

Cristom

Cristom Paul Gerrie Vineyard Pinot Noir est une expression captivante de l'Eola-Amity Hills, en Oregon, combinant des fruits rouges vibrants, des tanins raffinés et une minéralité volcanique avec une élégance soignée.

Paul Gerrie Vineyard Pinot Noir 2021

Oregon, Etats-Unis

Région et Vignobles

Le **Paul Gerrie Vineyard**, nommé en hommage au fondateur de Cristom, est situé dans l'**AVA Eola-Amity Hills**, au cœur de la **Willamette Valley**, en Oregon. Planté sur un plateau en pente douce composé de **sols volcaniques profonds** tels que Jory, Nekia et Saum, ce vignoble bénéficie des **brises fraîches du Van Duzer Corridor**, qui régulent naturellement les températures, préservent l'acidité et prolongent la saison de croissance.

Établi en **2014**, le vignoble de 22 hectares représente l'aboutissement de plus de trois décennies de savoir-faire viticole. Il est planté avec des clones de Pinot Noir, notamment **Pommard** et Dijon (**115, 667 et 777**), qui apportent un équilibre entre intensité fruitée et structure. L'altitude élevée et la diversité des sols volcaniques renforcent la minéralité et l'élégance de ce vin.

Vinification

Ce millésime reflète l'approche méticuleuse de Cristom pour le Pinot Noir. Les raisins ont été **vendangés à la main** pour garantir une qualité optimale, suivie d'une **fermentation à 50 % en grappes entières**, ajoutant une complexité aromatique et une structure tannique au vin. La fermentation a été réalisée avec des **levures indigènes**, reflétant le microbiome naturel du vignoble.

Le vin a été élevé pendant **17 mois sur lies fines** dans des barriques de chêne français neuves à **17 %**, intégrant des nuances subtiles de bois tout en préservant la vivacité du fruit. Mis en bouteille **sans collage ni filtration**, le vin exprime pleinement la pureté de son terroir. Il affiche un profil équilibré avec **13,5 % d'alcool**, un pH de **3,67** et une acidité totale de **5,4 g/L**.





Alcool :13,50 %

Composition: 100% Pinot Noir







Paul Gerrie Vineyard Pinot Noir 2021

Notes de Dégustation

- Couleur : Rubis brillant avec des reflets grenat.
- **Arômes** : Complexes et terreux, avec des notes de **cola**, de **groseille rouge** et des touches d'herbes séchées et d'épices.
- Bouche: Énergique et stratifiée, avec des saveurs de cerise, framboise et agrumes doux, complétées par des nuances épicées de tabac et de réglisse.
 Une acidité vive et des tanins élégants mènent à une finale persistante et raffinée.

Le Saviez-Vous?

Le **Paul Gerrie Vineyard**, acquis en 2012, a réalisé le rêve du fondateur de Cristom d'étendre le domaine. Ce vignoble représente aujourd'hui un pilier essentiel pour l'avenir de Cristom et reflète leur engagement envers l'agriculture durable et la vinification spécifique au site.

Suggestions d'Accords Mets et Vins

- Canard rôti avec sauce aux prunes : Met en valeur les nuances fruitées et épicées du vin.
- **Risotto aux champignons sauvages** : Sublime les notes terreuses et savoureuses du Pinot Noir.
- **Saumon poêlé avec aneth** : S'accorde parfaitement avec la minéralité et l'acidité vive du vin.
- **Gruyère affiné ou Brie** : Équilibre les fruits éclatants et les tanins raffinés du vin.



Robert Parker (RP): 95 Points (2021)

The 2021 Pinot Noir Paul Gerrie Vineyard was fermented with 40% whole clusters, and the wine was matured for 18 months in 45% new French oak. It's bursting with a kaleidoscopic perfume of strawberry, raspberry and pomegranate and nuances of lavender, licorice and bitters. The light-bodied palate is elegantly styled, with understated, spicy fruit, vibrant acidity, chalky tannins and a very long, layered finish. It opens dramatically as it airs in the glass and will benefit from time in a decanter. 491 cases were made.



James Suckling (JS): 95 Points (2019)

A perfumed nose of violets, wild raspberries, lemon zest, red tea, cinnamon stick and crushed stones. It's medium-bodied with sleek, seamless tannins and fresh acidity. Very fine and precise. Minerals and gently bitter tea notes on the finish. Drink from 2022.



