



● Pinot Noir Reserve Santa Cruz Mountains

ROU021

Historique

L'histoire de Clos LaChance, c'est l'histoire d'un couple de passionnés du vin qui en 1987 décide de planter par pur plaisir quelques vignes derrière leur maison à Saratoga. Rapidement le vin acquiert une réputation telle auprès des amis et des proches de la famille, que la demande dépasse vite le cercle d'amis et les quantités de bouteilles produites sont rapidement insuffisantes. Brenda LaChance et Bill Murphy décident donc d'acheter d'autres vignes dans la superbe région des montagnes de Santa Cruz. Cette région côtière assez fraîche est reconnue pour produire des raisins donnant des vins parmi les plus fins et élégants de Californie. La table était mise pour devenir la maison respectée qu'elle est devenue.

Reconnaissance

Pays	Etats-Unis	Producteur	Clos LaChance
Région vinicole	Californie	Cépage(s)	100% pinot noir
Appellation	Santa Cruz Mountains	Conservation	Environ 10 ans selon le millésime
Service	17° C		

Description

Oeil

Robe rubis pâle

Nez

Arômes de pomme grenade, noix de cola et champignons.

Bouche

On retrouve en bouche les arômes que nous avons au nez avec en plus des notes épicées. Le fruit rouge mûr est la première sensation que l'on a suivi de belles notes minérale en fin de bouche.

Accord mets/vin

Dinde fumée, saumon grillé, champignons et aubergine.

Commentaires

Le Pinot Noir Reserve Santa Cruz de Clos Lachance représente bien le terroir des montagnes de Santa Cruz à offrir. Les régions plus fraîches des montagnes de Santa Cruz offrent des journées d'été de brouillard dense et des températures douces, tandis que les sommets plus chauds et les pentes orientales nous donnent des journées chaudes et des soirées fraîches. La complexité du vin est réunie avec le mariage de ces deux microclimats. Les vendanges ont lieu de fin septembre à fin octobre chaque année. Les sols peu profonds permettent aux vignes de stresser et de mûrir à un rythme régulier et lent. Les raisins sont cueillis et triés à la main avant l'égrappage. Une fois égrappés dans des cuves ouvertes, le moût est refroidi à 4°C et trempé à froid pendant 5 à 7 jours. Le moût est inoculé et se réchauffe naturellement, ce qui donne aux raisins un contact avec les peaux supplémentaire avant les températures intenses de la fermentation. Le réservoir est ensuite bâtonné doucement 4 fois par jour pendant le pic de fermentation pour incorporer le bouchon (les peaux) dans le jus en fermentation pour une extraction supplémentaire. Une fois la fermentation terminée, le jus coule par gravité directement dans les barriques. Le vin restera en barrique 22 mois (30% chêne français neuf et 70% chêne français neutre). Le vin est bâtonné une fois par semaine pendant 3 mois pour augmenter le contact avec les lies et aider à arrondir la bouche. Le vin n'est soutiré qu'une seule fois avant d'être mis en bouteille par gravité. Le Pinot Noir Réserve ne voit jamais de pompe et est traité doucement tout au long de la fermentation, de l'élevage et de la mise en bouteille, pour garantir une qualité optimale. Sucre résiduel : 0.1 g/l

En une ligne

Un pinot noir de bonne concentration aux arômes de fruits mûrs associés à la Californie tout en ayant une belle fraîcheur qui rappelle la Bourgogne.