DOMAINE DE BORTOLI

Noble One (0.375L)

100% Sémillon

Australie, Nouvelle Galles du Sud

Le plus grand liquoreux botrytisé d'Australie depuis 30 ans appelé « L'Yquem d'Australie ».

Après un été chaud et sec, l'année 2014 a débuté par des averses en février et des températures fraîches permettant au botrytis cinéréa de s'installer. Les averses qui suivirent au mois de mars favorisèrent le développement du botrytis.
Les raisins furent vendangés pendant 2 semaines au mois d'avril. Une évaluation de la maturité de chaque parcelle a été mise en œuvre pour déterminer le moment optimal de la vendange, fonction du degré maximum de botrytisation recherché.
Chaque parcelle a été vendangée, vinifiée et élevée séparément, afin de pouvoir optimiser l'assemblage final, qui formera la cuvée définitive. Les fermentations durèrent, selon les cuvées, de 3 semaines à 3 mois.

Élevage : 46% du lot final a été élevé en barriques françaises neuves, 17% en barriques d'une année, 16% en barriques de deux ans, et 21% en cuve inox.

Le vin présente une robe dorée éclatante. Le bouquet, déjà ample, nous conduit de l'abricot et de la nectarine bien mûre, aux délicates fragrances d'agrumes, mêlées à de subtiles nuances d'amandes et de vanille. La bouche offre une gamme complexe d'arômes liés à la pourriture noble : pêche, nectarine et cédrat. On retrouve, tout comme au nez, les nuances de fruits secs et un vanillé délicat.
Particulièrement opulent, avec une grande persistance aromatique, soutenue par une excellente acidité, celle-ci l'exempte de toute lourdeur.

Alcool : 10 %
Évolution prévisible favorable de ce vin : 10 à 15 ans.

Accorder ce vin avec du foie gras, où à déguster avec une crème brûlée. Ce vin peut également accompagner un plateau de fromages bleus et des figues séchées à la fin d'un repas.