



Domaine Nico

La Savante présente une structure équilibrée avec des notes herbacées et une minéralité subtile, un hommage aux femmes érudites qu'il représente - à la fois réfléchies et captivantes.



DOMAINE NICO

Sœur et frères



La Savante Pinot Noir 2020

Mendoza, Argentine

Région et Vignobles

Le **Domaine Nico La Savante Pinot Noir** provient de la région de **Gualtallary** à Tupungato, dans la célèbre vallée de l'Uco à Mendoza, en Argentine. Planté à une altitude impressionnante de **1 766 mètres** (5 794 pieds) au-dessus du niveau de la mer, ce vignoble bénéficie d'un ensoleillement intense associé à un air frais de montagne, permettant un processus de maturation lent des raisins. Ce climat unique produit des vins à l'acidité vive et au profil aromatique complexe. La composition des sols en **gravier et argile-loameuse** ajoute une dimension minérale au vin, renforçant sa précision et sa profondeur.

Gualtallary est reconnu comme un site de premier choix pour la viticulture en haute altitude, particulièrement adapté au Pinot Noir. La structure des sols et la haute altitude favorisent l'acidité naturelle et des saveurs concentrées, idéales pour élaborer des vins élégants et complexes. L'engagement du Domaine Nico pour mettre en valeur la pureté de ce terroir, grâce à une gestion soignée du vignoble et une intervention minimale, souligne le potentiel exceptionnel de la vallée de l'Uco pour produire des Pinot Noir de classe mondiale.

Vinification

Le **La Savante Pinot Noir** est élaboré exclusivement à partir de **100 % Pinot Noir**, avec une attention minutieuse pour préserver la texture et les arômes nuancés du vin. Le **clone 115** est fermenté avec **20 % de grappes entières** dans des **fermenteurs en chêne roulants de 600 litres** pour améliorer la structure et la texture, tandis que le **clone 777** est fermenté avec **50 % de grappes entières** dans des **cuves en inox de 500 litres**. Cette approche double, combinée à des pigeages manuels pour une extraction douce, assure un équilibre entre complexité et fraîcheur. Le vin subit une **maceration de 7 à 10 jours** pour extraire des arômes délicats et une couleur équilibrée, suivie d'une **fermentation malolactique** en barrique pour un toucher crémeux en bouche.

Élevé pendant **18 mois en barriques de chêne français**, dont **20 % neuves** et **80 % de deuxième utilisation**, le vin absorbe une influence subtile du bois sans dominer son caractère fruité. Ce choix soigné de l'âge des barriques contribue à une intégration harmonieuse du chêne tout en permettant à la pureté du Pinot Noir de s'exprimer pleinement.

Alcool : 14,00 %

Composition: 100% Pinot Noir



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

La Savante Pinot Noir 2020

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rubis profond, avec une intensité moyenne.
- **Arômes** : Arômes de fruits rouges frais accompagnés de notes herbacées telles que le thym, d'épices comme le clou de girofle et d'une touche minérale.
- **Bouche** : Acidité moyenne-élevée avec un faible taux d'alcool ; révèle une minéralité, des tanins fins et une intégration équilibrée du bois, apportant structure et finesse.

Le Saviez-vous ?

Le nom "**La Savante**" se traduit par "L'Erudite" en français, un hommage aux femmes intelligentes et réfléchies qui incarnent à la fois profondeur et grâce. Cette philosophie se reflète dans le caractère du vin, qui associe sophistication et structure complexe, à l'image des qualités d'un véritable érudit.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Caille rôtie au thym et à l'ail** : Les notes herbacées de la caille complètent les arômes de thym et d'épices du vin, tandis que son acidité équilibre la richesse de la viande.
- **Salade de betteraves et fromage de chèvre** : La minéralité et l'acidité du vin s'accordent bien avec les betteraves terreuses et le fromage de chèvre crémeux, créant un contraste harmonieux.
- **Saumon grillé au beurre aux herbes** : L'acidité moyenne-élevée et le profil fruité du vin rehaussent la richesse du saumon, tandis que la minéralité s'accorde bien avec les herbes fraîches.
- **Plateau de charcuterie avec fromages doux** : Les fromages doux et les viandes savoureuses révèlent les épices et le chêne subtil du vin, en faisant un compagnon idéal pour des saveurs variées.



Tim Atkin (TA) : 95 Points (2020)

La Savante is something of a bargain in the Domaine Nico range, a wine that offers a glimpse of Chambolle-Musigny heaven at a reasonable price. Pale, haunting and detailed, it comes from a 27-year-old block planted with clones 115 and 777 and has enticing rose petal and ginger spice aromas, tangy raspberry and strawberry fruit and a bright, tapering finish.



James Suckling (JS) : 95 Points (2020)

Wild smoky raspberries, brambleberries and oyster shells on the nose. Medium-bodied with vibrant acidity and taut, mineral character. Tense and elegant with a fine frame of tannins. Tightly wound. Drink after 2024.



La Savante Pinot Noir 2020



Robert Parker (RP) : 95 Points (2020)

The 2020 La Savante Pinot Noir was produced with fruit from the vineyard called El Mirador, 1.45 hectares planted in 1994 with Pinot Noir clones 115 and 777 in the monastery part of Gualtallary at 1,450 meters in altitude; the vineyard is certified organic. 2020 was a warmer year, and the wine shows it when you taste it next to the 2021, which is cooler. This is a little rounder, with 13.5% alcohol and mellow acidity, with more cherry than flowers, tasty and juicy. It finishes dry and chalky. Best after 2022.

