

Saint Clair

Un Pinot Noir néo-zélandais généreux et raffiné, qui séduit par son fruit noir gourmand, ses épices subtiles et une finale délicatement toastée.

SAINT CLAIR
FAMILY ESTATE



Origin Pinot Noir 2024

Marlborough, Nouvelle-Zélande

Région et vignobles

La cuvée Saint Clair Origin Pinot Noir 2022 est issue des vallées méridionales de la Wairau Plain, au cœur de la région viticole de Marlborough, sur l'île Sud de la Nouvelle-Zélande. Ce secteur, plus frais que les zones centrales de la vallée, bénéficie de matinées brumeuses, d'après-midis ensoleillés et de nuits fraîches, créant des conditions idéales pour une maturation lente du pinot noir. Ces contrastes climatiques permettent de préserver une belle acidité tout en développant une expression aromatique nette et fruitée.

Les raisins proviennent de parcelles soigneusement sélectionnées à faible rendement, ce qui favorise la concentration des arômes et une maturité optimale. Chaque vignoble a été minutieusement suivi avant la vendange, pour garantir que les grappes soient récoltées au moment parfait, tôt le matin, afin de préserver leur fraîcheur et leur vivacité. **Le terroir varié**, combinant limons profonds et sols caillouteux bien drainés, participe à la complexité du vin et à son équilibre entre élégance et intensité.

Vinification

Les raisins ont été vinifiés séparément par parcelle. Chaque lot a d'abord subi une macération à froid de cinq jours afin de favoriser **l'extraction de la couleur et des arômes primaires**. La fermentation alcoolique a été menée avec des levures sélectionnées, et les cuves ont été régulièrement pigeées manuellement jusqu'à huit fois par jour, pour maximiser l'extraction sans excès de tanins.

Une fois la fermentation terminée, les vins ont été pressés, soutirés puis élevés soit en cuves inox, soit en fûts de chêne français, neufs et usagés. L'élevage a permis une fermentation malolactique complète, adoucissant l'acidité et affinant la texture. Avant la mise en bouteille, les vins ont été finement assemblés, collés, filtrés légèrement et préparés avec douceur. L'alcool est modéré (12,5 % vol) et le vin conserve une belle fraîcheur (pH 3,58).

Alcool :12,50 %

Composition: 100% Pinot Noir

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

SAINT CLAIR
FAMILY ESTATE

Origin Pinot Noir 2024

Notes de dégustation

- **Robe :** Rubis intense aux reflets grenat.
- **Nez :** Arômes complexes mêlant cerise noire mûre, canneberge, thym séché et une touche de sous-bois.
- **Bouche :** Texture souple et veloutée, fruité expressif dominé par la cerise noire et la canneberge, enrichi par une nuance d'épices douces. Finale élégamment grillée, avec une **structure poudrée raffinée**.

Le saviez-vous ?

Le domaine Saint Clair a été un pionnier dans l'identification parcellaire des terroirs de Marlborough. Sa gamme "Origin" reflète la volonté de capter la typicité de chaque vignoble tout en privilégiant l'accessibilité et la buvabilité dès la jeunesse.

Accords mets et vin

- **Carré d'agneau à l'ail et au romarin** : les tanins fins et les arômes de thym du vin prolongent les saveurs herbacées de la viande.
- **Risotto aux champignons sauvages** : la texture soyeuse du pinot et ses notes terreuses s'accordent parfaitement.
- **Tarte aux betteraves et fromage de chèvre** : équilibre entre douceur végétale et acidité vive.
- **Magret de canard rôti aux cerises** : un classique avec un pinot noir fruité et structuré.