



BONDAR

Rayner Vineyard Grenache 2022

HISTOIRE :

Le domaine Bondar, fondé en 2013 par Andre Bondar et Selina Kelly, débute avec l'acquisition du Rayner Vineyard, un terroir reconnu pour ses sols sableux et son climat frais, situé à McLaren Vale, planté en 1950, principalement de Grenache et Shiraz. Il constitue le cœur battant du domaine.

Bondar a une approche artisanale et minimaliste : vendanges précoces, levures indigènes, extractions douces, élevage en fûts anciens et usage de grappes entières. Le style est frais, structuré et fidèle au terroir. Le domaine a rapidement gagné en reconnaissance : élu Meilleur nouveau domaine en 2017 par James Halliday, il figure parmi les Top 100 wineries of Australia. En 2024, Andre Bondar est finaliste du prix Best Winemaker. Bondar incarne une nouvelle génération de vignerons australiens, alliant respect du terroir et vision moderne, produisant des vins digestes, vibrants et délicieux.

Rayner Vineyard Grenache provient de 0,7ha vignes de 50 ans, un vin mêlant finesse et intensité sur les sables anciens de McLaren Vale. Le millésime 2022 est remarquable, porté par un climat frais et équilibré.

APPELLATION :	McLaren Vale
RÉGION :	Blewitt Springs
CÉPAGE :	Grenache
TERROIR :	Sablonneux et ferrugineux
ALTITUDE :	200 et 300 mètres
DEGRÉ ALCOOLIQUE :	14%

ELEVAGE :

Macération de 120 jours avec 20% grappes entières en cuves céramiques en forme d'oeuf. 18 mois d'élevage en fûts anciens

CONSERVATION & SERVICE :

Capacité de garde : 10 ans

Température de service : 14 - 16°C



NOTES PRESSE :

James Halliday : 95/100
James Suckling : 95/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Sa robe est d'un rouge rubis. Le nez s'ouvre sur des arômes de framboise fraîche, cerise, fraise, avec des notes de violette et de poivre blanc et thym.

En bouche, le vin est juteux, aérien, avec une belle tension et des tanins fins. L'expression est pure, presque cristalline, portée par une acidité naturelle qui prolonge les arômes de fruits rouges et d'épices douces dans une finale gourmande et salivante.

ACCORDS :

Agneau rôti et tian de légumes, travers de porc caramélisés, poulet grillé au paprika fumé, pâtes aux tomates confites et olives noires