



Chenin Blanc & Viognier

13497271

Historique

C'est en 1990 que Pine Ridge décide de créer ce vin à l'assemblage original de Chenin et viognier. Ce qui devait être au départ une cuvée expérimentale est rapidement devenue l'un des plus grand succès de Pine Ridge. Le mariage inusité de ces deux cépages a pour résultat un vin complexe qui a le coté frais du chenin et les arômes puissants et fruités du viognier.

Reconnaissance

91 points - James Suckling (mill. 2023)

Pays	Etats-Unis	Producteur	Pine Ridge Winery
Région viticole	Californie	Cépage(s)	80% chenin blanc, 20% viognier
Appellation	California	Conservation	3-5 ans
Service	10°C		

Description

Oeil

Robe jaune pâle aux reflets verts

Nez

Bouquet complexe de pêche, mangue, poire, d'agrumes et d'arômes de fleurs comme le jasmin. Des notes d'épices (cardamome, girofle, gingembre) et de thé blanc complètent le nez.

Bouche

Beaucoup de fruits en bouche (nectarine, ananas, figue, pamplemousse) avec une impression de fraîcheur, de rondeur et d'élégance. Belle longueur.

Accord mets/vin

Crab cake, lotte au curry, salade de homard légèrement épicée, crevettes à la Thai, calmars frits, Sushi, Flétan grillé et la cuisine asiatique en générale. Excellent aussi en apéro.

Commentaires

Le chenin blanc qui provient de Clarksburg est récolté assez tôt dans la saison pour garder le maximum de fraîcheur alors que le viognier qui provient de Lodi, est récolté tardivement pour avoir au maximum les arômes floraux et épicés. Les raisins sont pressés à l'aide de pressoir pneumatique pour aller chercher le maximum de délicatesse. La fermentation se fait lentement à basse température en cuve inox. L'élevage aussi sera fait en cuve inox donc aucun passage en barrique n'est fait, pour garder le maximum de fraîcheur et de fruit.

En une ligne

C'est un vin au nez explosif d'agrumes avec une bouche fruitée mais pleine de fraîcheur en même temps. Une impression s'approchant de la perfection en bouche.