SOUTH AUSTRALIA WHITE MEG

2023 · Blanc · Australie / South Australia



Producteur : Sigurd Wines
SAQ (CCNP) : 15447024
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 27.40 $

Appellation : South Australia
Type de produit : Vins
Pays : Australie
Région viticole : South Australia
Nom du propriétaire : Marta & Daniel Piwko-Graham
Géologie du sol : Sable rouge
Encépagement : Viognier (44%), Vermentino (35%), Sémillon (13%) et Muscat (8%)

Vinification : Organic but not certified.
Élevage : Vieilles cuves à marc françaises de 300 litres.

Aspect gustatif : Une touche de Vermentino fermenté sur peaux apporte texture et une acidité vive à ce blanc léger.
Aspect olfactif : Lyche, abricot, amande, poire.

Accord vin et mets : Asiatique, salade de calmars
Conservation : dès maintenant et pendant les 4 prochaines années

Le domaine :

Sigurd Wines est une cave artisanale nichée au cœur de la Barossa Valley, en Australie-Méridionale. Fondée en 2012 par Dan Graham, vigneron passionné et héritier d'un savoir-faire familial, la maison tire son nom de son arrière-grand-père norvégien, Sigurd, en hommage à ses racines nordiques et à l'esprit pionnier qui l'anime.
Dan élabore des vins en petites quantités, à partir de raisins cultivés de manière durable dans des terroirs soigneusement sélectionnés : Barossa, Clare Valley, Riverland, Adelaide Hills... Chaque cuvée reflète l'identité du lieu et la philosophie de la maison : authenticité, respect du fruit, et intervention minimale en cave. Les fermentations sont naturelles, sans collage, avec très peu de soufre ajouté à la mise en bouteille. Les vins Sigurd se distinguent par leur fraîcheur, leur finesse et leur approche résolument moderne du style australien. Qu'il s'agisse d'un Grenache croquant, d'un Carignan juteux ou d'un Chenin Blanc vibrant, chaque bouteille raconte une histoire, celle d'un vigneron qui fait confiance à son instinct et à la nature.

Revue de presse :

PATRICK DÉSY, Le journal de Montréal, Aug 2025

Ce blanc singulier est un véritable manifeste de fraîcheur australienne sous influence méditerranéenne. C'est un assemblage hétéroclite de viognier, vermentino, sémillon et muscat vinifiés avec des levures indigènes et un minimum d'intervention. Le nez est bien expressif, porté par des arômes de zeste de citron, pomme verte et fleurs blanches, avec des accents exotiques de fenouil, d'amande fraîche et de litchi. En bouche, le vin est tendu, texturé, légèrement trouble et énergique, avec une fine amertume qui allonge la finale. C'est sec et léger en alcool. Un magnifique compagnon d'été.

https://www.journaldemontreal.com/2025/08/02/grosses-quilles-du-samedi