Domaine Nico

Domaine Nico Histoire d'A Pinot Noir est une interprétation raffinée du Pinot Noir argentin, offrant des arômes épicés et une texture soyeuse qui témoignent du terroir unique de Gualtallary.

DOMAINE NICO
Sœur et frères

Alcool :14,00 %

Composition: 100% Pinot Noir

Histoire d'A Pinot Noir 2023

Mendoza, Argentine

Région et Vignobles

Le **Domaine Nico Histoire d'A Pinot Noir** est élaboré dans la sous-région de **Gualtallary**, située dans la vallée de l'Uco, à Mendoza, en Argentine. Reconnue pour son terroir exceptionnel, cette région culmine à une altitude impressionnante de **1 350 mètres** (4 429 pieds), offrant un climat frais qui permet une maturation lente des raisins. Cette haute altitude, combinée à une intense luminosité, favorise une acidité vibrante et une structure solide dans les raisins, particulièrement propices à la culture du Pinot Noir. Les sols composés de **gravier et d'argile-loameuse** apportent une grande complexité au vin, en accentuant sa minéralité et sa finesse. Planté en **1998**, le vignoble produit des rendements faibles et de haute qualité, contribuant à la concentration et à la richesse du Histoire d'A Pinot Noir.

La vallée de l'Uco est souvent célébrée comme l'une des meilleures régions pour la vinification en haute altitude en Amérique du Sud. Cette région bénéficie d'une irrigation naturelle grâce à la fonte des neiges des Andes, favorisant la croissance saine des vignes dans un climat sinon aride. L'engagement du Domaine Nico envers un Pinot Noir de terroir a permis de mettre en avant le potentiel de l'Argentine pour produire des vins élégants et raffinés.

Vinification

Le **Histoire d'A Pinot Noir** est composé de **100 % Pinot Noir**, avec des techniques de vinification délicates pour respecter la nature fragile du cépage. Le vigneron **Roy Urvieta** intègre **40 % de grappes entières** pendant la fermentation, ce qui rehausse la texture et le profil aromatique du vin. La fermentation se déroule dans des **fermenteurs en chêne de 600 litres**, avec levures indigènes, suivie d'une **maceration de 10 à 12 jours**. Cette méthode permet d'extraire la couleur et les arômes tout en conservant la fraîcheur du raisin.

Après la fermentation, le vin subit une **fermentation malolactique** en barriques de chêne français, dont **20 % sont neuves** et **80 % de seconde utilisation**, permettant une intégration équilibrée du bois sans dominer le caractère délicat du Pinot Noir. Le vin est ensuite élevé pendant **18 mois** dans ces barriques avant la mise en bouteille, permettant aux tanins de s'adoucir et aux saveurs complexes de s'harmoniser.

DOMAINE NICO

Sœur et frères

Histoire d'A Pinot Noir 2023

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rubis brillant avec une intensité moyenne.
- **Arômes** : Arômes de **cannelle, clou de girofle et poivre noir**, avec des nuances herbacées subtiles ajoutant de la profondeur.
- **Bouche** : Bien équilibré, avec une acidité modérée et des **tanins soyeux et arrondis**. Les saveurs reflètent les arômes épicés, avec une légère douceur perceptible, créant une bouche généreuse.

Le Saviez-vous ?

Le Domaine Nico est une initiative pionnière de **Laura Catena**, inspirée par l'approche bourguignonne du Pinot Noir. **Histoire d'A** représente une célébration de la féminité et de l'élégance, le nom faisant référence au roman *Histoire d'O*, soulignant ainsi le caractère sensuel et complexe du vin.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Canard à l'orange** : Les épices du vin complètent le glaçage d'agrumes, tandis que l'acidité équilibre la richesse du canard.
- **Risotto aux champignons sauvages** : Les champignons terreux et les textures crémeuses mettent en valeur les tanins soyeux et les nuances herbacées du vin.
- **Côtelettes d'agneau en croûte d'herbes** : Les notes poivrées du vin s'accordent parfaitement avec la croûte d'herbes de l'agneau, créant un contraste harmonieux.
- **Plateau de charcuterie** : Le jambon cru, les fromages doux et les fruits secs font ressortir les épices et l'acidité modérée du vin, en faisant un partenaire idéal pour des saveurs variées.

95

Robert Parker (RP) : 95 Points (2021)

The 2021 Histoire d'A Pinot Noir comes from the Monasterio subzone of Gualtallary (still not officially approved) at 1,350 meters in altitude. It fermented with 50% full clusters and aged exclusively in used oak. The wine has a pale and delicate color and a delicate, floral and perfumed nose, with less oak than previous years. It has moderate 12.5% alcohol and a very fine thread in the palate with very fine tannins. It's an improvement over previous years.

95 vinous

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 95 Points (2021)

The 2021 Pinot Noir Histoire d'A from Gualtallary, Uco Valley was aged for 15 months in a third new barrels. A bright garnet red in the glass. The nose is shy initially but eventually offers up sour cherry and strawberry with damp earth and herbs over a bed of wood and vanilla. Austere in the mouth, the feel is silky and vibrant with intense flavor and delicate freshness before the languorous, nuanced finish.

DOMAINE NICO

Sœur et frères

Histoire d'A Pinot Noir 2023

Wine Spectator (WS) : 90 Points (2021)

Forest floor and baking spice details gather on a lithe frame, with subtle sandalwood accents to the cherry and red currant core, offering a pleasant wave of mineral acidity that lengthens the finish around perky tannins.