



Crystallum

Crystallum "Peter Max" Pinot Noir est une expression vive et concentrée du Pinot Noir, offrant un équilibre élégant entre des fruits rouges mûrs et des nuances florales, soutenu par des tanins fins et une acidité fraîche.

Peter Max Pinot Noir 2023

Walker Bay, Afrique du Sud

Région et Vignobles

Le **Peter Max Pinot Noir** est produit à partir de plusieurs vignobles situés dans la région de **Hemel-en-Aarde**, à Walker Bay en Afrique du Sud, ainsi qu'un vignoble d'altitude à l'intérieur des terres. **Hemel-en-Aarde**, réputée pour son climat maritime frais, bénéficie des brises océaniques de l'Atlantique voisin. Ces conditions ralentissent le processus de maturation des raisins, permettant le développement de **saveurs concentrées et d'une acidité fraîche et équilibrée**. Les caractéristiques naturelles de la région en font un terroir idéal pour le Pinot Noir, conservant la fraîcheur du fruit tout en offrant une texture élégante.

En complément des vignobles côtiers, un site à haute altitude apporte une dimension supplémentaire au vin. Ces vignobles, situés en altitude, connaissent des températures plus fraîches pendant la saison de croissance, ralentissant encore la maturation et améliorant la structure et la finesse du Pinot Noir. Cette combinaison de fruits provenant des régions côtières et de haute altitude garantit que le **Peter Max Pinot Noir** est à la fois fruité et raffiné, équilibrant éclat et complexité.

Vinification

Le **Peter Max Pinot Noir** est élaboré à l'aide d'un mélange de techniques traditionnelles et modernes, avec un accent sur la préservation de l'expression naturelle du fruit. Les raisins sont **récoltés à la main** et triés, avec environ **50 % éraflés** tandis que l'autre moitié est laissée en **grappes entières**. Cette combinaison permet d'ajouter de la complexité et de la structure tannique tout en conservant la fraîcheur et la pureté du fruit. Après une courte macération à froid, le moût est lentement réchauffé pour commencer une **fermentation naturelle** avec des levures indigènes, minimisant l'extraction pour obtenir un vin délicat et nuancé.

Après fermentation, le vin subit une **macération douce et prolongée** pendant quatre semaines pour améliorer la profondeur et la structure tannique. Le vin est ensuite élevé pendant **neuf mois en barriques de chêne français**, avec un mélange de **barriques de 228 litres et 500 litres**, utilisant uniquement des fûts légèrement toastés pour ne pas dominer le fruit. Le résultat est un vin finement structuré, avec une intégration subtile du bois, permettant aux **notes fruitées et florales vives** du Pinot Noir de s'exprimer pleinement.

CRYSTALLUM



Alcool : 14,00 %

Composition: 100% Pinot Noir



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Peter Max Pinot Noir 2023

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis vif avec un cœur translucide.
- **Arômes** : Arômes de **cerise rouge**, **canneberge**, et notes florales de **rose** et **lavande**, dévoilant un bouquet frais et parfumé.
- **Palais** : La bouche est dense et précise, avec des **tanins fins et accrocheurs** offrant de la structure. Les saveurs de fruits rouges sont équilibrées par une acidité vive, donnant au vin un caractère à la fois vif et raffiné.

Le saviez-vous ?

Le **Peter Max** Pinot Noir tire son nom des prénoms des cultivateurs d'origine qui ont fourni les raisins pour le premier millésime de ce vin. Au fil du temps, les sources des vignobles se sont élargies pour inclure des **sites côtiers et des vignobles en altitude**, ce qui contribue à l'équilibre caractéristique du vin entre **acidité fraîche** et **concentration fruitée**.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Canard à l'orange** : Les notes de fruits rouges du vin complètent les saveurs d'agrumes du plat, tandis que les tanins équilibrent la richesse du canard.
- **Côtelettes d'agneau en croûte d'herbes** : Les saveurs herbacées de l'agneau font écho aux notes florales et terreuses du vin, tandis que l'acidité vive équilibre la richesse de l'agneau.
- **Salade de betteraves rôties et fromage de chèvre** : L'acidité et les fruits éclatants du Pinot Noir contrastent avec la douceur des betteraves et le crémeux du fromage de chèvre.
- **Risotto aux champignons sauvages** : La terreur des champignons s'harmonise avec les notes florales et la profondeur du Pinot Noir, créant un accord parfait.

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



The 2020 Peter Max felt quite austere on the nose, more so than the 2019 that I had tasted 3-4 days previously. This demands coaxing, eventually revealing brambly red fruit, briar, damp moss and then later hints of morello cherries. The palate is medium-bodied with supple tannins, taut and crisp delivering very pure tart red fruit. This is an attractive "bite" toward the finish, which is structured like a Morey-Saint-Denis, the lingering salinity urging you back. Excellent, but give it a couple of years for the aromatics to fully open.

Tim Atkin (TA) : 93 Points (2019)



Peter Max is a Pinot for Pinot lovers: a juicy, lip-smacking red that comes from five sources blended for pleasure and consistency. Fermented with 50% whole clusters, it's supple, bouncy and full of summer berry fruit with the fine tannins of a Chambolle-Musigny and some nuanced oak spice.

