

Hamilton Russell

Hamilton Russell Pinot Noir est une expression raffinée du terroir de la vallée de Hemel-en-Aarde, offrant un bouquet complexe de fruits noirs épicés avec une séduisante note savoureuse.

HAMILTON RUSSELL VINEYARDS



Pinot Noir 2024

Walker Bay, Afrique du Sud

Région et Vignobles

La **vallée de Hemel-en-Aarde**, où se trouve le domaine Hamilton Russell, est une région viticole unique située près de Hermanus dans le Cap de Bonne-Espérance, en Afrique du Sud. Cette vallée, connue pour son mésoclimat maritime frais, bénéficie de la proximité de l'océan Atlantique, qui modère les températures et prolonge la saison de croissance. Le climat de la région, avec des températures maximales moyennes de 25,18°C pendant les mois cruciaux précédant et pendant la récolte, est idéal pour cultiver le Pinot Noir, contribuant à la période de maturation lente et prolongée qui améliore la complexité et la profondeur du raisin.

Le sol de la **vallée de Hemel-en-Aarde** est caractérisé par des sols pierreux, riches en argile et dérivés de schiste à faible vigueur. Ces sols sont parfaits pour la viticulture, offrant un excellent drainage tout en retenant suffisamment d'humidité pour nourrir les vignes pendant les mois d'été secs. La composition unique du sol et le microclimat de la vallée garantissent que les vignes produisent de faibles rendements de petites baies concentrées, essentielles pour produire des vins expressifs de haute qualité.

Vinification

Le **Hamilton Russell Pinot Noir** est élaboré avec un accent sur l'expression du terroir unique de la vallée de Hemel-en-Aarde. Les raisins sont récoltés avec de faibles rendements de 2,49 tonnes par hectare (16,18 hl/ha), assurant concentration et intensité dans le fruit. La saison de croissance a été marquée par un hiver humide et une période de débourrement à véraison légèrement plus humide que la moyenne, suivie d'un mois de septembre sec qui a facilité un débourrement sain et uniforme.

Après la récolte, le vin subit une fermentation puis est vieilli pendant **10 mois en fûts de chêne français à 100%**. Les fûts de chêne utilisés sont des fûts de 228 litres à grain fin de Francois Freres, avec une torréfaction spécifique développée par Hamilton Russell Vineyards. La maturation en fût, avec 36% de fûts neufs, 36% de deuxième remplissage et 28% de troisième remplissage, ajoute de la complexité et de la profondeur au vin, apportant des nuances subtiles de chêne sans dominer le caractère fruité.

Alcool :13,80 %

Composition: 100% Pinot Noir

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

HAMILTON RUSSELL VINEYARDS

Pinot Noir 2024

Notes de Dégustation

- **Couleur**: Rouge rubis profond
- **Arôme**: Un bouquet complexe de fruits noirs épicés avec des notes de caractère "primal" savoureux et un parfum de fruits noirs épicés et complexes.
- **Palais**: Riche et généreusement texturé, avec une ligne tannique serrée et une longueur élevée. Le vin n'est pas excessivement fruité ou sucré, montrant un équilibre entre richesse et complexité savoureuse.

Le Saviez-vous ?

Hamilton Russell Vineyards est renommé pour son dévouement à l'expression du terroir de la vallée de Hemel-en-Aarde à travers ses vins. L'engagement du domaine envers de faibles rendements et une gestion méticuleuse des vignobles garantit que chaque bouteille de Pinot Noir capture les caractéristiques uniques de la région, faisant de ce vin une référence pour le Pinot Noir sud-africain.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Saumon Grillé**: La texture riche et huileuse du saumon grillé complète les notes savoureuses et épicées du vin, tandis que l'acidité du Pinot Noir coupe la richesse du poisson.
- **Confit de Canard**: Les saveurs giboyeuses et la peau croustillante du confit de canard se marient magnifiquement avec les nuances de fruits noirs et de saveur du vin, améliorant l'expérience culinaire.
- **Risotto aux Champignons**: Les saveurs terreuses des champignons dans un risotto crémeux mettent en valeur le bouquet complexe du vin et ajoutent de la profondeur à l'accord.
- **Carpaccio de Bœuf**: Les saveurs délicates du carpaccio de bœuf avec un filet d'huile d'olive et du Parmesan râpé rehaussent le profil savoureux et épicé du vin, créant une harmonie parfaite.

91 vinous

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 91 Points (2023)

The 2023 Pinot Noir matured in one-third new French oak for 14 months. It has a fresh and perfumed bouquet, perhaps one of the most floral and potpourri-like that I have encountered in recent years. You could almost mistake this for a Grenache. Fresh and vibrant, the palate is medium-bodied with crunchy red fruit, a crisp line of acidity and a touch of sour cherry on the finish. Very fine.

93

Robert Parker (RP) : 93 Points (2022)

Popping out of the glass with succulent dark red cherries and fresh potpourri essence, the 2022 Pinot Noir bursts with notes of wild herbs and turned earth. Medium-bodied, the palate offers flavors of black raspberry with a firm-gripping tannic edge. It shows seductive florals with spicy flavors and ends with a food-friendly finish. Rating: 93+

HAMILTON RUSSELL VINEYARDS

Pinot Noir 2024

James Suckling (JS) : 92 Points (2022)

This is a sleek pinot with notes of cloves, cranberries, thyme and raw mushrooms. Hints of iron. Medium-bodied, savory and nicely balanced, with fine-grained tannins.