



*Coureur  
des vignes*



# BRUT MÉTHODE TRADITIONNELLE

## QUARTZ REEF

### CENTRAL OTAGO, NOUVELLE-ZÉLANDE

#### LE PRODUCTEUR

Nommé en référence au plus grand dépôt de quartz de la Nouvelle-Zélande, Quartz Reef est devenu au fil des ans un des plus célèbres producteurs de vins de Central Otago et de Nouvelle-Zélande. Le petit domaine a été fondé en 1996 par trois « aventuriers » du vin, Rudi Bauer, Trevor Scott, et John Perriam. Rudi Bauer, le vigneron du groupe, est autrichien d'origine et a travaillé pour plusieurs domaines aux États-Unis. Il est un des pionniers de la viticulture à Central Otago, ayant aidé à la création de plusieurs des plus célèbres domaines de la région à la fin des années 80, dont Rippon. Après 7 ans d'analyses dans la région, il a finalement choisi le terroir de Bendigo pour y créer ses propres vins, terroir qui, selon lui, est le plus propice à la création de vins élégants et complexes. Les vignes de Quartz Reef sont entièrement cultivées en biodynamie. Tout le travail au domaine est manuel et les techniques de vinification sont traditionnelles.

#### LE VIN

Composée à 65% de Pinot Noir et 35% de Chardonnay, cette cuvée haut de gamme, dont la production est limitée à 800 caisses par année, est fermentée en bouteille et vieillie sur lies pendant un minimum de 24 mois, comme c'est la tradition en

Champagne. Toutes les bouteilles sont remuées et dégorgées à la main par la propre équipe de Quartz Reef, ce qui est rare en Nouvelle-Zélande ! Effectuer ce travail coûteux et exigeant permet néanmoins de contrôler la qualité qui se reflète dans le produit final. En bouche, ce vin mousseux de style « Brut » se montre droit, frais et vif, avec une superbe balance en fruit et en acidité. La finale est crémeuse et délicate à la fois, ce qui fait de ce vin un compagnon idéal pour vos apéritifs et canapés en tout genre !

#### DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 65% Pinot noir, 35% Chardonnay
- Fermentation : en bouteille
- Vieillessement : sur lies pendant 24 mois
- Production : 800 caisses
- Degré d'alcool : 12,5%

**Code SAQ : +12235325**

