



Terre à Terre

Crayères Vineyard Sauvignon Blanc 2021

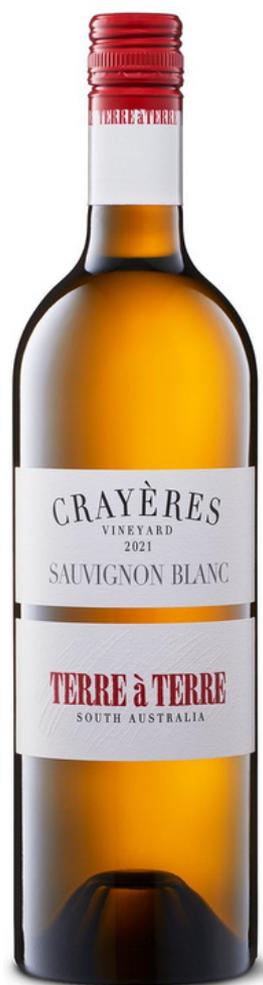
HISTOIRE :

“Le projet « Terre à Terre » est né de la rencontre entre Xavier Bizot, Champenois de naissance et descendant de la famille Bollinger, et Lucy Croser, fille du mythique vigneron australien Brian Croser. Après le mariage, le couple s’installe dans les vallées d’Adélaïde au cœur de l’Australie méridionale. Conquis par cette région bucolique à la beauté sauvage, Xavier et Lucy vont y fonder leur exploitation viticole. Clin d’œil à la Champagne, Xavier va retrouver des caves de craie dans le vignoble qu’il va acquérir au cœur de la région de Wrattontully. Un terroir qu’il va baptiser « Crayères Vineyard » pour rendre hommage à ses racines. Lucy et Xavier y produisent des sauvignons racés et complexes qui s’émancipent totalement du caractère primaire dominant du cépage. Des vins texturés, aux subtiles notes fumées, longs et sapides. Un assemblage de cabernet-sauvignon, cabernet franc et syrah, fin, structuré et étiré. Des cuvées qui ont bientôt recueilli de nombreuses critiques élogieuses émanant du monde entier et font aujourd’hui figure de références. L’appel de la craie australienne a bien été entendue !” - Jeremy Cukierman MW

APPELLATION : Wrattontully GI
CÉPAGE : Sauvignon Blanc (100%)
TERROIR : Argile rouge et calcaire
REGION : South Australia
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14,5%

ELEVAGE :
Après 3 semaines de clarification à froid dans une cuve en acier inoxydable, le jus a été fermenté dans 8 vieux demi-muids français de 600 litres (Vosges et Allier). Le vin a ensuite été élevé en demi-muids pendant 8 mois sur lies fines sans bâtonnage, puis soutiré avant d’être mis en bouteille.

SERVICE ET CONSERVATION :
Température de service : 10 - 13°C
Capacité de garde : 15-20 ans



NOTE PRESSE :
James Suckling : 93/100
Robert Parker : 95/100

NOTE DE DÉGUSTATION :
Un vin dont la texture est remarquable pour un Sauvignon Blanc, avec réserve et puissance. Arômes de pierre à fusil, fruits de la passion et citronnelle. Le palais est caractérisé par une texture et une complexité qui se rapproche plus des grands vins blancs de Bordeaux que des Sauvignons du Sancerrois. Très bonne longueur en bouche.

ACCORD :
Ecrevisses grillées avec de l’estragon et du jus de citron, agneau de printemps servi rosé avec des petits pois et du bacon cuits dans de la crème.

