



*Coureur
des vignes*

PINOT NOIR

WILLAMETTE VALLEY VINEYARDS

WILLAMETTE VALLEY, ÉTATS-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. Pour chaque cuvée, une attention particulière est portée à la profondeur, la richesse en bouche et l'équilibre.

LE VIN

Pour parvenir à la création de ce Pinot Noir, Willamette Valley Vineyards a veillé à sélectionner les meilleurs raisins de différentes parcelles dont la combinaison entre le type de sol et les clones de vigne est optimale. La plupart des fruits proviennent de la parcelle Jory, dont le sol volcanique riche en fer s'étale en coteaux à une altitude de

750 pieds. Une proportion de 20 % du vin a été vieillie dans des barriques neuves de chêne français de l'Allier, afin d'obtenir un boisé finement intégré. À mi-chemin entre le style ancien monde et nouveau monde, voici un Pinot Noir élégant et classique, doublé d'une personnalité propre à l'Oregon et à son climat frais ! Avec ses arômes de petits fruits rouge et des notes légèrement épicée, voici un vin qui ira très bien avec une côte de veau à la moutarde ou de l'effilochée de porc à l'érable.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Pinot Noir
- Parcelles : Jory (sol volcanique), Laurelwood (sédimentaire et volcanique)
- Âge des vignes : 30 ans
- Elevage : 20% en barriques neuves de chêne français de l'Allier
- Degré d'alcool : 13%

Code SAQ : +11333804

