



*Coureur
des vignes*



PIKE ROAD CHARDONNAY

ELK COVE VINEYARDS

WILLAMETTE VALLEY, ÉTATS-UNIS

LE PRODUCTEUR

En 1974, Pat and Joe Campbell, deux néophytes, se lancent dans l'aventure vinicole non pas par tradition comme plusieurs le font, mais par véritable passion ! Le positionnement optimal des parcelles et un soin méticuleux des vignes donnent concentration et profondeur de saveurs aux raisins. Ceux-ci sont triés avec attention et doucement manipulés. Au chai, le jus est recueilli par gravité à partir de grappes entières, puis la fermentation se fait à très basse température dans de petites cuves afin de préserver les qualités inhérentes et la fraîcheur du fruit. Le domaine décide d'étendre son savoir-faire au maximum et s'adonne depuis peu à un projet parallèle du nom de Pike Road.

LE VIN

Le projet Pike Road tient son nom de la route sinueuse qui serpente le long des plaines de Yamhill-Carlton et des forêts fourrées situées aux contreforts des montagnes de la Coast Range. Véritable histoire de passion, cinq générations se sont succédé dans la viticulture sur ce terroir d'exception depuis que les premiers ceps y furent plantés il y a 40 ans !

Aujourd'hui, Pike Road concentre des vignes dans différentes sous-zones de la Vallée de Willamette. Une partie du vin est issue de plus petits fruits, cultivés par des producteurs partenaires de longue date. Le vin est pressé en grappes entières, fermenté et élevé en fûts de chêne français (dont 35% sont neufs) pendant 12 mois. Le résultat est vraiment spectaculaire : la rondeur et la fraîcheur sont surprenantes ! En intégrant les fruits de plusieurs endroits, cette cuvée gagne en complexité et l'approche « multi-vignobles » donne lieu à un Chardonnay au véritable style de l'Oregon ! Doté d'une large palette aromatique, le fruité domine et s'intègre dans un boisé subtil et élégant, en faisant un vin versatile, parfait en toute occasion. Un rapport qualité-prix incroyable pour un vin issu à 100% de ce terroir extraordinaire qu'est la Willamette Valley.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Chardonnay
- Elevage : 12 mois en fûts de chêne français (35% neufs)
- Degré d'alcool : 13%

Code SAQ : + 13898307

