



*Coureur
des vignes*



ESTATE CHARDONNAY

WILLAMETTE VALLEY VINEYARDS

WILLAMETTE VALLEY, TATS-UNIS

LE PRODUCTEUR

Willamette Valley Vineyards est le rêve de Jim Bernau : produire des vins de classe mondiale dans la vallée de Willamette et faire en sorte qu'ils soient servis et vendus dans les meilleurs restaurants et magasins du monde. Ayant un attrait particulier pour le Pinot Noir et les cépages évoluant dans des milieux tempérés à frais, Jim se lance dans une viticulture de qualité incontestable. Il n'hésite pas à être actif localement et à créer des partenariats. Aujourd'hui, il est le premier producteur de Willamette et défend une approche bien précise : produire des vins qui sont vraiment expressifs du cépage et du terroir où ils sont cultivés, dans le plus grand respect du milieu ambiant. La liste des initiatives écologiques et sociales du domaine est longue. Entre autres, tous les vignobles sont certifiés durables - LIVE et Salmon Safe.

LE VIN

Les raisins de ce Chardonnay viennent du vignoble Estate, ambassadeur du domaine. Au sud de Salem, les vignes y prennent pied sur une ancienne coulée volcanique, nommée Jory en l'honneur de la famille pionnière qui a découvert ses sols riches en fer, parfait pour la culture de la prune. En 1983,

Jim a eu l'intuition que les raisins s'épanouiraient aussi bien dans ce terroir unique ! Le site viticole s'élève de 500 à 750 pieds d'altitude avec des pentes inclinées vers le soleil. Les vignes bénéficient d'une excellente circulation d'air et sont au-dessus de la ligne de gel. Le jour, la température est significativement inférieure à celle du fond de la vallée. Les vins du vignoble Estate incarnent ce terroir en affichant complexité, élégance et équilibre.

Dans ce Chardonnay, le nez invitant se caractérise par un bouquet frais d'abricot, de citron, de lime et de miel. Au palais, des saveurs de pomme jaune sont structurées par de subtiles notes de caramel écossais et de pain grille qui proviennent de l'élevage en barrique. Rond, souple et avec une pointe fraîche d'acidité, il se marie avec les fruits de mer en sauce comme les crevettes alfredo, le gratin dauphinois ou le curry de courge butternut !

DONNEES TECHNIQUES

- Cépage : Chardonnay
- Élevage : un an, chène français
- Degré d'alcool : 12%

Code SAQ : + 14979934

