



*Coureur  
des vignes*



# PINOT NOIR

## EOLA HILLS

### OREGON, ÉTATS-UNIS

#### LE PRODUCTEUR

Tom Huggins, fondateur d'Eola Hills, était un expert en assurances de terres agricoles. Lorsqu'il a décidé de se lancer dans la belle aventure vinicole, en 1982, il savait exactement où se trouvaient les meilleurs sols pour développer son projet, soit au nord-est de la vallée. Les vins sont élaborés avec soin à partir de vignes de différentes parcelles (d'altitudes et de sols différents), afin de produire une richesse d'arômes et de textures. Pour les palais les plus sophistiqués, le domaine produit également en quantité très limitée, certaines cuvées « réserve », élaborées à la main et largement vieilles.

#### LE VIN

Avec son climat frais et ses journées ensoleillées, la Vallée de Willamette est idéale pour l'épanouissement des pinots noirs. Si leur qualité rivalise avec ceux de Bourgogne ou de Nouvelle-Zélande, c'est parce qu'ici aussi la diversité et la complexité des terroirs est présente !

D'un rapport qualité-prix étonnant, voici le Pinot noir le plus populaire de tout l'Oregon, grâce à une réputation renforcée années après années. D'une qualité constante d'un millésime à l'autre, le

producteur montre tout son savoir-faire en proposant un très bel exemple des pinots d'Oregon : élégant, frais et épuré ! Cet excellent vin offre à la fois souplesse et raffinement. D'une pureté de fruit incroyable avec ses arômes de cerise noire, il a été vieilli 11 mois en barriques de chêne français et américain, dont 15 % neufs. Ce passage en fûts lui apporte des touches d'épices douces et de bois brûlé, qu'on ressent particulièrement lors de la finale agréable et soyeuse. Délicieux avec un burger au bleu ou un carré de porc aux herbes !

#### DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Pinot Noir
- Elevage : 11 mois en fûts de chêne français et américain, dont 15 % neufs
- Degré d'alcool : 13,5%

**Code SAQ : +10947759**

