



*Coureur
des vignes*



PINOT NOIR GALPIN PEAK

BOUCHARD FINLAYSON

WALKER BAY, AFRIQUE DU SUD

LE PRODUCTEUR

Dans la partie basse de la vallée d'Hemel-en-Aarde, signifiant a fort juste titre "paradis sur terre", Bouchard Finlayson est né en 1989 d'un partenariat entre deux vignerons de renom: Peter Finlayson, reconnu pour son travail de Hamilton Russell, et Paul Bouchard, du réputé domaine familial de Bourgogne. De taille minuscule, la production du vignoble est le gage d'une grande qualité. Les vignes proviennent de différentes parcelles plantées dans plusieurs des régions les plus fraîches du pays, telles que Walker Bay, Overberg et Elgin.

LE VIN

Le Galpin Peak Pinot Noir est un vin hors norme, farouchement original. La grande qualité de ce vin s'explique en partie par la composition du sol du vignoble. Fortement concentré en argile, couplé aux nuits fraîches de la région, il garantit au Pinot Noir une finesse et des arômes subtils ! Fruit d'une délicate attention, les raisins ont été sélectionnés à la main. La fermentation a lieu en cuves d'acier inoxydable puis le vin est transféré en fûts de chêne pour une 2^{ème} fermentation malolactique. L'élevage en barriques est assez complexe puisqu'un tiers de ce cru vieillit en barriques

neuves et alors que le reste évolue en barriques usagées.

En provenance d'un domaine qui fait l'unanimité sur la qualité de ses vins, ce Pinot noir se montre fortement aromatique, complexe et complet, exhalant des effluves de cerise, de café et de tomate séchée, avec une bouche à la fois dense et avec du grain. Avec ses saveurs persistantes et ses tanins fondus, on parle ici d'un vin frais et balancé, sans aucune lourdeur, qui va se bonifier pendant au moins 10 ans. En attendant, on pourra l'accompagner de viande rouge ou de gibier.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Pinot Noir
- Vendanges : manuelles
- Élevage : 10 à 11 mois en fût de chêne français, dont 30 à 35% de Meyrieux neufs et le reste dans des barriques de Meyrieux et Mercury de 2^{ème}, 3^{ème} et 4^{ème} années
- Degré d'alcool : 14%

Code SAQ : +10944241

