CLARKSBURG CALIFORNIA

CHENIN BLANC-VIOGNIER

Pine Ridge, 2016

Rachetez une caisse sur myvitibox.com

AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Elysée

Cet assemblage de chenin et de viognier ne vous laissera pas indifférent, je peux vous l'assurer ! Dès le nez, le vin impressionne par ses arômes d'agrumes et de fruits confits. La bouche est gourmande et parfaitement équilibrée entre la belle acidité du chenin et la rondeur du viognier. Ses quelques années de bouteilles lui ont vraiment donné beaucoup de caractère, mais la fraîcheur tant recherchée dans un vin blanc est toujours très présente.

TERROIR

Au nord de San Franscisco, au bord du fleuve de Sacramento, se trouve la petite appellation viticole de Clarksburg au cœur de la Napa Valley. Le fleuve est le principal atout de cette région. En plus de maintenir beaucoup d'humidité dans le sol, le cours d'eau réfléchit les rayons du soleil sur les grappes qui mûrissent ainsi plus facilement.

CÉPAGES

Cet assemblage original ne peut avoir comme origine que le nouveau monde, la Californie. Le climat plus chaud de la côte ouest des Etats-Unis gorge davantage les baies en sucre : les raisins sont plus concentrés et plus mûrs. L'intensité aromatique des vins qui en résulte est incroyable, penchant vers des arômes de fruits confits.

83% CHENIN BLANC
17% VIOGNIER

MILLÉSIME

Le millésime 2016 californien jouit d'une très jolie réputation ! La douceur du printemps et la chaleur de l'été ont permis un développement optimal de la vigne au cours de son cycle végétatif, jusqu'à la vendange de nombreux raisins parfaitement mûrs. Les brumes maritimes de fin d'été, typiques de la Californie, ont permis aux raisins d'accumuler une belle fraîcheur, très appréciable à la dégustation.

UN VIN, UN DOMAINE

Passionné par le vin et la viticulture, Gary Andrus dirigea le domaine jusqu'à sa disparition en 2009. Amateur de vins du bordelais, il a été parmi les premiers à percevoir le formidable potentiel de la Napa Valley où il s'est installé dès 1978. C'est aujourd'hui Michael Beaulac qui perpétue les valeurs de son prédécesseur en réservant une grande place au terroir et en limitant les intrants dans le vin !

TEMPÉRATURE : entre 9°C et 11°C

CARAFAGE : ouvrir une demi heure avant de servir

GARDE : à consommer dès maintenant et jusque fin 2022

Etape 1 : VISUEL

LIMPIDITÉ:

☑ limpide ☐ trouble ☐ voilée

COULEUR:

Jaune vert | Or vert | Jaune paille | Doré | Vieil or | Ambré | Roux

INTENSITÉ COLORANTE:

☑ claire ☐ soutenue ☐ profonde

BRILLANCE:

☐ terne ☐ lumineuse ☑ éclatante

CAPILLARITÉ (LARMES):

☐ fluide ☑ coulante ☐ épaisse

Etape 2 : OLFACTIF

IMPRESSION :

☐ douteuse ☑ plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE :

☐ fermée ☐ discrète

☑ ouverte ☐ puissante

FAMILLE AROMATIQUE :

Fruits blancs, fruits jaunes, floral

ARÔMES :

pêche

poire

coing

acacia

Etape 3 : GUSTATIF

ATTAQUE :	☐ faible	☑ nette	☐ intense		
SUCRE :	☑ sec	☐ tendre	☐ suave	☐ moelleux	☐ pâteux
ACIDITÉ :	☐ molle	☐ tendre	☐ fraîche	☑ vive	☐ nerveuse
ALCOOL :	☐ maigre	☐ léger	☑ riche	☐ corsé	☐ alcooleux
SALÉ :	☑ absent	☐ iodé			
GAZ CARBONIQUE :	☐ absent	☑ perlant	☐ pétillant	☐ effervescent	
TEXTURE :	☐ coulante	☐ fluide	☐ douce	☑ soyeuse	☐ onctueuse
LONGUEUR AROMATIQUE :	☐ absente	☐ courte	☑ développée	☐ longue	☐ persistante
DOMINANTE FINALE :	☐ sucre	☑ acidité	☐ gras/alcool		

ACCORDS METS ET VINS

- Tartare de saumon et pickles d'oignons rouges
- Suprême de poulet aux champignons crémés
- Chaource
- Pomme rôtie au caramel