



Cristom

Issu de l'emblématique Louise Vineyard, ce Pinot Noir dévoile des couches de cerise, épices et nuances terreuses, incarnant l'essence de l'AVA Eola-Amity Hills.



Oregon, Etats-Unis

Région et Vignobles

Le **Louise Vineyard**, établi en **1993**, porte le nom de la grand-mère de Tom Gerrie, propriétaire et vigneron de deuxième génération de Cristom. Situé sur les **pent****es les plus basses** du domaine, ce vignoble s'étend sur **12,3 hectares** et se caractérise par une combinaison de **sols volcaniques**, de **sédiments marins**, et de limons déposés par les **Missoula Floods**. Cette diversité des sols confère profondeur et intensité au vin.

Protégé par une petite forêt à l'ouest et au sud, le vignoble est partiellement abrité des fraîches **brises de l'océan Pacifique**, canalisées par le **Van Duzer Corridor**. Cela modère l'acidité des raisins tout en permettant aux vignes âgées de 27 à 31 ans de produire des fruits d'une richesse et d'une complexité exceptionnelles.

Vinification

Ce millésime a bénéficié d'une saison de croissance prolongée, marquée par un printemps frais et un été chaud, permettant aux raisins de développer des saveurs subtiles et nuancées. Le vin a été élaboré à partir de raisins **vendangés à la main**, avec une fermentation en **grappes entières à 58 %**, ajoutant complexité aromatique et structure.

La fermentation a été réalisée avec des **levures indigènes**, reflétant le microbiome unique du vignoble. L'élevage s'est déroulé pendant **17 mois sur lies** dans des barriques de chêne français neuves à **30 %**, apportant des notes d'épices subtiles et une profondeur tout en préservant la pureté du fruit. Le vin a été mis en bouteille **sans collage ni filtration**, soulignant son authenticité et son expression du terroir.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rubis profond avec des reflets grenat.
- **Arômes** : Complexes et séduisants, avec des notes de **cerise Rainier, épices asiatiques, sauce hoisin et noix de muscade**.
- **Bouche** : Ample et stratifiée, avec des saveurs de **prune croquante, chocolat noir, épices douces**, et des touches d'**herbes aromatiques**. Les tanins souples et une acidité vive mènent à une finale longue et élégante.



Alcool : 13,50 %

Composition: 100% Pinot Noir



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Louise Vineyard Pinot Noir 2021

Le Saviez-Vous ?

Le **Louise Vineyard** représente les vignes les plus anciennes de Cristom et agit comme un microcosme du terroir diversifié de l'**Eola-Amity Hills**. Sa position unique sur le domaine lui permet de produire des vins à la fois riches et précis, capturant l'essence du Pinot Noir de l'Oregon.

Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Confit de canard avec sauce aux cerises** : Met en valeur les notes fruitées et épicées du vin.
- **Saumon grillé avec glaçage soja-gingembre** : Complète les saveurs terreuses et savoureuses du vin.
- **Tarte aux champignons sauvages et thym** : Sublime les nuances herbacées et terreuses.
- **Cheddar affiné ou Gruyère** : Équilibre la richesse et l'acidité du vin.



James Suckling (JS) : 94 Points (2021)

Very pretty nose of jasmine, white rosemary, acacia, white peaches, pears, pie crust, cloves and lemons. Aromatically complex, with elegant and light-footed layers. Medium-bodied. Tight and bright.



Robert Parker (RP) : 93 Points (2021)

The 2021 Pinot Noir Louise Vineyard was fermented with 46% whole clusters, and the wine matured for 18 months in 38% new French oak. It has intense aromas of cranberry sauce, pomegranate and orange peel, plus nuances of black tea and forest floor. The light-bodied palate is chalky and fresh with understated fruit and a long, spicy finish. 786 cases were made.



Wine Enthusiast (WE) : 92 Points (2021)

My favorite Louise since Tina spent 18 months on lees in French oak, 38% new. Dark, rich aromas and flavors of Bing cherries wrapped in bittersweet dark chocolate are accented by bits of mint and cedar. Silky tannins and lively acidity are in harmony with the fruit and alcohol, providing a crisp, clean mouthfeel.

