



Cabernet Sauvignon, 2022

Hither & Yon

AUSTRALIE, AUSTRALIE-MÉRIDIONALE, MCLAREN VALE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE

Viticulture Raisonnée

CÉPAGE(S)

100% Cabernet-sauvignon

ÂGE MOYEN DES VIGNES

20 à 25 ans

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

McLaren Vale; Sand Road et Hillenvale

GÉOLOGIE DU SOL

Sand Road : alluvions de McLaren, formation de Christies Beach / Hillenvale : faisant partie du groupe de Burra, datant d'environ 750 millions d'années, formation de Saddleworth composée de siltstone (lutite sableuse) et de quartzite ; un site unique.

VINIFICATION

Le fruit a été cueilli à la machine et livré à la cave le 20 mars (Sand Road) et le 8 avril (Hillenvale), délicatement égrappé et écrasé dans un fermenteur en acier inoxydable à toit ouvert de 4 tonnes. Une fois la fermentation commencée, le moût a été doucement pompé 2 fois toutes les 24 heures. La fermentation primaire a duré 14 à 16 jours, une fermentation fraîche et détendue visant une extraction douce et une texture soyeuse. Les vins ont été pressés en cuve où le jus de goutte et les pressurages ont été combinés, puis transférés dans des puncheons français de 400 litres âgés de 3 à 4 ans. Vin végétalien et certifié neutre en carbone.

ÉLEVAGE

Après 30 mois, les vins ont été soutirés sur lies et nous avons procédé à l'assemblage des deux parcelles de vignes, puis soutirés en cuve pour une intégration d'un mois avant la mise en bouteille. Après microfiltration sur tamis, la mise en bouteille a eu lieu le 20 mars 2025.

CODE SAQ
15175073

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
25.05 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Notre principe dans le vignoble est de donner la priorité à la terre, à la nutrition du sol et au respect de la nature. Nos vignobles sont dispersés dans la partie la plus fraîche de McLaren Vale, le long des contreforts à l'est de la ville. Des vins élaborés essentiellement en exprimant le site viticole, la géologie complexe sous-jacente et l'influence maritime fraîche du golfe Saint-Vincent. Nous sélectionnons des variétés adaptées à l'environnement, provenant du monde entier, mais surtout celles d'origines méditerranéennes/ibériques. Il existe ici une riche diversité de cultures et de modes de vie, d'accords régionaux et de plats à partager. En plus de l'entretien de la vigne et des pratiques durables, nous nous concentrons sur l'ensemble de la biodiversité et de l'écosystème de nos propriétés. Cela comprend la restauration de l'habitat naturel, la plantation extensive d'espèces indigènes et la création de couloirs sains pour les oiseaux et les abeilles. Nous nous considérons comme des futuristes alternatifs – n'adhérant pas à un modèle de certification particulier mais croyant en l'agriculture régénérative. Les deux éléments clés ici sont particulièrement l'augmentation de la diversité microbienne et de la microflore des sols, ainsi que le stockage et la production de carbone. Essentiellement, nous plantons des arbres que nous ne verrons peut-être jamais, mais qui laissent un héritage à la prochaine génération du clan Leask. Et nos vins ? Eh bien, c'est un travail d'amour, délicieux et fait avec intégrité.