



Pinot Noir Martinborough 2015 Ata Rangi

Un superbe pinot noir sorti des caves d'un domaine d'excellence Ata Rangi ! Le millésime 2015 du Pinot Noir Martinborough est particulièrement réussi, comme le prouvent les notes magistrales dont il a fait l'objet !

Type	Rouge
Producteur	Ata Rangi
Région	Martinborough
Cépage	Pinot Noir
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	13,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2030
Élevage	Foudre
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

99/100 Points Bob Campbell - Master of Wine

« Un pinot noir très séduisant, à la texture soyeuse, mêlant complexité du fruit et parfums savoureux. Le vin est structuré même si le sucré du fruit est proéminent. Prunes noires, violette, cerise, épices et herbes fraîches sont les parfums les plus présents dans ce vin extrêmement complexe. Exceptionnel ! »

97/100 Points James Suckling

« Un vin complexe et généreux issu d'un millésime sec et à faible rendement, et qui témoigne du caractère des vieilles vignes utilisées pour son élaboration. Le bouquet révèle diverses épices, cannelle mais aussi des épices à gâteaux, auxquelles s'ajoutent beaucoup de prune rouge très mûre, quelques cerises rouges et des prunes épicées. Le millésime est accentué par un parfum savoureux et épicé. En bouche, le vin est tannique, légèrement caoutchouteux et les saveurs de cerise et de noisettes nous accompagnent jusqu'à la finale. »

Critiques et notes

Wine Orbit : 98 points

« Encore une fois, C'est une véritable symphonie qui s'offre à nous avec des arômes de cerise

noire et rouge, de champignon, d'épices, de vanille, des notes de thé noir ainsi que des touches florales au nez. Le palais est structuré et expressif, superbe et séduisant à la fois. On distingue une belle dimension fruitée très pure ainsi que des saveurs sous-jacentes très sensuelles et savoureuses. Le vin présente une parfaite harmonie et impeccablement équilibré, il s'agit d'une super star en devenir. À son apogée entre 2019 et 2030. » - Sam Kim

Raymond Chan Wine Reviews : 19,5 / 20

« Une robe rouge rubis dense, sombre, avec de jeunes teintes pourpres un peu plus brillantes sur le bord. Le nez est doté d'arômes délicatement concentrés de petits fruits rouges et sombres et de cerise, avec des nuances florales, épicées et un soupçon de chêne qui dévoilent des fruits sauvages. Les arômes forment une excellente harmonie et sont très bien intégrés, le nez est très complet. Avec pas mal voire beaucoup de corps, des flaveurs fruitées douces succulentes de petits fruits noirs et rouges et de cerise se mêlent harmonieusement avec des saveurs de fruits noirs et des parfums floraux de violette et des notes d'herbes sombres. On distingue également des épices et des notes de chêne. Les saveurs sont magnifiquement précises, détaillées et harmonieuses, et la bouche très souple et finement structurée par l'extraction de tannins fleuris. Le vin ne manque pas de mordant, d'énergie et de subtilité grâce à une acidité très bien intégrée. La finale est longue, soutenue et réussie. Un pinot noir riche et savamment travaillé, précis et harmonieux, avec une savoureuse dimension fruitée et une structure raffinée. Le tout montre un vin accessible et un caractère complet. » - Raymond Chan

Notes de dégustation

« Ata Rangi est au meilleur de sa forme » : ainsi s'exprime la journaliste spécialisée en œnologie Lisa Perrotti-Brown du Wine Advocate de Robert Parker quant au phénomène qu'est le domaine Ata Rangi. Ce producteur culte de Nouvelle-Zélande a accompli un parcours sans faute au cours des dernières décennies et compte indéniablement parmi les grands noms du monde viticole. Et cette réputation est plus que méritée. Quel domaine, et pas seulement en Nouvelle-Zélande, parvient à allier classe internationale et authenticité sans faille de manière si brillante que la maison Ata Rangi ? L'un des fleurons de l'exploitation est la cuvée Martinborough Pinot Noir. Le millésime 2015 bat tous les records et récolte une avalanche de bonnes notes, dont 99 points de la part du Master of Wine Bob Campbell et 97 points du critique James Suckling.

L'euphorie des spécialistes est compréhensible : cette cuvée ouvre les portes d'un monde unique en matière de pinot noir. Sa robe rouge rubis profonde en met d'emblée plein la vue. Le bouquet présente une typicité bourguignonne impressionnante : compote de cerise, framboise, sureau, tabac ainsi que de délicates notes de cèdre, de noyer et d'herbes. Tout indique que l'on a fesse à nous un grand pinot noir. En bouche, le vin est encore jeune, frais avec des tanins très précis. Ce vin est musclé tout en possédant à la fois l'élégance d'un bourguignon. La finale est un chef-d'œuvre de complexité et de diversité. Splendide !

L'élégance à l'état pur dans votre verre nécessite de la grande cuisine : émincés de pigeon en sauce aux cèpes, chevreuil avec risotto aux truffes ou encore un faisan avec farce aux marrons.

Domaine

Ata Rangi : 'le ciel du matin' en maori !

L'exceptionnel domaine Ata Rangi Vineyard est à domicile à Martinborough, sur l'île du Nord de la Nouvelle-Zélande. Nous sommes à 80 km au Nord-Ouest de Wellington. Clive Paton a

fondé cette exploitation en 1980 et a autrefois suscité l'incrédulité auprès des autochtones. En effet, personne ne croyait à l'époque que la viticulture était possible dans cette région de Wairarapa, jugée trop froide. Mais ce projet, qui débuta avec cinq hectares de vignes seulement, devait devenir l'un des meilleurs domaines de son pays.

La beauté du pinot noir néo-zélandais

Le vin rouge Ata Rangi Pinot Noir Martinborough 2015 est une cuvée mono-cépage de pinot noir. Les vendanges ont eu lieu entre le 14 mars et le 4 avril. 40 % des raisins proviennent de clones de pinot noir importés secrètement dans les années 1970 de Bourgogne en Nouvelle-Zélande. Avant la fermentation, 65 % des baies ont été égrappés. Celle-ci s'est déroulée en plusieurs étapes. Tout d'abord, une fermentation à froid de 5 à 6 jours sur lies sauvages a eu lieu, suivie d'une macération normale de 20 à 26 jours à 32°C pendant laquelle le moût a été remonté régulièrement à la main. Après le soutirage, le vin a été soumis à la fermentation malolactique en fûts de chêne. Ensuite, l'élevage en fûts de chêne français, dont 35 % étaient neufs, a duré onze mois. Une fois terminée, la cuvée a été mise en bouteille en août 2016.