MCLAREN VALE FRNC CABERNET FRANC

2022 · Rouge · Australie / McLaren Vale



Producteur : Brash Higgins Wine Co.
SAQ (CCNP) : 15332446
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 33.75 $

Appellation : Mclaren Vale
Type de produit : Vins
Pays : Australie
Région viticole : McLaren Vale
Nom du propriétaire : Nicole Thorpe & Brad Hickey
Géologie du sol : Argile noire
Encépagement : Cabernet Franc (100%)
Âge moyen des vignes : Vignes plantées en 1988

Vinification : Macération de 5 semaines dans une cuve ouverte de 1000 L. Pigeage 2 fois par jour. Fermentation sur levures indigènes
Élevage : 15 mois en fûts neutres de chêne français

Aspect visuel : Une couleur violette translucide
Aspect gustatif : On retrouve en bouche du poivron rôti, de la violette, de la cendre, des pétales de rose, de la mûre. Équilibré et profond, le vin a une sensation en bouche succulente et pure et une longue finale douce avec des tanins comme du papier
Aspect olfactif : Nez aromatique, relevé d'une touche de jalapeno et d'herbes fraiches

Conservation : Prêt à boire ou à conserver en cave 3 à 5 ans

Le domaine :

"100% Cab Franc grown along a high ridge of an ancient sand dune and made at Brash HQ. Vintage 2022 provided top growing conditions with an even season punctuated by small berry set. Yields were quite good for this vineyard and we made 380 cases. The idea for this FRNC was to focus on the aromatics and vibrancy of the fruit." Brad Hickey

Revue de presse :

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

Il y a des couples qui se forment et qui tracent des destinées. Celui de Brad Hickey et de l'australienne Nicole Thorpe (Vignoble Ommensetter) en est un. On peut parler ici « d'ouvreurs d'horizons » tant on a l'impression de se partager le meilleur du Nouveau-Monde et des Vieux Pays sur le plan de l'innovation, sans toutefois s'égarer dans toutes les directions. « L'idée de cette cuvée est de faire le foyer sur le fruit et sa vibration fine » nous apprend le site maison. Un cabernet franc planté sur d'anciennes dunes de sable où il trouve à la fois fraîcheur, éclat et finesse et une expression végétale noble qui prolonge longuement le palais. Rien à voir avec un Chinon, plutôt un Saumur-Champigny qui se serait égarer de l'autre côté du monde. Une saine curiosité à découvrir et une maison à surveiller !

https://jeanaubry.substack.com/p/grapilles-et-autres-gourmands-de-746?utm_source=post-email-title&publication_id=2317494&post_id=167716139&utm_campaign=email-post-title&isFreemail=false&r=44ixie&triedRedirect=true&utm_medium=email

Michelle Bouffard, Le Devoir - cahier spécial Plaisirs, Mar 2025

Originaire de Chicago, Brad Hickey a officié comme sommelier dans de prestigieux restaurants avant de s'installer à McLaren Vale en 2007. Hickey fait des vins nature non déviants et les adeptes sont nombreux. La combinaison de faibles volumes de production et de l'engouement des sommeliers pour ses vins un peu partout dans le monde les rend difficiles d'accès. Ce vin exprime toutes les qualités du cabernet franc : gouleyant et juteux à souhait, avec un fruit croquant porté par des nuances de prune bleue et de framboise mûre. La présence subtile de notes herbacées ajoute de la fraîcheur, tandis que les tanins mûrs et crayeux apportent de la structure et l'absence de bois met en valeur le fruit. Dangereusement facile à boire, il s'accorde naturellement avec un steak tartare ou un magret de canard. (*Seulement 350 caisses produites)

https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/857638/vigne-verre-vins-australie-moderne