

CHILI, LEYDA VALLEY, 'Premium' GREY 'Pinot Noir' Ventisquero

Het klimaat in Chili leent zich als geen ander voor wijnbouw: mooie zomers met warme dagen, koele nachten en heel weinig regen. Chili geniet een optimale natuurlijke bescherming door de woestijn in het noorden, het Andes gebergte in het oosten, de Stille Oceaan in het westen en Antarctica in het zuiden. 'Central Valley' is de algemene en overkoepelende benaming voor de verschillende Chileense valleien waar kwaliteitswijn wordt gemaakt. Slechte wijnjaren kent men hier eigenlijk niet echt, tussen november en maart regent het niet (het is daar dan zomer) en de combinatie van hete, droge dagen en koude nachten maakt een lange, geleidelijke rijping mogelijk. Veel problemen zijn er dus niet om hier druiven te kweken, maar er dan kwaliteitswijn van maken is nog een ander verhaal. Dat vraagt veel werk, kennis en investeringen in moderne installaties. En deze bewustwording is er pas gekomen sinds een jaar of tien en zit nu ontegensprekelijk in een stroomversnelling. Het wijnhuis 'Ventisquero' moeten we u waarschijnlijk niet meer voorstellen, we hebben reeds verscheidene voortreffelijke Chileense wijnen van hen in ons gamma. Dit jonge en zeer dynamische wijnhuis bracht slechts 15 jaar geleden hun eerste wijnen op de markt en ze evolueren sindsdien nog elk jaar naar beter en beter! Deze pinot noir rijpte langzaam in een klei- en granietbodem op 7 km van de zee zodat frisheid en aroma's optimaal aanwezig zijn! Hij verbleef 12 maanden op nieuwe en gebruikte Franse eiken vaten. Deze Grey kan zeker nog een jaar of vijf à zes bewaren, maar is nu al een uitstekende metgezel van kip, kalkoen of eend, vette vis, (romige) pasta's en soepen of harde kazen. Een robijnrode kleur met paarse toetsen verradt een volle en complexe wijn die onze neus met zowel rood als zwart fruit verwent. Een festival van framboos, pruim, veenbes en braambes zet zich door op onze tong zodat we kunnen genieten van een frisse, fruitige kruidigheid. Voldoende zuren ondersteunen de delicate aroma's in een lange afdrank. Niet vergeten lekker fris te schenken op 14 à 15 graden om optimaal te kunnen genieten van elke slok, heerlijk!

LEYDA VALLEY 'Pinot Noir' Grey Ventisquero

Au Chili, le climat est fort propice à la viticulture : de beaux étés marqués par des journées chaudes et des nuits froides et très peu de précipitations. De plus, le pays jouit d'une protection naturelle optimale: le désert au nord, la montagne des Andes à l'est, le Pacifique à l'ouest et l'Antarctique au sud. La Central Valley est la dénomination générale pour désigner les différentes vallées chiliennes réputées pour l'élaboration de vins de qualité. Le Chili ne connaît pas de mauvais millésimes : il n'y a pas de pluies de novembre à mars (la période d'été au Chili) et la combinaison de journées chaudes et sèches et de nuits fraîches permet une maturation longue et optimale des raisins. La culture du raisin ne pose donc pas de grands problèmes, mais en faire des vins de qualité, voilà une autre paire de manches. Cela demande du travail, du savoir-faire et un investissement dans des équipements modernes. Le Chili en a pris conscience voici à peine dix ans et a entrepris depuis lors une véritable révolution viticole. Nous ne devons probablement plus vous présenter la Maison Ventisquero, puisque nous avons plusieurs de ses vins de qualité dans notre gamme. Cette Maison viticole jeune et dynamique ne commercialise ses vins que depuis une bonne quinzaine d'années et la qualité de ses produits ne cesse de progresser d'année en année ! Ce pinot noir est cultivé dans un sol argileux et granitique à quelque sept kilomètres de la mer, ce qui assure la fraîcheur et les arômes du vin. Il a été élevé pendant douze mois en fûts de chêne français nouveaux et usés. Ce Grey, qui se gardera sans problème pendant encore cinq à six ans, pourra dès maintenant accompagner le poulet, la dinde ou le canard, les poissons gras, les pâtes (crémeuses), les potages ainsi que les fromages durs. La robe rouge rubis aux reflets pourpres traduit un vin ample, plein et complexe qui séduit par son nez de petits fruits rouges et noirs. Senteurs qui se prolongent au palais dans un feu d'artifice de framboise, de prune, de myrtille et de mûre sauvage, et un festival d'épices douces. La délicatesse des arômes portés par une fine acidité se prolonge dans une finale longue et persistante. Servir à 14-15 degrés maximum pour savourer toute la splendeur de ce pinot noir magnifique !

Artikelnummer:	488H
Land:	Chili
Druivensoort:	Pinot Noir
Rijping op vaten:	12 maand

www.magnuswijnen.be

N°:	488H
Pays:	Chili
Cépage:	Pinot Noir
Vieillessement en fûts:	12 mois

www.magnuswijnen.be