



*Coureur
des vignes*



DIJON CLONE CHARDONNAY

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

La longue et fraîche saison de croissance de la Willamette Valley est idéale pour obtenir de faibles rendements et des raisins de Chardonnay de haute qualité. Les clones de Dijon dont provient cette cuvée sont de différentes parcelles des vignobles Estate et Elton, choisies pour leur altitude et

sols uniques (Jory et Nekia). Les vignes ont été soignées à la main et éclaircies en grappes pour optimiser la maturation des polyphénols.

Après un pressage doux des baies et de quelques grappes entières, le moût est réparti entre barriques de chêne français (usagés et neuf) et cuves inox. À l'assemblage final, on apprécie ce subtil travail du bois dans un vin structuré sans maquillage. La trame aromatique offre des effluves de fleurs printanières, de pomme verte, de lime, de pierres humides et de pâte feuilletée. En bouche, on apprécie l'équilibre du fruité pur, de la minéralité typique de l'Oregon et de l'acidité qui préserve la fraîcheur du vin, nous amenant à mille lieux des chardonnays lourds et boisés, très près des meilleurs crus bourguignons !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Chardonnay (clône Dijon)
- Élevage : 10 mois, chêne français et inox
- Degré d'alcool : 14%

Code SAQ : +14979942

