



St Henri Shiraz 2018

Le St Henri est riche et exubérant dans sa jeunesse, avant de prendre un caractère doux et terreux avec une note de moka en vieillissant. Robe magenta au cSur violine. L'essence du St Henri se dévoile dès la première seconde! Un parfum céleste de bonbons aux fruits noirs se présente au nez, mais aussi d'anis étoilé et de figue, complété par des herbes aromatiques et des épices comme le thym et la cannelle. Bien aéré, le vin développe des arômes de carpaccio fumé et frais avec des câpres. Jeune en bouche. Grande ampleur et largement dimensionné. Le St Henri veut plaire au plus grand nombre. Les végétariens y décèleront de la betterave rouge marinée. Les carnivores identifieront du gibier délicat et du roastbeef croustillant. Les arômes de cassis sauvage et une compote de fruits noirs créent un goût de fruits juteux. Les tannins soyeux vont de pair avec une acidité qui ouvre l'appétit.

Producteur	Penfolds
Pays	Australie
Région	Australie-Méridionale
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2048
Cépages	Shiraz, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	316258
Accord mets et vins	Rosbif, Légumes, Bœuf, Gibier
Avis	James Suckling 99/100 Robert Parker 97/100 Falstaff 97/100



Vinification

Il est élevé dans de vieilles cuves en bois de 1460 l, qui permettent au vin de développer un caractère boisé minimal, voire inexistant. Bien qu'une petite part de cabernet soit parfois utilisée pour améliorer sa structure, le St Henri continue de se concentrer sur la shiraz.

Terroir

Les raisins proviennent des régions de Barossa Valley, McLaren Vale, Port Lincoln, Robe, Padthaway, Clare Valley et Adelaide Hills.

Histoire





Le St Henri est à la fois une interprétation traditionnelle et alternative de la shiraz, qui fournit aussi un contrepoint fascinant au Grange. Il fait figure d'original parmi les vins rouges australiens haut de gamme, puisqu'il n'utilise absolument pas de bois neuf. Présenté pour la première fois par Penfolds au début des années 1950 (premier millésime commercial en 1957), il bénéficie d'un nouvel élan dans les années 1990, lorsque sa qualité et son style particulier commencèrent à être mieux compris.

