DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Shui Ru Da Di

Shangri-La
Château Roduit

Région : Yunnan, Chine.
Appellation : Shangri-La.
Domaine : Château Roduit.
Cépages : 100% Cabernet Sauvignon
Millésime : 2019
À déguster jusqu'en : 2034

Robe : rubis avec reflets violacés, limpide.

Nez : très pur, élégant et fin, très frais et fruité avec des arômes de cerises Bigarreau Burlat et de prunes de vigne, combinées à des notes de lierre et de réglisse.

Bouche : très soyeux dès l'attaque, c'est un vin juteux et croquant, avec des tannins de velours. Il offre une légèreté surprenante, tout en finesse et en élégance, sans esbrouffe. La finale est salivante, avec une grande persistance sur des saveurs d'agrumes. Un vin très franc, vibrant !

Conclusion : ne vous attendez pas à une bête de concours, c'est un vrai vin de terroir, un Cabernet Sauvignon qui « pinote »...

Service : 2h en carafe. Magret de canard au poivre, aubergines rôties à l'ail noir.

Dans le Tibet chinois au nord de la province du Yunnan, sur les rives du Haut-Mékong entre 2200 et 2700 m d'altitude dans le massif montagneux d'Hengduan qui est perpendiculaire à l'Himalaya, l'oenologue Valaisan Yves Roduit et son épouse Tibétaine Helena produisent un vin époustouflant. La cuvée Shui Ru Da Di, qui signifie « terre harmonieuse » en chinois, est un vin d'exception.

Shui Ru Da Di est un pur Cabernet Sauvignon issu de vignes plantées franc de pied (NB : non greffées, voir DIVO Terroir N°93) par le gouvernement chinois dans les années 1990. Malgré l'altitude, le climat y est propice à la vigne, avec des amplitudes thermiques favorables, une absence de gel d'hiver, et un ensoleillement optimal.
Dans un souci écologique, Yves n'utilise pas d'herbicide, de pesticide, d'insecticide ou d'acaricide, privilégiant la lutte biologique avec des prédateurs naturels. Tout est fait à la main, ce qui représente un travail conséquent, mais cela permet à Yves et Helena de fournir du travail à 35 familles de paysans locaux.
A la cave, Yves intervient le moins possible et n'utilise aucun produit oenologique. Après une extraction très douce, il élève son vin dans des jarres en argile local de 300 à 500 litres, entreposées dans sa cave située à 3'300 m d'altitude à Shangri-La. Cela confère au vin un naturel d'expression saisissant, une texture tannique satinée, qui le distingue de beaucoup d'autres vins chinois montrant souvent un boisé excessif. Un vrai vin de terroir !

Teneur en alcool : 14.9%
Contenu et emballage : 75 cl, Carton 1x75 cl
Réf. : 90000 75 2019 **Prix membre :** 207.00
Prix catalogue : 230.00