



*Coureur
des vignes*



PINOT NOIR THREE VINEYARD

CHEHALEM

WILAMETTE VALLEY, ETATS-UNIS

CHEHALEM

Les vins produits par Chehalem font la démonstration de façon éloquente que le climat de la Vallée de Willamette dispose de toutes les conditions pour créer des pinots noirs haut de gamme pouvant rivaliser avantageusement avec ce qui se fait de mieux en Bourgogne et ailleurs dans le monde. Ces vins singuliers et complexes, sont en partie dus à une récolte à maturité optimale, provenant de différentes parcelles. Les caractéristiques uniques du sol, de type « Wellsdale », composé à la fois de sédiments volcaniques et océaniques, s'expriment dans les fruits, apportant à la fois concentration, acidité et fortes notes minérales. Depuis peu, Chehalem s'inscrit dans une démarche responsable et cultive organiquement la parcelle de Ridgecrest. La winery s'engage à ne plus utiliser d'herbicides et à travailler en agriculture raisonnée.

LE VIN

Comme son nom l'indique, les vignes du « Three Vineyard » proviennent de trois micros terroirs reconnus : Ridgecrest, Stoller et Corral Creek. Le vigneron a choisi de cultiver le Pinot Noir, cépage emblématique de la région, sur différentes parcelles avec une attention particulière afin d'obtenir un vin unique reflétant la

diversité que peut offrir la vallée de Willamette !

A l'œil, le vin affiche un aspect lisse et profondément coloré. Au nez, il suggère de puissants arômes de fruits noirs ainsi que des notes florales et fumées. L'élevage en barriques lui donne également des saveurs de pain brioché et d'épices. Sérieusement structuré avec un équilibre parfait, en bouche, il offre une texture souple, le rendant très agréable à boire. Doté d'une belle finale, ce vin se mariera très bien avec un carpaccio de bœuf, un magret de canard ou un pot-au-feu !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Pinot Noir
- Elevage : 9 mois en fûts de chêne français, dont 20% neufs, 22% âgés d'un an et 58% d'âges différents
- Degré d'alcool : 13,5%

Code SAQ : + 11333783

