

Escarpment

Issu du Barton Vineyard à Martinborough, planté sur des graviers alluviaux profonds, Te Rehua 2022 exprime la chaleur et le drainage typiques des Terraces de Martinborough, donnant un Pinot Noir concentré, précis et minéral.



Te Rehua Pinot Noir 2022

Martinborough, Nouvelle-Zélande

Région et Vignobles



Le vignoble bénéficie d'un **microclimat chaud et sec**, équilibré par de fortes **amplitudes thermiques** entre le jour et la nuit. Cette combinaison assure une maturité phénolique complète tout en préservant l'acidité et l'aromatique. Le résultat : un Pinot Noir à la fois **riche et structuré**, à la texture soyeuse, fidèle à l'identité de Martinborough.



Te Rehua 2022 est élaboré exclusivement à partir de **Pinot Noir**. Les raisins ont été **vendangés manuellement** et triés avant une **fermentation spontanée** en cuves ouvertes. **21 % de grappes entières** ont été incorporées pour apporter tension, complexité florale et structure tannique fine. Le moût a été **pigeé à la main une fois par jour**, pour une extraction douce sur **25 jours de cuvaison**.

Après pressurage, le vin a été élevé **20 mois en fûts de chêne français**, dont **43 % neufs**, apportant des notes d'épices et une intégration subtile sans dominer le fruit. La mise en bouteille s'est faite **sans collage ni filtration** afin de préserver la texture et la pureté aromatique. **Alcool :** 14,2 % | **Sucre résiduel :** < 1 g/L | **Acidité totale :** 5,4 g/L | **pH :** 3,77



Alcool :14,20 %

Composition: 100% Pinot Noir

ESCARPMENT

TE REHUA







Te Rehua Pinot Noir 2022

Notes de Dégustation

- Couleur : Rubis profond aux reflets grenat.
- **Nez**: Arômes intenses de chocolat noir, de soja et d'épices douces, mêlés à des notes d'herbes séchées, de paprika, d'olives noires et de fruits noirs mûrs. Une touche florale et aérienne due aux grappes entières.
- **Bouche**: Ample et concentrée, dévoilant une texture veloutée et des tanins fermes et élégants. L'équilibre entre richesse fruitée, profondeur umami et fraîcheur minérale conduit à une finale longue, droite et persistante.

Le saviez-vous?

Te Rehua est l'un des plus anciens vignobles utilisés par Escarpment. Son nom provient de la **mythologie māorie**, désignant une entité céleste associée à la vitalité et à la renaissance. Ce site relativement chaud produit des **Pinot Noirs denses et profonds**, marqués par la puissance, la structure et une grande capacité de garde — l'incarnation même du style de Martinborough.

Idées d'Accords Mets et Vins

- Rôti de chevreuil aux baies de genièvre : La richesse du gibier souligne les arômes épicés et le fruit noir du vin.
- Magret de canard au sirop de prune : L'acidité du vin équilibre la douceur du plat, tandis que les notes de soja et d'olive en prolongent l'umami.
- Épaule d'agneau confite au romarin : Les tanins fermes et la profondeur du vin répondent à la texture fondante de la viande.
- **Risotto aux cèpes :** Les saveurs terreuses et umami du plat se marient idéalement avec la complexité du Pinot Noir.



Robert Parker (RP): 93 Points (2022)

The 2022 Te Rehua Pinot Noir is the darkest in color, with lashings of brooding exotic spice, black cherries, blood plum and even a hint of pepper-rolled pastrami. In the mouth, the wine is illuminated by fresh acidity; the ripe fruit speaks of blackberries and mouthfilling sweet roasted beetroot and brine. There is a duality of ripe fruit and very fine acidity in the mouth; they sit comfortably within each other's arms. 14.2% alcohol, sealed under screw cap.



James Suckling (JS): 95 Points (2021)

A juicy and savory 2021 with dried strawberry, meat, mineral and earth undertones. Medium to full body. Chewy tannins and layered. Slightly smoky at the end. Charcoal. Very drinkable but better in 2025.







Te Rehua Pinot Noir 2022

Wine Enthusiast (WE): 94 Points (2021)





