

Burn Cottage

Produit à partir de vignes âgées de plus de 20 ans, ce Pinot Noir met en valeur le caractère riche du vignoble Sauvage , avec un mélange de fruits rouges vifs, de notes savoureuses et d'une bouche texturée.

BURN COTTAGE

96 James Suckling



Alcool :13,00 %

Composition: 100% Pinot Noir

Sauvage Vineyard Pinot Noir 2020

Central Otago, Nouvelle-Zélande

Région et Vignobles

Le **vignoble Sauvage** est situé dans la sous-région de **Bannockburn**, dans le **Central Otago**, la région néo-zélandaise la plus réputée pour la production de **Pinot Noir**. Ce site se trouve au pied de collines autrefois exploitées pour leur or, aujourd'hui recouvertes de **thym sauvage et d'églantier**, offrant un cadre pittoresque pour le vignoble. Le climat **continental** de la région, avec des journées chaudes et des nuits fraîches, permet une maturation lente, donnant des vins à l'acidité vibrante et aux saveurs concentrées.

Le **millésime 2020** a commencé avec des conditions changeantes et fraîches, accompagnées de pluies régulières en novembre et décembre, prolongeant la période de floraison. Les températures ont ensuite augmenté en janvier, offrant des conditions estivales favorables, tandis que le temps doux en mars et au début d'avril a permis une maturation prolongée. Cette lente maturation a préservé l'équilibre et l'acidité des raisins, garantissant un vin d'une grande profondeur et complexité.

Vinification

Le **Burn Cottage Sauvage Vineyard Pinot Noir** a été récolté entre avec un degré de **Brix moyen de 23** à la récolte. Le processus de vinification privilégie une intervention minimale pour exprimer les caractéristiques naturelles du vignoble. Le vin a été fermenté avec **16 % de grappes entières**, ajoutant de la structure et de la complexité. Il a passé en moyenne **20 jours en cuve**, permettant une extraction douce des tannins et de la couleur.

Le vin a été élevé pendant **11 mois** dans des fûts de chêne français, dont **25 % de fûts neufs**, provenant de tonneliers prestigieux tels que **Damy**, **Mercurey** et **Sylvain**. Cette utilisation soigneuse du chêne apporte de la profondeur et de la nuance sans dominer la pureté du fruit. L'assemblage final comprend plusieurs clones de Pinot Noir, dont **CL 5 (22%)**, **CL 6 (14%)**, **CL 115 (34%)** et **CL 777 (30%)**.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

BURN COTTAGE

Sauvage Vineyard Pinot Noir 2020

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rubis profond avec une excellente clarté.
- **Arôme** : Bouquet captivant de **cerise** et de **fruits rouges**, entrelacé de notes florales et de **thé noir** avec des touches d'**olive**, soutenu par une complexité terreuse et savoureuse.
- **Bouche** : La bouche est dense tout en restant élégante, avec une texture caractéristique du vignoble. Les saveurs de fruits rouges sont équilibrées par des éléments savoureux et terreux, et le vin coule harmonieusement, soutenu par des tannins fins et une acidité vive. Ce vin présente une qualité à la fois puissante et raffinée, le rendant à la fois complexe et accessible.
- **Finale** : Longue et persistante, avec des tannins structurés et une acidité éclatante, offrant un excellent potentiel de garde.

Le Saviez-vous ?

Le **vignoble Sauvage** tire son nom du paysage sauvage qui l'entoure, encadré par des collines autrefois prisées pour leurs gisements d'or. Aujourd'hui, cette zone est très recherchée pour la production de **Pinot Noir**, et le **thym sauvage** et l'**églantier** qui y poussent apportent des notes herbacées subtiles au profil aromatique du vin.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Magret de canard rôti avec thym et sauce aux cerises** : Les notes de fruits rouges et les éléments savoureux du vin se marient parfaitement avec la richesse du canard et le parfum du thym.
- **Agneau rôti avec romarin et ail** : La complexité terreuse du vin complète la richesse de l'agneau, tandis que son acidité équilibre la richesse du plat.
- **Risotto aux champignons** : L'aspect terreux des champignons renforce le caractère savoureux et les notes de ronce du vin.
- **Saumon grillé au beurre aux herbes** : L'acidité vive et la structure raffinée du vin s'accordent parfaitement avec la richesse du saumon et les plats à base d'herbes.

96 James Suckling

James Suckling (JS) : 96 Points (2020)

Complex aromas of strawberry tart, earth, cloves, and nutmeg follow through to a medium body with firm tannins and a fresh finish. Linear and very fine. Impressive elegance at the end.

BURN COTTAGE

Sauvage Vineyard Pinot Noir 2020

Robert Parker (RP) : 94 Points (2020)

The 2020 Sauvage Vineyard Pinot Noir is from Bannockburn and is so different from the Burn Cottage Vineyard in aromatics and presence. On the nose, the wine is throaty and full, with cherries, pomegranate, raspberry pip and pink peppercorns. This is supple, rich and full, with pastry, pepper-rolled pastrami, violets and brine. Excellent wine. It's bigger than the Burn Cottage Vineyard. There is a lovely chalky and gently grippy tannin splay through the finish. Sixteen percent whole cluster, 20 days on skins, three coopers and four different clones: clone 5/Pommard, clones 6, 115 and 777.