



LA NEWSLETTER DE PROCORK

L'alliance de la technologie et de la tradition

mars 2020

Les produits ProCork protègent le vin de l'oxydation, du TCA et des goûts de colle.

Ballandean Estate - Quatre générations explorent

**le potentiel des vins d'altitude et des vieux granits d'Australie,
en utilisant ProCork pour préserver le caractère unique de leur terroir**



Chaque région viticole est unique et, associée aux cépages et aux techniques qui lui conviennent, peut produire des miracles en bouteille. Il faut des générations de vignerons acharnés pour parvenir à magnifier l'expression d'un terroir. C'est sans nul doute le don inné des Italiens pour le vin qui a mené la famille Puglisi, il y a près de 100 ans, à s'installer sur les hautes terres baignées d'air frais et pur de Ballandean.

Grâce à un rayonnement UV plus intense, les pellicules des raisins sont plus épaisses et le pouvoir antioxydant des pigments, saveurs et tannins est renforcé. L'alternance de températures



élevées en journée et de nuits très fraîches favorise l'acidité des baies, ce qui confère aux vins un meilleur équilibre, plus de fraîcheur et un plus grand potentiel de garde. Mais c'est une harmonie difficile à atteindre, et qui nécessite une attention de tous les instants.



Leanne et Robyn

Leanne et Robyn, quatrième génération de Puglisi, s'appuient sur la réussite de la famille pour mettre en avant leur terroir, avec l'aide de toute « l'équipe familiale de Ballandean Estate », qui comprend Dylan Rhymer, leur vinificateur. Dylan connaît très bien les spécificités des climat frais, grâce à son expérience en Nouvelle-Zélande (Marlborough et Hawke's Bay), ainsi que les techniques de vinification européennes, apprises en Bulgarie, en Roumanie et en Espagne. Il ne cesse d'explorer les possibilités offertes par de nouveaux cépages et de nouvelles méthodes, afin de saisir, préserver et exprimer toute la subtilité des caractéristiques du terroir. Le Ballandean Estate Saperavi est un superbe exemple de cette approche. Ce vin rouge riche et savoureux est velouté et long en bouche, avec une acidité croquante sous-tendue par de généreuses saveurs fruitées. Créé il y a huit ans, peaufiné millésime après millésime, il est aujourd'hui acclamé par les juges du monde entier et vient juste de décrocher l'une des trois médailles d'or du *Saperavi World Prize*, un concours international organisé en Géorgie, où ce cépage est cultivé depuis 8 000 ans.



Dylan Rhymer



Dylan applique la même rigueur expérimentale pour sélectionner le bouchage de chaque vin. Il connaît bien le sujet, grâce à 18 ans de dégustations à l'aveugle systématiques avec différents bouchages, ce qui lui permet de choisir sans se tromper. Pour certains vins, il se tourne vers les bouchages permettant une évolution naturelle en bouteille. La marque incontestable des véritables grands vins est leur capacité à gagner en complexité et en harmonie en vieillissant, tout en conservant le caractère propre à leur terroir. Ce vieillissement optimal, Dylan l'obtient avec la technologie de transmission d'oxygène ProCork appliquée à des bouchons de liège haute qualité.

« Cela fait 18 ans que nous utilisons ProCork ... Notre avis s'appuie sur notre expérience avec nos vins ... nous les dégustons à l'aveugle pour sélectionner notre préféré ... C'est une question de choix. Nous faisons ce que nous considérons être le bon choix pour le vin ... Le choix de proposer notre gamme de vins rouges premium dans les meilleures conditions ... et de permettre à un vin qui vieillit de s'améliorer encore au fil du temps ... Nous aimons la manière dont nos vins évoluent ... Nous aimons leur complexité, la manière dont les tannins et l'acidité se fondent et s'équilibrent. La manière dont les notes fruitées et boisées se marient pour donner naissance à un vin riche et plein de saveur ... Oui, ce serait facile de tout mettre sous capsule à vis ... Ça ne coûte pas cher. Environ un tiers du prix des ProCork que nous utilisons actuellement ... mais ... nous avons testé. » Dylan Rhymer

La technologie de transmission d'oxygène ProCork protège le caractère distinctif de chaque terroir dans les vins de garde, et les préserve de l'apparition de notes oxydatives ou de réduction (fruits cuits, confiture et tannins amers). Elle améliore aussi sensiblement la régularité entre les bouteilles. C'est pour cela que ProCork est utilisé par certains des meilleurs domaines au monde, dont Ballandean Estate.

Contact : Stéphane Renié
06 76 39 36 96
Bordeaux

www.procorktech.com procork@procorktech.com