



PLATT VINEYARD

WEST SONOMA COAST

PLATT VINEYARD Estate Reserve, Pinot Noir, 2023

West Sonoma Coast AVA, Etats-Unis

Issu de parcelles alliant à la fois puissance et fraîcheur, ce vin présente une structure ciselée et une densité de fruits qui montrent pourquoi le clone Calera est si bien adapté ici et constitue le clone prédominant de l'assemblage. La cuvée Estate Réserve reflète le millésime et le terroir avec une grande transparence : d'une robe profonde et sombre, tout en étant intensément concentrée et éclatante, cette cuvée capture l'essence de Platt. Pour la cuvée Estate Réserve, nous sélectionnons des lots qui sont purs, précis et dotés d'un long potentiel de garde.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Des pluies hivernales abondantes ont été suivies d'un printemps très frais, qui a retardé le débourrement, la floraison et la nouaison de trois à quatre semaines. Ce temps frais et brumeux a persisté pendant une grande partie du mois de juin et jusqu'en juillet, entraînant une nouaison irrégulière, une baisse des rendements et une grande variabilité de la maturité. Heureusement, un été et un automne frais mais ensoleillés ont permis une maturation suffisante, même pour les parcelles les plus fraîches. Il y a eu plusieurs épisodes de pluies en octobre, cependant le travail utile d'effeuillage a permis d'améliorer la circulation de l'air et l'exposition au soleil afin d'éviter le développement de botrytis et toutes autres formes de pourriture ou de moisissure.

VENDANGES


Les vendanges ont été exceptionnellement tardives en 2023 et ont duré trois semaines, du 4 au 26 octobre. Elles ont débuté sur les parcelles les plus hautes de la crête, en raison de leur exposition plein sud et de leur altitude plus élevée. La majorité du pinot noir a été cueillie au cours de la semaine suivante. En l'absence de vagues de chaleur sévère, la pureté des baies a été conservée et les conditions météorologiques favorables et prolongées ont permis une maturation phénolique complète associée à des niveaux d'alcool relativement faibles.

VINIFICATION

Les raisins ont été triés, éraflés, et non foulés. La fermentation s'est déroulée dans de petites cuves ouvertes en acier inoxydable. Cinq jours de macération pré-fermentaire à froid ont été suivis par le début de la fermentation alcoolique le 7^e jour. L'extraction a été menée avec soin par des pigeages et des remontages, avec des fréquences adaptées à chaque lot. Les températures de fermentation ont varié de 25 à 28 °C. La macération post-fermentaire a duré 14 à 16 jours au total, avant que les jus ne soient écoulés et pressés. Le vin de presse a été dégusté puis assemblé de manière sélective avec le vin de goutte, et nous avons laissé reposer l'assemblage pendant au moins 24 heures avant d'être mis en barrique.

La fermentation malolactique s'est déroulée naturellement en barrique. Les vins ont été soutirés une fois au printemps, puis assemblés juste avant la mise en bouteille en décembre.



PLATT Vineyard - 95465 Occidental, California
www.plattvineyard.com 

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



1/2

2RM8YF

LE VIN

ASSEMBLAGE

Pinot noir. Clones Calera, Pommard, 777, 115.

ÉLEVAGE

14 mois en barriques bourguignonnes de 228 litres.

34 % de barriques neuves de chêne français, 66 % de barriques anciennes de chêne français.

DÉGUSTATION


Les arômes sont dominés par les baies noires fraîchement cueillies, accentuées par des notes envoûtantes de lavande et de sauge. Puissant et bien structuré, ce vin possède une minéralité ferme qui accentue en bouche une sensation de fraîcheur et de finesse. Malgré sa nature austère et sa tension naturelle, il reste juteux et accessible. Nous y retrouvons un éventail de fruits noirs et violets, d'orange sanguine, de réglisse, d'aiguilles de pin, de violette, de thé noir et de clou de girofle. Il est dense et gagne en volume en milieu de bouche grâce à des tanins mûrs et des notes de chêne, dévoilant une finale raffinée et élégante.

(avril 2025)

ANALYSE

13,7 % vol.



PLATT Vineyard - 95465 Occidental, California
www.plattvineyard.com 

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

