



PLATT VINEYARD

WEST SONOMA COAST

PLATT VINEYARD Estate Pinot Noir, 2023

West Sonoma Coast AVA, Californie, Etats-Unis

Cette cuvée du domaine Platt est issue d'un assemblage des lots les plus séduisants révélant l'énergie vive et rayonnante du terroir. Cette cuvée a une bouche vive, axée sur les fruits rouges et bleus, mettant en valeur la diversité aromatique et texturale obtenue grâce à l'assemblage de plusieurs clones issus de différentes parties du vignoble. C'est un vin ciselé, à la fois savoureux et nerveux de nature, avec une palette d'arômes de baies fraîches et d'herbes du littoral.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Après des pluies hivernales abondantes, un printemps très frais a retardé le débourrement, puis 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 maturation. Heureusement, un été et un automne frais mais ensoleillés ont permis une maturation suffisante, même pour les parcelles les plus fraîches. Octobre a été marqué par de nombreuses pluies, mais un travail minutieux d'ouverture sélective du couvert végétal pour une meilleure circulation de l'air et une meilleure exposition au soleil a permis d'éviter la formation de botrytis et de toute autre forme 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 vendange de la majorité du Pinot Noir a eu lieu la semaine suivante. Sans canicule, l'intégrité des baies était excellente et le séjour prolongé sur pied a permis une maturation phénolique complète à des degrés d'alcool relativement faibles.

VINIFICATION

- Les raisins ont été triés et égrappés, mais non foulés.
- La fermentation s'est déroulée dans de petites cuves de fermentation ouvertes en acier inoxydable. Une macération à froid de 5 jours a été suivie du démarrage de la fermentation le 7e jour. L'extraction a été soigneusement gérée par des pigeages et des remontages, avec des programmes adaptés à chaque lot. Les températures de fermentation ont varié de 25 à 28 °C. Les vins sont restés généralement sur les peaux pendant 14 à 16 jours au total avant d'être égouttés et pressés. Le vin de presse a été dégusté et assemblé sélectivement avec le vin de goutte, puis laissé décanter pendant au moins 24 heures avant d'être mis en fût.
- La fermentation malolactique naturelle a eu lieu en fût. 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

9F5E2F

LE VIN

ASSEMBLAGE

Pinot noir. Clones Pommard, 777, 828, Swan.

ÉLEVAGE

14 mois en barriques bourguignonnes de 228 litres.

35 % de barriques neuves de chêne français, 65 % de barriques anciennes de chêne français.

DÉGUSTATION

Cette cuvée dévoile des notes de fruits frais, éclatants et d'une grande intensité, comme la fraise des bois, la cerise, la grenade, la framboise noire et l'hibiscus. Nous y retrouvons également des notes d'estragon, de pétale de rose, de zeste d'orange, de pierre mouillée, de clou de girofle, de noix de muscade et de terre humide, apportant une grande complexité. Cette cuvée met en valeur la jolie pureté côtière et l'acidité rafraîchissante du terroir. Précis et souple, avec des tanins fins, ce vin est déjà agréable à boire et ne fera que s'améliorer dans les années à venir.

(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.

