



Producteur : South Gippsland Wine Company

SAQ (CCNP) : 15398103

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 34.00 \$

Appellation : Gippsland

Type de produit : Vins

Pays : Australie

Région viticole : Victoria

Nom du propriétaire : Mark Matthews

Encépagement : Pinot Noir (100%)

Vinification : Les raisins ont été égrappés, réfrigérés puis macérés à froid pendant 48 heures. Le moût a ensuite été exposé au soleil pour se réchauffer et la fermentation a commencé naturellement. La plupart des lots ont fini de fermenter en 10 à 14 jours et le vin a ensuite été pressé dans des cuves de décantation pendant deux à trois jours pour que la fermentation malolactique puisse commencer

Élevage : Le vin a été soutiré dans de vieilles barriques de chêne français pour compléter la fermentation malolactique et l'élevage sur lies fines

Aspect visuel : Rouge moyen vif avec une teinte violette

Aspect gustatif : La bouche est construite autour d'un noyau de fruits juteux avec une acidité piquante semblable à celle de la canneberge et des tanins subtils et très fins qui s'adoucissent avec le vieillissement en bouteille

Aspect olfactif : Cerises mûres, groseilles rouges, prune satsuma avec des notes terreuses/forêts typiques de Leongatha et de sous-croissance

Conservation : 3 à 5 ans.

Le domaine :

La South Gippsland Wine Company est située dans la région de Leongatha, dans le sud de Gippsland en Australie, à 135 kilomètres au sud-est de Melbourne. Réputée pour ses pâturages verts vallonnés, ses sols volcaniques fertiles et son climat maritime frais façonné par les brises du détroit de Bass, cette région unique crée des conditions idéales pour le Pinot Noir et le Chardonnay.

En 2008, Mark Matthews a commencé à travailler avec Caledonia Australis, fondée en 1990. Fin 2009, la famille Matthews a acheté les marques Caledonia Australis et Mount Macleod, transformant le vignoble en un petit domaine familial sous le nom de South Gippsland Wine Company.

Les trois vignobles de Mount Macleod, tous situés dans la région de Leongatha, ont été sélectionnés selon un critère précis : des sols riches en fer avec un bon drainage, parsemés de cailloux, et une exposition est à nord-est. Les vignes sont cultivées en sec et les rendements, qui pourraient facilement être excessifs dans les sols fertiles de Leongatha, sont strictement contrôlés.

D'une couleur rouge moyennement vive avec une teinte violacée, ce pinot noir, certifié bio, avec son mélange classique de fruits rouges, d'épices et de saveurs de sous-bois, capture l'essence du terroir de Leongatha.

Revue de presse :

Michelle Bouffard, *Le Devoir*, Sep 2025

Gippsland bénéficie d'un climat océanique frais, influencé par les brises du détroit de Bass. En conséquence, on découvre un rouge déroutant au profil délicat, à mi-chemin entre un pinot de Bourgogne et de l'Oregon. Mark et Marianna Matthews travaillent dans les règles de l'art : les vignes ne sont pas irriguées, plus de 16 000 arbres indigènes ont été plantés pour bâtir un écosystème pérenne, et les vins restent droits malgré une vinification à intervention minimale. Mount Macleod est léger et tout en finesse, avec des tanins élégants, une acidité vivifiante et une bouche qui dévoile des notes de griotte, de poivre, de fraise sauvage et de violette. Les 12,8 % et la touche herbacée gardent le vin frais et très digeste. Encore meilleur après deux jours d'ouverture. Tout indiqué pour la truite grillée ou le magret de canard.

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/905473/vigne-verre-vigne-verre-face-climat-vignerons-redecouvrent-agroforesterie?>