



*Coureur
des vignes*



PIKE ROAD PINOT NOIR

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 Pinot Noir est vendangé et trié à la main, puis fermenté dans de petites cuves en acier inoxydable à ciel ouvert. Le vin est ensuite élevé en fûts de chêne français pendant 10 mois. En intégrant les fruits de plusieurs endroits, il gagne en complexité et cette approche « multi-vignobles » donne lieu à un Pinot noir au style typique et envoûtant ! Dotés d'une large palette aromatique, les fruits mûrs dominent et s'intègrent dans une texture souple et élégante 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% Pinot Noir
- Elevage : 10 mois en fûts de chêne français
- Degré d'alcool : 13,5%

Code SAQ : + 13898294

