

Saint Clair

Une expression intense et raffinée du Pinot Noir néo-zélandais, conjuguant profondeur aromatique, texture soyeuse et élevage subtil en fût de chêne.

SAINT CLAIR
FAMILY ESTATE



Omaka Reserve Pinot Noir 2023

Marlborough, Nouvelle-Zélande

Région et vignobles

Cette cuvée est principalement issue d'un seul vignoble situé dans la **région de Delta**, au sein des Southern Valleys, à Marlborough, sur l'île Sud de la Nouvelle-Zélande. Ce terroir se distingue par ses **sols argileux profonds**, particulièrement adaptés à la culture du Pinot Noir. Le climat tempéré, influencé par les brises fraîches du matin et les après-midis ensoleillés, permet une maturation lente et homogène du raisin, favorisant la concentration et la finesse aromatique.

Le vignoble produit naturellement de **petites grappes serrées**, ce qui intensifie les arômes tout en limitant les rendements. La vendange est effectuée à maturité optimale, avec une grande précision pour garantir l'expression la plus fidèle du millésime. **La sélection parcellaire rigoureuse et les faibles rendements** confèrent à cette cuvée sa complexité et sa capacité de garde.

Vinification

Les raisins, récoltés à pleine maturité phénolique, ont été encuvés pour une macération à froid de cinq jours. Cette étape vise à optimiser **l'extraction des composés aromatiques et phénoliques**, tout en assurant une belle stabilité de la couleur. La fermentation alcoolique a été réalisée avec des levures soigneusement sélectionnées. Le marc a été pigeé manuellement jusqu'à six fois par jour, selon les besoins, pour favoriser une extraction fine et maîtrisée.

Après fermentation, le vin a été pressé et élevé dix mois en barriques de chêne français de 225 litres, dont **28 % étaient neuves**. Ce vieillissement en fût a permis d'intégrer la structure tannique et d'enrichir le profil aromatique. La fermentation malolactique s'est déroulée naturellement pendant cette période. Le vin a ensuite été assemblé avec soin et mis en bouteille dans le respect de son équilibre. **Le taux d'alcool atteint 12,5 %**, avec une acidité de **5,1 g/l** et un pH de **3,62**.

Alcool :12,50 %

Composition: 100% Pinot Noir

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

SAINT CLAIR
FAMILY ESTATE

Omaka Reserve Pinot Noir 2023

Notes de dégustation

- **Robe :** Grenat profond
- **Nez :** Nez intense aux arômes de fruits noirs sauvages, de mûre et de myrtille, rehaussés d'un boisé grillé subtil
- **Bouche :** Pleine et soyeuse, mêlant notes de mûre, de myrtille fraîche et une pointe d'olive noire. Tanins poudrés et élégants, avec une finale légèrement toastée

Le saviez-vous ?

Le domaine Saint Clair a été un pionnier de la viticulture de précision à Marlborough. La gamme "Omaka Reserve" provient exclusivement de parcelles identifiées pour leur régularité et leur **potentiel qualitatif supérieur**, renforçant la notoriété croissante du Pinot Noir de Nouvelle-Zélande sur la scène internationale.

Accords mets et vin

- **Carré d'agneau en croûte d'herbes** : les tanins souples et les arômes grillés se marient parfaitement avec la viande et les herbes aromatiques.
- **Magret de canard aux myrtilles** : le fruit du vin prolonge la richesse de la sauce.
- **Risotto aux champignons et huile de truffe** : parfait pour les nuances terreuses du vin.
- **Filet de chevreuil et purée de betterave** : un accord structuré et élégant, sublimé par l'acidité naturelle du vin.

90

Robert Parker (RP) : 90 Points (2021)

The 2021 Pinot Noir Omaka Reserve is densely packed and concentrated with lashings of cherries, graphite tannins, star anise and licorice. An uncomplicated and fulsome wine with lovely persistence. 13% alcohol, sealed under screw cap.