

Birichino

Issu de vignes plantées en 1962 au cœur de l'appellation Yountville AVA de la Napa Valley, ce vin défie les conventions, alliant élégance, fraîcheur et profondeur, tout en affichant un modeste taux d'alcool de 11,5 % .

BIRICHINO

Yount Mill Vineyard Old Vines Semillon 2021

Californie, Etats-Unis



Région et Vignobles

Le **Yount Mill Vineyard**, situé dans l'appellation **Yountville AVA** de la Napa Valley, est un site exceptionnel pour produire un Sémillon distinctif. Planté en **1962**, ce vignoble est cultivé sans irrigation, en agriculture biologique. Cette approche permet aux vignes d'enraciner profondément, puisant dans les sols pour extraire des nutriments et de la minéralité, ce qui donne des raisins d'une **concentration et d'un caractère remarquables**.

Dans une région principalement connue pour ses **Cabernet Sauvignon**, ces vignes de Sémillon ont perduré grâce à leur capacité à produire un vin unique. Les journées chaudes et les nuits fraîches du climat de Napa favorisent un équilibre parfait entre maturité et acidité, tandis que l'âge avancé des vignes apporte au vin une **texture complexe** et raffinée.

Vinification

Le millésime **2022** a été récolté le **22 août**, garantissant une fraîcheur aromatique et une acidité naturelle optimales. La vinification a été pensée pour privilégier la retenue et la pureté des arômes. Le vin a été élevé principalement en **cuves inox (80 %)**, avec une petite proportion en **fûts neutres (20 %)**, afin d'ajouter du corps et de la texture sans influencer les saveurs par des notes boisées.

Bien que le Sémillon ait subi une **fermentation malolactique complète**, le vin a conservé sa **vivacité et son acidité éclatante**, mettant en avant ses caractéristiques de citron vert et de plantes aromatiques. Avec un taux d'alcool de **11,5 %**, le vin est léger mais intensément concentré, reflétant les qualités uniques des vignes du **Yount Mill Vineyard**.

Alcool :11,50 %

Composition: 100% Sémillon

BIRICHINO

Yount Mill Vineyard Old Vines Semillon 2021

Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune paille pâle avec une belle clarté brillante.
- **Nez** : Subtil mais intrigant, avec des arômes de **zeste de citron vert**, de **genévrier** et une touche d'**herbes savoureuses**, évoquant un gin tonic élégant.
- **Bouche** : Vive et vibrante, avec des saveurs de **citrus**, de **pomme verte**, et une note savoureuse en arrière-plan. La texture est à la fois élégante et condensée, offrant fraîcheur et complexité. Une finale longue et nette met en avant son **caractère botanique unique**.

Le Saviez-Vous ?

Le Sémillon est rarement embouteillé en monocépage, sauf dans certaines régions comme la **Hunter Valley** en Australie, l'Afrique du Sud ou quelques sites sélectionnés dans l'État de Washington. Cependant, le **Yount Mill Sémillon** se démarque par sa fraîcheur vibrante, sa texture savoureuse et sa capacité à produire des vins fascinants à faible maturité.

Accords Mets et Vins

- **Noix de Saint-Jacques poêlées au beurre citronné** : Les notes citronnées et la vivacité du vin équilibrent la richesse des Saint-Jacques.
- **Poulet rôti à l'estragon** : Le caractère botanique et savoureux du vin s'accorde parfaitement avec des plats aux herbes.
- **Risotto aux légumes verts (asperges et persil)** : La fraîcheur du vin sublime les saveurs herbacées et végétales.
- **Tarte au fromage de chèvre et oignons caramélisés** : Son acidité et sa complexité équilibrent la richesse du fromage et la douceur des oignons.