



● 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

Rouge rubis

Nez

Très bourguignon au nez avec des notes de cerise noir, de prune, de cannelle suivi d'arôme rappelant le sous-bois, les champignons, le chocolat noir avec de légères notes fumées.

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 en bouche suivi des notes de prune, chocolat et truffe. Belle note minérale en fin de bouche.

Accord mets/vin

Gibier à plumes. Superbe avec les viandes rouges braisées ou grillées accompagnées de champignons sauvages.

Commentaires

Commentaires : Plusieurs facteurs font de ce pinot noir la cuvée élite de Clos LaChance. Le vignoble est situé sur la crête des Santa Cruz Mountains, ce qui fait qu'avec une altitude pareille, le sol est plus pauvre, la pluie moins fréquente et les températures plus fraîches. Il en résulte des rendements à l'hectare très bas donc des raisins beaucoup plus riches en arômes et en concentration. - Il y a aussi l'influence de la baie de Monterey qui rafraîchit la région et crée un micro-climat qui favorise grandement la culture du Pinot noir. - Le raisin passe par la table de tri avant d'être vinifié en petites cuves. Fermentation avec remontages fréquents pour en extraire le maximum de couleur et d'arômes le tout suivi d'un élevage de 12 mois en barrique française (60% neuves).

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.