



*Coureur
des vignes*



PINOT NOIR VILLAGE

PAUL CLUVER

ELGIN, AFRIQUE DU SUD

LE PRODUCTEUR

De taille minuscule, la production de vins de la famille Cluver est le gage d'une très grande qualité, dont le pinot noir est la vedette. Au fil des ans, Paul Cluver s'est taillé la réputation d'être un des trois meilleurs producteurs de pinot noir de l'Afrique du Sud, rien de moins ! Actuellement, le vignoble dédié 22 hectares à la culture de ce cépage soit 28% du vignoble total !

LE VIN

Pour l'élaboration de ce vin, les premières vignes furent plantées en 1989 alors que les plus récentes datent de 2009. L'âge des vignes varie donc entre 5 et 24 ans. Le sol est principalement composé de schiste et d'argile. La forte concentration de minéraux dans le sol et les nuits très fraîches expliquent en grande partie l'excellente qualité des raisins qui y poussent. L'exposition et l'altitude variant entre 280 et 400 mètres, sont responsables du caractère fruité et croquant du raisin, conférant à ce Pinot Noir une texture agréable et gourmande.

Le vignoble étant situé à 10 km de distance de l'océan Atlantique et 70 km de la ville de Cape Town. Il s'agit de loin d'une des régions les plus tempérées du pays.

Le vin est placé en fûts de chêne et en cuves d'acier inoxydable, pendant une courte période durant laquelle a lieu la fermentation malo-lactique. Le vin est partiellement vieilli en barriques françaises pour 3 mois afin d'ajouter de la complexité et de rendre sa texture soyeuse.

Ce Pinot Noir Village est un vin remarquable. On parle ici d'un pinot frais et équilibré, très facile à boire. D'influence très bourguignonne, sans aucune lourdeur ni boisé excessif, ce vin offre un rapport qualité-prix exceptionnel. A essayer avec un lapin aux pruneaux !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Pinot Noir
- Vendanges : manuelles
- Vinification : en cuves d'acier inoxydable puis 3 mois en fûts de chêne
- Degré d'alcool : 13%

Code SAQ : +12890856

