre, de la violette et des petits fruits noirs. C'est léger de corps, des tanins délicats, porté par l'acidité et l'aromatique du fruité, juste ce qu'il faut d'amertume en finale pour bien équilibrer le tout. Ça se boit surtout à grandes lampées! Servir assez frais (15-16 °C). ☒☒☒ 1/2

<https://www.journaldemontreal.com/2025/03/15/les-grosses-quilles-du-samedi>