

USA

Santa Cruz Mountains

B
I
R
I
C
H
I
N
O



Sélection Vignoble du Monde



Saint Georges Pinot Noir 2022

Le millésime 2022 a été marqué par des défis climatiques, notamment des gelées en avril qui ont endommagé les vignobles de Pinot Noir de basse altitude. Cependant, des approvisionnements de parcelles voisines plus élevées ont permis de maintenir la qualité. Belle robe rouge clair avec beaucoup d'éclats. Arômes et saveurs de fruits rouges, cerise, kirsch. Le côté "botanique" de la vendange entière s'exprime bien. C'est gourmand, juteux mais bien structuré. Selon Alex et John, ce pinot se rapproche plus d'un vin alpin que d'une cuvée californienne.

Informations Techniques

Cépages	100% Pinot Noir
Région	Santa Cruz Mountains
Appellation	AVA Central Coast
Altitude	110 - 120 m
Vignobles	Besson Vineyard, exposé est. Puis 15% provenant des vignobles de Rodnick, Enz et Boer.
Climat	Méditerranéen chaud
Irrigation	Non
Densité de plantation	2 000 Pieds / Ha
Rendements	3 Tonnes / Ha
Sol	Calcaire, dolomite, et Granite décomposé
Culture	Raisonnée, peu interventionniste
Vinification	Vendanges manuelles, levures indigènes. Environ 30% de vendange entière. Fermentation alcoolique et malolactique en cuves béton. Un seul sous-tirage. Macération courte.
Elevage	10 mois en barriques neutres. Vin non collé, non filtré.
Alcool	13,50%
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	5 - 10 ans
T° de service	16 - 18 °C

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr



Santa Cruz Mountains

Avec 600 hectares de vignes seulement, Santa Cruz Mountains est une AVA (American Viticultural Area) de petite taille délimitée en 1981. Elle regroupe une cinquantaine de domaines viticoles. Elle doit son classement en AVA principalement aux vignobles emblématiques de Ridge sur le Monte Bello (entre 600 et 750 mètres d'altitude) qui domine la Silicon Valley et fournit une vue imprenable sur l'océan Pacifique. Son climat est méditerranéen avec une forte influence océanique due à sa proximité avec la baie de Monterey. Les sols, comme dans toute la région qui borde la côte Pacifique, sont très hétérogènes et sont le résultat des frictions des plaques tectoniques Pacifique et Nord-Américaine. On y trouve de très vieux vignobles dont certains sont plus que centenaires, en particulier de cépages rhodaniens et de zinfandel. Les vignes sont systématiquement irriguées sauf pour les vignobles anciens.

Birichino

John Locke et Alex Krause ont créé Birichino en 2008. Ils se sont rencontrés dans le chai de Randall Graham, le célèbre créateur de Bonny Doon. John y a été maître de chai pendant presque deux décennies, et Alex, après 5 ans d'expérience de vinification avec John, est devenu responsable commercial export (« un job qui le laisse les pieds moins mouillés et les mains plus douces », dit-il !). Leur passion pour le vin les a conduits à effectuer différentes expériences en France, en Italie, et même en Inde. Tous deux sont cofondateurs du projet Birichino, et ils se partagent les responsabilités pour la vinification, la distribution, les « nombreuses petites joies de l'embouteillage », et « la conduite péripatétique du camion pendant les vendanges ».



John Locke & Alex Krause

John Locke et Alex Krause se considèrent chanceux d'avoir l'opportunité de travailler les vignes d'une dizaine de vieilles familles californiennes, héritières et gardiennes de vignobles familiaux soigneusement entretenus, plantés sur les meilleurs terroirs au 19ème et au 20ème siècle. Pour la vinification, ils privilégient l'intervention minimale et les fermentations en levures indigènes. Pour l'élevage, ils utilisent plutôt des barriques neutres ou des cuves inox, effectuent un collage minimal, tout en évitant dans la mesure du possible la filtration. Leur but principal est de proposer de bons vins ! Leur credo: "Nous voulons que nos vins soient dynamiques, frais, lumineux, inconscients, et surtout délicieux."

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes, Chemin de Petrus - 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr