# D’Arry’s Original – D’Arenberg – McLaren Vale, Australia

**Importation de ce vin intégralement certifiée en C02 Neutral**. Ce qui signifie que que l’émission de CO2 générée par l’intégralité de la démarche d’importation des vins certifiés en Carbon Neutral est entièrement compensée et a donc finalement moins d’impact sur l’environnement que les autres vins provenant d’autres régions bien plus proche

https://www.co2logic.com/fr/le-label-co2-neutral®

**Culture en biodynamie ! Certification biodynamie : NASAA**

Ce vin a été nommé en l’honneur de d’Arenberg principal, Francis d’Arenberg Osborn, connu universellement sous le nom d’Arry. Une vie passée dans le vin lui a valu d’être reconnu comme un des “patrons” de la Winemakers Federation of Australia et de recevoir la médaille de l’ordre d’Australie pour ses services rendus à l’industrie du vin.

**Le domaine**

Un des plus prestigieux domaines en Australie, reconnu à travers le monde pour la qualité de ses vins, encore peu égalée dans le nouveau monde, d’Arenberg est (avec Penfold’s, mais différemment car beaucoup plus petite et jamais en grandes surfaces) la maison la plus reconnue en Australie. C’est en 1912 que les premiers vignobles furent plantés dans la vallée de la McLaren.

La taille de la vigne est manuelle, lutte raisonnée dans les vignobles. Les vendanges sont faites à la main (tonnage très bas par hectare), presse à l’ancienne, rarement une filtration du vin ; tout est fait pour réaliser les meilleurs vins de cette région.

Il fait partie des meilleurs vins du monde à base de cépages traditionnels de la vallée du Rhône. Parker a donné à la plupart de ces vins des notes supérieures à 90 points. Chester Osborn est wine personality of the year 2006 par Robert Parker.

**Cépages :** Syrah & Grenache

**Climat** : Continental

**Viticulture** : Vendanges manuelles par tris successifs dans les vignes mêmes.

**Vinification** : Foulage au pied entreprit au 2/3 de la fermentation, élevé en fûts de chêne français et américains (neufs & usagés) durant 12 à 21 mois

**Dégustation** : Notes sombres, douces et savoureuses. Bouquet de prunes, de réglisse, de noix de muscade et une subtile touche de cèdre. La bouche est typique du millésime, concentrée et ronde, avec des tanins veloutés raisonnables, bien que l’on ressente toujours un peu de ces beaux tanins fins et rugueux à la fois, typique de la cuvée. Ce vin a une valeur exceptionnelle et procurera autant de plaisir sur sa jeunesse que dans les six à dix ans.