

Blank Canvas Escaroth Pinot Noir est un Pinot Noir intense et axé sur le terroir, exprimant le climat unique et les vignes non irrigué es de Taylor Pass à Marlborough.

Escaroth Pinot Noir 2020

Marlborough, Nouvelle-Zélande

Région et Vignobles

Situé dans le **Taylor Pass** à Marlborough, le **vignoble Escaroth** bénéficie d'une pente orientée au nord et de sols argileux non irrigués, une rareté dans la région. Planté en **2001** avec les clones de Dijon **777 et 115**, le vignoble est adapté à la sécheresse, ce qui intensifie la concentration et la profondeur des arômes. Cette position et l'amplitude thermique importante de la région favorisent une **acidité vive** et une structure tannique robuste dans le Pinot Noir, apportant un équilibre unique entre richesse et fraîcheur.

La culture en sec, pratiquement inédite à Marlborough, permet aux racines de pénétrer profondément dans le sol, ajoutant une minéralité et une expressivité marquée au vin. Ce vignoble singulier produit ainsi un Pinot Noir puissant et nuancé, reflétant fidèlement le terroir de Marlborough.

Vinification

Ce millésime a bénéficié de conditions idéales, produisant des petites baies concentrées en arômes. Les raisins ont été récoltés à la main et fermentés avec **50 % de grappes entières**, préservant ainsi texture et complexité. Après une macération à froid de cinq jours, la fermentation naturelle a duré **15 jours**, avec un pigeage doux pour une extraction maîtrisée.

L'élevage a été réalisé en **fûts de chêne français (25 % neufs)** pendant 12 mois, suivi de trois mois en cuve inox pour une stabilisation naturelle avant la mise en bouteille. Cette maturation lente a permis de développer profondeur et rondeur, sans filtration.

Notes de Dégustation

- Couleur: Rubis profond avec des reflets grenat.
- **Arôme**: Parfums de **violette**, **pivoine**, **cerise rouge et grenade**, avec des touches de terre, d'épices et un soupçon de notes giboyeuses.
- Palais: Saveurs concentrées de fruits rouges, épices et notes terreuses, soutenues par des tanins fermes et une acidité vive qui prolonge la finale minérale.





Alcool:13,00 %

Composition: 100% Pinot Noir







Escaroth Pinot Noir 2020

Le Saviez-Vous?

Le **vignoble Escaroth** est unique pour Marlborough car il est cultivé en sec, ce qui nécessite des vignes résilientes et donne un Pinot Noir d'une intensité et d'une structure minérale remarquables. Ce choix de viticulture met en valeur la force du terroir, offrant un vin de caractère unique.

Accords Mets et Vins

- Magret de canard à la cerise : Les notes fruitées et terreuses du vin soulignent la richesse du canard.
- **Risotto aux champignons sauvages :** Les champignons se marient avec les saveurs savoureuses du vin et son acidité fraîche.
- Carré d'agneau au romarin : La structure du vin équilibre les qualités herbacées et savoureuses de l'agneau.
- Brie ou Camembert affiné : Les fromages crémeux et terreux révèlent la complexité du vin et amplifient sa profondeur.

94 Decanter

Decanter (DCT): 94 Points (2020)

The vividly aromatic notes of Morello cherry, suffused with the gorgeous pepperiness of rain-wet briar hedges, immediately signal the poise and red-fruited nature of Gibbston. The fruit is ripe, absolutely juicy but remains wonderfully translucent, with every berry and cherry nuance, every shimmer of spiciness, highlighted by brilliant acidity and supported by silk chiffon tannins. The inclusion of 50% whole bunches in the ferment and masterfully integrated use of low-toasted oak only help to heighten the delicacy of this Pinot.



