



Tabali

Expression cristalline du littoral chilien, ce Pinot Noir de Talinay se distingue par sa fraîcheur vibrante et sa pureté minérale.



Talinay Pinot Noir 2021

Limari Valley, Chili

Région et vignobles

Le vignoble de Talinay est situé dans la vallée de **Limarí**, au nord du Chili, dans une zone côtière voisine du parc national de Fray Jorge, reconnu Réserve de biosphère par l'UNESCO. Niché à seulement 12 kilomètres de l'océan Pacifique, ce site bénéficie de l'influence directe de la brise marine et de brouillards matinaux constants. Les températures estivales n'excèdent pas 23,5°C, ce qui permet une maturation lente et homogène des raisins, favorable à la concentration et à l'équilibre.

La singularité du site réside dans ses **sols calcaires d'origine marine** – un phénomène géologique rare au Chili. Ces sols fracturés et très poreux, riches en carbonate de calcium, permettent un enracinement profond et régulent naturellement l'eau disponible. Ce substrat confère aux vins une tension minérale et une élégance salivante, évoquant les grands terroirs calcaires de Bourgogne ou de Champagne.

Vinification

Sous la direction de **Felipe Müller**, œnologue du domaine, ce Pinot Noir est vinifié avec une rigueur exemplaire. La vendange, manuelle, a eu lieu le 28 janvier, avec un transport en petites caisses de 20 kg pour préserver l'intégrité des baies. Après un tri rigoureux, les raisins ont été égrappés à 70% tandis que 30% des grappes ont été conservées entières.

Une macération préfermentaire à froid de 7 jours à 8°C a précédé la fermentation alcoolique, conduite en cuves inox avec des levures indigènes. La température a été maintenue entre 20 et 26°C, avec des extractions douces via remontages manuels. Une courte macération post-fermentaire a suivi. Le vin a ensuite été élevé durant **12 mois** en fûts de chêne français issus des forêts de Fontainebleau, Tronçais, Jupille, Allier et Bertranges. La fermentation malolactique s'est déroulée en barriques.

Notes de dégustation

- **Robe** : Rouge rubis limpide et éclatante.
- **Nez** : Fin et complexe, avec des arômes de fraise des bois, cerise et groseille, soutenus par des notes terreuses et une minéralité crayeuse.
- **Bouche** : Attaque fraîche et précise, texture soyeuse, cœur crémeux, équilibre remarquable entre fruit et structure. Finale longue, saline et persistante.

Alcool : 13,00 %

Composition: 100% Pinot Noir



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Talinay Pinot Noir 2021

Le saviez-vous ?

Le vignoble de Talinay est planté sur un ancien fond marin, aujourd'hui exposé à la surface par un soulèvement tectonique. Il s'agit de l'un des rares vignobles du Chili entièrement plantés sur calcaire, un terroir exceptionnel qui confère au vin une identité minérale unique dans le paysage viticole sud-américain.

Idées d'accords mets-vin

- **Magret de canard sauce cerise** : l'accord idéal avec les notes de fruits rouges et la trame acide du vin.
- **Risotto aux cèpes** : en parfaite résonance avec les arômes terreux et la texture crémeuse du vin.
- **Saumon grillé en croûte d'herbes** : la fraîcheur et l'acidité du vin équilibrent la richesse du poisson.
- **Assiette de charcuteries et fromages affinés** : un bel équilibre entre complexité aromatique et fraîcheur.



Robert Parker (RP) : 94 Points (2020)

The 2020 Talinay Pinot Noir was produced with grapes from the original plantation in Talinay in 2006. It's only 12.3% alcohol and has kept a very low pH (3.48) denoting very good freshness. It fermented with 40% full clusters with native yeasts and matured in used barrels for 12 months. The limestone in the soil is a cushion against heat, and in Talinay, the wines are quite homogeneous from vintage to vintage. Like as I see in other varieties (the Sauvignon Blanc, the Chardonnay), this is more austere and mineral, with a chalky minerality and a dry, long finish. This is an austere Pinot from a warm year. But the nose is very expressive, clean, open and precise, with no oak whatsoever. They harvested very early in 2020. 14,400 bottles produced. It was bottled in December 2022. As with the whites from Talinay, I did a mini-vertical of the Pinot Noir, tasting the 2011, 2014, 2018 and 2020 vintages, and there is a change in style between 2014 and 2018 (the change, in reality, was between 2017 and 2018), a change in style and even the plots used for the grapes. The nose of the 2011 and 2014 showed tertiary notes of forest floor and meat that made them really attractive. I also retasted the 2018 Pai, and the wine is evolving very slowly and is superb.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM