



## Blank Canvas

Blank Canvas Settlement Vineyard Pinot Noir incarne la finesse et la profondeur du terroir de la vallée d'Omaka, offrant une expérience aromatique riche et complexe.

Blank Canvas

92  
vinsus



Alcool : 13,00 %

Composition: 100% Pinot Noir

## Settlement Vineyard Pinot Noir 2020

Marlborough, Nouvelle-Zélande

### Région et Vignobles

Le **Settlement Vineyard** se situe dans la sous-région de la **vallée d'Omaka**, au sein des **Southern Valleys** de Marlborough, un terroir exceptionnel pour le **Pinot Noir**. Ce vignoble est implanté sur une parcelle de colline orientée au nord, appelée le "Back Block", couvrant seulement un hectare et plantée du **Clone 777**, un **clone de Dijon** reconnu pour sa capacité à produire des raisins parfumés et concentrés. Le vignoble, planté en **2009** et désormais certifié **Bio-Gro**, est cultivé selon des méthodes biologiques. Les sols se composent de **limons éoliens** sur des argiles peu vigoureuses, un environnement idéal qui limite la vigueur de la vigne et favorise une meilleure concentration des arômes. La plantation à haute densité de **3 788 pieds par hectare** favorise des rendements faibles, ce qui intensifie la richesse et la complexité des saveurs.

Le millésime en question a bénéficié d'une saison de croissance équilibrée, marquée par des pluies au printemps et un été sec, permettant aux raisins d'atteindre une maturité optimale avec une excellente concentration aromatique et une pureté remarquable.

### Vinification

Le **Blank Canvas Settlement Vineyard Pinot Noir** est vinifié avec soin pour exprimer la complexité du terroir d'Omaka. Le raisin est entièrement issu de **Clone 777 Pinot Noir**, cueilli à la main pour préserver la qualité et la fraîcheur du fruit. Afin de développer une plus grande complexité aromatique, **deux tiers des grappes sont laissées entières** dans le cuve de fermentation, tandis que le reste est **égrappé et délicatement foulé** au-dessus. Cette méthode d'infusion douce permet une extraction équilibrée des tanins et des arômes.

La fermentation a lieu dans des **cuves ouvertes**, où le moût est maintenu au frais pour une macération pré-fermentaire, favorisant la fraîcheur aromatique. Le processus de fermentation naturelle dure environ deux semaines, avec des remontages manuels fréquents pour favoriser une extraction douce et homogène. Après la fermentation, le vin est transféré dans des **fûts de chêne français**, dont **35 % sont neufs et à chauffe légère**, pour une maturation de **12 mois**, suivie de **trois mois supplémentaires en cuve inox** afin d'affiner sa texture et de permettre une clarification naturelle. Le vin est ensuite **mis en bouteille sans filtration**, préservant ainsi toute son intégrité et l'authenticité de son caractère.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

# Settlement Vineyard Pinot Noir 2020

## Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis profond aux reflets vifs, indiquant jeunesse et intensité.
- **Nez** : Bouquet complexe de **fruits rouges et bleus mûrs**, avec des notes de **sous-bois** et d'épices subtiles, rappelant la forêt après la pluie et des touches de sève aromatique.
- **Bouche** : Structurée et veloutée, avec une densité impressionnante. Les saveurs de fruits mûrs évoluent vers des nuances terreuses et épicées, avec une finale longue et harmonieuse. L'acidité vive et les tanins bien intégrés promettent un potentiel de garde remarquable.

## Le Saviez-Vous ?

Le projet **Blank Canvas** est le fruit de la collaboration entre **Matt Thomson**, consultant en vinification de renom, et **Sophie Parker-Thomson**, Master of Wine. Ensemble, ils possèdent plus de 40 ans d'expérience, se consacrant aux **vins de parcelle** et aux pratiques viticoles durables. Le nom "Blank Canvas" reflète leur vision de capturer l'authenticité du terroir néo-zélandais tout en intégrant la précision scientifique et la sensibilité artistique.

## Accords Mets-Vins

- **Magret de canard aux cerises** : La richesse fruitée et l'acidité du vin complètent la texture savoureuse du canard et la douceur acidulée des cerises.
- **Risotto aux champignons sauvages** : Les notes terreuses et épicées du vin se marient avec l'umami des champignons, créant un accord harmonieux et raffiné.
- **Carré d'agneau rôti au romarin** : La structure tannique et les arômes épicés s'allient avec la richesse de l'agneau, tandis que le romarin fait écho aux épices subtiles du vin.
- **Plateau de charcuterie** : Les viandes séchées et fumées s'accordent parfaitement avec les saveurs savoureuses et la complexité aromatique du Pinot Noir, créant une expérience gustative complète.



### Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 92 Points (2020)

*The 2020 Settlement Vineyard Pinot Noir is an exposed site and it's only the second vintage from Blank Canvas. It's made using two-thirds whole cluster and is initially a little shy but there's layers of flavor from cherry and black tea, to spices and wild, woody herbs. Expect a light grip from the tannins and a sense of tension on the finish akin to a tightening belt.*



### James Suckling (JS) : 92 Points (2020)

*Attractive dried strawberries and sweet plums with some orange peel undertones. Medium-bodied with fine tannins and a rough silk textured finish. Succulent. Tangy too Sustainable. Drink now. Screw cap.*

