



*Coureur
des vignes*



DIJON CLONE 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, dans le plus grand respect du milieu ambiant. La liste des initiatives écologiques et sociales du domaine est longue. Entre autres, tous les vignobles sont certifiés durables - LIVE et Salmon Safe.

LE VIN

Dans les années 80, Jim voyage en Bourgogne avec la délégation du gouverneur de l'Oregon pour rechercher des clones qui pourraient améliorer la qualité des vins. Les vignes ramenées sont mises en quarantaine à l'Oregon State University avant d'être propagées dans les vignobles

de la région. Aujourd'hui, les vignes naturellement dérivées de ces clones de Dijon de France plantés dans la vallée de la Willamette constituent le tournant de la renommée du vin de l'Oregon.

Ce Pinot Noir, digne descendant de ces clones de Dijon, incarne son héritage français! Voici un Pinot Noir de style classique offrant des arômes de fruits rouges à l'avant-plan, secondés par de délicates notes d'épices et de terre. La bouche est fruitée et ronde avec une texture soyeuse mi-corsée et une acidité équilibrante qui conserve le dynamisme du vin. Délicieux avec le saumon sur planche de cèdre, le poulet marsala, le filet de porc en croûte d'herbes, les pains plats au feu de bois et les pâtes fraîches aux champignons.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Pinot Noir
- Parcelles : Jory et Nekia, sols volcaniques, et Laurelwood, sols sédimentaires et volcaniques
- Elevage : 9 mois en fûts de chêne français, dont 12% neufs
- Degré d'alcool : 12%

Code SAQ : + 15021509

