

Otronia

Otronia Block 1 Pinot Noir est une expression unique du Pinot Noir de Patagonie, issu d'une parcelle singulière qui capture le terroir extrême du sud, alliant fraîcheur et complexité remarquables.

OTRONIA
PATAGONIA EXTREMA



Block 1 Pinot Noir 2019

Patagonie, Argentine

Région et Vignobles

Situé à la **latitude 45°33' S**, Bodega Otronia se trouve à **Sarmiento, Chubut** en Patagonie, l'une des régions viticoles les plus australes au monde. Cette latitude extrême apporte un climat **froid et sec**, avec des vents forts et une importante amplitude thermique, qui préservent l'acidité et intensifient les saveurs. Les **sols du Block 1** varient en composition, avec un profil caillouteux et bien drainé qui renforce la minéralité et la structure du vin.

Le climat unique de la Patagonie, caractérisé par des températures froides et une intensité lumineuse élevée, permet une maturation lente, idéale pour le Pinot Noir. Les conditions difficiles nécessitent une gestion minutieuse des vignes, résultant en des raisins concentrés en saveur et naturellement vifs, capturant la beauté sauvage du paysage patagonien.

Vinification

L'Otronia Block 1 Pinot Noir est élaboré avec une attention particulière au terroir spécifique du vignoble. **Récoltés en mars**, les raisins sont fermentés en cuves de béton, avec **50 % de grappes entières** pour renforcer la structure et la complexité aromatique. Après la fermentation, le vin subit une **fermentation malolactique** et est élevé en **foudres de chêne français non toasté pendant 18 à 20 mois**. Cette approche permet de préserver le caractère fruité naturel tout en ajoutant une complexité texturale subtile.

Ce **100 % Pinot Noir** a un **degré d'alcool de 12,9 %**, un **pH de 3,44** et une acidité de **6,3 g/L**, offrant un vin à l'acidité vive, modérément alcoolisé et à la structure raffinée.

Alcool :12,90 %

Composition: 100% Pinot Noir

OTRONIA
PATAGONIA EXTREMA

Block 1 Pinot Noir 2019

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis avec des reflets violets, reflétant jeunesse et fraîcheur.
- **Arôme** : Arômes de **framboises, cerises** et notes florales, agrémentés de touches herbacées d'origan et de thym, et d'une subtile note de truffe, capturant le caractère de climat froid de la Patagonie.
- **Palais** : Moyennement corsé avec des tannins soyeux et une acidité naturelle vive. En bouche, des saveurs de fruits rouges se mêlent aux herbes et à une touche minérale, menant à une longue finale délicate marquée par finesse et profondeur.

Le Saviez-vous ?

Les **vignobles Otronia à Sarmiento** figurent parmi les plus méridionaux au monde, repoussant les limites de la viticulture. Les vents constants et les températures froides de la Patagonie nécessitent une gestion intense, mais contribuent aussi au profil distinctif du vin, alliant acidité fraîche et élégance. L'engagement de Bodega Otronia pour les "vins de parcelle" garantit que chaque bouteille reflète les caractéristiques uniques de chaque parcelle du vignoble.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Canard Rôti avec Sauce aux Herbes** : L'acidité et les notes de fruits rouges du vin équilibrent les saveurs riches du canard, tandis que ses nuances herbacées rehaussent la sauce aux herbes.
- **Champignons Portobello Grillés au Thym** : Les saveurs terreuses des champignons se marient bien aux notes de truffe et de minéralité du vin, créant un accord équilibré.
- **Salade de Betteraves et Fromage de Chèvre** : L'acidité du vin et son fruité délicat harmonisent avec la douceur des betteraves et la texture crémeuse du fromage de chèvre.
- **Carré d'Agneau au Romarin** : Les tannins raffinés et les notes herbacées du vin résonnent avec les saveurs de l'agneau et du romarin, enrichissant le profil savoureux du plat.

89

Robert Parker (RP) : 89 Points (2018)

The 2018 Bloque I Pinot Noir is nice and easy to drink, with some floral and red berry aromas and flavors. The palate is quite light, with fine tannins and moderate acidity. Pleasant, but not at the price asked. 3,000 bottles were filled in November 2019.