



Ata Rangi

Ce vin est issu des plus anciennes parcelles de Pinot Noir du domaine Ata Rangi, offrant un vin parfumé, structuré et raffiné, qui incarne la réputation du domaine pour ses Pinots Noirs exceptionnels.

ATA RANGI
MARTINBOROUGH



Martinborough Pinot Noir 2020

Martinborough, Nouvelle-Zélande

Région et Vignobles

La **Terrasse de Martinborough** est l'une des régions les plus réputées de Nouvelle-Zélande pour le Pinot Noir, célèbre pour son **climat frais** et ses **sols alluviaux bien drainés**. Ces conditions permettent de produire des Pinots Noirs avec une expression nette du fruit, équilibrée par une acidité fraîche et des tannins raffinés. Le **millésime 2020** à Martinborough a été décrit comme "typique", offrant des conditions optimales pour la production de Pinot Noir de haute qualité.

Les raisins pour ce vin proviennent de **six petits vignobles**, tous situés à moins de 500 mètres du chai d'Ata Rangi, assurant ainsi une expression cohérente du terroir du domaine. Les plus vieilles vignes, incluant les **clones Abel, Dijon (115, 667, 777) et Clone 5**, apportent une grande complexité et élégance au vin. L'engagement d'Ata Rangi envers l'**agriculture biologique certifiée** renforce l'équilibre naturel et la pureté des fruits.

Vinification

Le processus de vinification a commencé avec une **fermentation en grappes entières à 40%**, le reste des raisins étant éraflé. La fermentation a été réalisée avec des **levures indigènes**, préservant ainsi le caractère unique du vignoble. Les raisins ont passé **15 à 23 jours** dans les cuves, permettant une extraction maximale des saveurs et des tannins.

Après le pressurage, le vin a terminé sa **fermentation malolactique en fûts de chêne français**, où il a été élevé pendant **11 mois** avec **35% de fûts neufs**. Une fois assemblé, le vin a été conservé pendant **8 mois supplémentaires** avant la mise en bouteille, ce qui a permis le développement de saveurs complexes et une structure bien intégrée. Le vin final a un taux d'alcool de **13,9%**, un **pH de 3,60**, et une **acidité totale de 5,2 g/L**.

Alcool : 13,00 %

Composition: 100% Pinot Noir



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Martinborough Pinot Noir 2020

Notes de Dégustation

- **Couleur:** Rubis profond avec un cœur vibrant.
- **Nez:** Un nez plein et parfumé avec des notes de **genévrier, canneberge et prune rouge**, mêlées à des nuances épicées et herbacées de **cardamome, poivre rose et origan séché**.
- **Bouche:** En bouche, le vin est lumineux et souple, avec des tannins fins qui tapissent délicatement le palais. Les saveurs de **fruits rouges** sont équilibrées par des notes savoureuses et épicées, créant un profil harmonieux et élégant. La finale est longue et confiante, avec une touche de minéralité qui ajoute de la profondeur et de la finesse.

Le Saviez-vous ?

Ata Rangi est un domaine **certifié biologique**, reflétant son engagement envers la durabilité et les pratiques de vinification naturelle. Le **clone Abel**, souvent appelé le "clone Ata Rangi", est une composante clé du Pinot Noir du domaine. On pense que ce clone provient du **Domaine de la Romanée-Conti** en Bourgogne, introduit clandestinement en Nouvelle-Zélande dans les années 1970, et il constitue désormais la base de nombreux Pinots Noirs de premier ordre dans le pays.

Accords Mets et Vins

- **Magret de canard avec sauce aux cerises** : L'acidité vive et les saveurs de fruits rouges du vin complètent parfaitement le goût riche et giboyeux du canard, tandis que les notes épicées et herbacées enrichissent la sauce.
- **Risotto aux champignons** : Les nuances terreuses du Pinot Noir s'accordent bien avec la richesse umami des champignons, et sa structure tannique équilibre la texture crémeuse du risotto.
- **Agneau en croûte d'herbes** : Les tannins fins et les notes herbacées du vin sont un accompagnement naturel aux saveurs de romarin et de thym de la croûte de l'agneau.
- **Salade de betteraves et fromage de chèvre** : L'acidité du vin équilibre la douceur des betteraves, tandis que sa texture crémeuse s'accorde à la fraîcheur acidulée du fromage de chèvre.



James Suckling (JS) : 98 Points (2020)

A beautiful nose of sliced strawberries, crushed cherries, violets, grated nutmeg and a hint of white pepper. Some hibiscus, too. Supremely vibrant and perfumed with fine tannins that run the length of the medium-bodied palate. Textural. Ground spice and fresh fruit are intertwined, providing wonderful depth and complexity. So long as well. Seamless balance. Superb. Sustainable.



Martinborough Pinot Noir 2020



Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 96 Points (2020)

The 2020 Pinot Noir reminds me of walking into a cathedral - that quiet, cool hush that falls as you walk through its doors. This is harmonious, supple, unshowy and unforced. Hailing from old vines and delicately textured despite the abundance of fruit concentration. Refined tannins with the finest of gravelly textures, akin to licking a stone. Scented yet restrained, with a fragrance of sweet red fruit, tea leaf and cedar spices with persistent acidity that carries it. Very complete and already approachable. (RG)



Wine Enthusiast (WE) : 95 Points (2020)

This is a classic expression of this renowned winery's estate vines, now over 40 years old, on alluvial gravels. It opens with a rich bouquet of heady spices, dried florals, cherry cola and cinnamon bark, and there's some vanillin oak influence, too. There's density and concentration to the palate. It walks a tightrope of power and elegance, with chiseled, distinctly textured tannins and finely tuned oak. (CP)

