



Matias Riccitelli

Issu de vignes franches de pied plantées à la fin des années 1960, ce vin marie fruit rouge juteux, épices délicates et une subtile touche terrienne, reflet du climat frais de Río Negro.

MATIAS
RICCITELLI

Old Vine from Patagonia Pinot Noir 2023

Patagonie, Argentine

Région et vignobles

Ce Pinot Noir provient de **Luis Beltrán**, dans la province de **Río Negro**, au nord de la Patagonie argentine. Ce terroir de haute latitude est marqué par un **climat semi-aride**, une forte amplitude thermique **jour/nuit** et une faible humidité, des conditions idéales pour une **maturation lente** et une belle fraîcheur aromatique.

Le vignoble, planté à la fin des **années 1960**, repose sur des **sols limoneux profonds et bien drainés**. Les vignes, **franches de pied**, offrent une expression pure du cépage. La conduite agroécologique exclut herbicides et produits systémiques, favorisant la biodiversité et la vitalité des sols. Les raisins sont récoltés à la main à parfaite maturité.

Vinification

Les grappes sont **vendangées manuellement**, avec 25 % de vendange entière et 75 % éraflée, afin d'équilibrer fruité croquant et complexité structurale. La fermentation est **spontanée** avec levures indigènes, en petites cuves de chêne français, à température contrôlée (24-26 °C).

L'extraction est douce, avec des pigeages légers, sur une macération prolongée. L'élevage dure **8 mois en fûts de chêne français**, qui apportent une touche boisée subtile et de l'oxygénation, sans altérer la fraîcheur et le caractère du Pinot Noir.

Notes de dégustation

- **Robe** : Rouge rubis limpide, intensité moyenne.
- **Nez** : Cerise rouge, framboise, fraise des bois, soulignées par des notes florales (rose), une touche de sous-bois et d'épices douces.
- **Bouche** : Texture soyeuse, corps moyen, acidité vive. Belle tension sur des arômes de fruits rouges frais, minéralité discrète, tanins fins et finale longue et élégante.



Alcool :13,00 %

Composition: 100% Pinot Noir



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Old Vine from Patagonia Pinot Noir 2023

Le saviez-vous ?

La région de **Río Negro** est l'une des plus anciennes zones viticoles d'Argentine, avec une tradition remontant au début du XXe siècle. Les vignes **franches de pied** utilisées ici sont rares, offrant une lecture directe du cépage et du sol, sans l'influence du porte-greffe.

Accords mets et vin

- **Saumon grillé au beurre aux herbes** – l'acidité du vin équilibre la richesse du poisson et prolonge les notes herbacées.
- **Risotto aux champignons** – résonance parfaite entre les arômes terriens du plat et ceux du vin.
- **Canard rôti, sauce aux cerises** – le fruit rouge et la fraîcheur du Pinot accompagnent élégamment la richesse du canard.
- **Camembert affiné** – alliance harmonieuse entre texture crémeuse et complexité aromatique du vin.



Robert Parker (RP) : **92 Points** (2020)

I also tasted a 2020 Old Vines from Patagonia Pinot Noir from the range. It was produced from old, ungrafted vines in Río Negro and is pale and varietal with bright notes of red cherries and some spice. The palate is medium-bodied with very fine-grained, abundant tannins and a dry finish. It has moderate ripeness and was bottled at 13% alcohol.

