

The Hermit Crab – D'Arenberg – McLaren Vale, Australia –



Importation de ce vin intégralement certifiée en CO2 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 par NASAA

Beaucoup de vignobles de McLaren Vale sont sur des sols se drainant facilement constitués de chaux, formés par le calcaire et le reste de la faune marines locales. Une des créatures qui formaient cette faune était le Bernard l'hermite. La famille Osborn (la famille du viticulteur en chef) a trouvé le nom approprié pour ce premier millésime de la McLaren Vale mélangeant le Viognier et la Marsanne. «Hermit» étant aussi un abréviation de l'appellation de l'Hermitage, où le cépage Marsanne domine.

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 : 45% Viognier & 55% de Marsanne

Climat : méditerranéen

Viticulture : conduite de la vigne en gobelet, vendanges par tris successifs

Vinification : Fermenté dans des tonneaux de chêne français et américains et passage en barriques de 8 mois.

Dégustation : The Hermit Crab est un vin corsé, en bouche, on découvre ce mélange céleste de gingembre confit et de nectarine blanche, suivit des notes spécifiques au Marsanne, plus complexes, de papaye verte, de pistache et de nombreux fruits à noyaux. Le tout se termine sur une délicate note de noisette.