

RIMAPERE PLOT 101
2020
MARLBOROUGH



Le Baron Benjamin de Rothschild a eu le désir de créer son propre Sauvignon Blanc. Il acquiert 24 hectares de vignes idéalement situées sur la prestigieuse Rapaura Road, au cœur de la région de Marlborough en Nouvelle-Zélande. Le climat de cette région permet la parfaite maturation des raisins de Sauvignon Blanc et leur confère leurs si particuliers arômes de citron et de pamplemousse, accompagnés d'une vive acidité. « 101 », c'est le nom de la parcelle sélectionnée pour cette version rare de Rimapere. Ce vignoble signifie « cinq flèches » en langue maorie et rend un double hommage à l'emblème familial des Rothschild (les cinq flèches évoquant les cinq fils du fondateur de la dynastie Mayer Amschel Rothschild, partis à la conquête du monde) et à la culture traditionnelle néo-zélandaise.



SURFACE DU VIGNOBLE : 24 ha
PLOT 101 AREA : 2,6 ha
ASSEMBLAGE : 100% Sauvignon Blanc
DEGRE ALCOOLIQUE : 13%

LE VIGNOBLE

SOL : Rapaura, drainage sans sol pierreux, avec une petite couche de Silty
AGE MOYEN : 18 ans

DENSITE DE PLANTATION : 2 220 pieds/ha

ENCEPAGEMENT : 100% Sauvignon Blanc

TAILLE : 2 cannes taillées (type Guyot)

CULTURE DU VIGNOBLE : Enherbement entre les rangs de fleurs sauvages et de légumineuses.

VENDANGES : Vendanges manuelles

DATE DES VENDANGES : 21 mars 2020

LE VIN

VINIFICATION : Pressurage pneumatique des grappes entières, débouillage à froid, fermentation en barrique et en cuve inox à température contrôlée jusqu'à 4 semaines (11 à 18°C).

ELEVAGE : 50% en barriques avec 20% de barriques neuves.

DUREE DE L'ELEVAGE : 6 mois

PRODUCTION ANNUELLE : 14 000 bouteilles

NOTE DE DEGUSTATION



Une couleur pâle avec des reflets verts.



Des notes distinctes de citron, se développant avec des arômes de fleurs blanches parfumées, une douce complexité apportée par le chêne, un tendre crémeux dû à l'élevage sur lies.



Texture élégante, riches avec des saveurs de citron et de pamplemousse. Bouche fine et longue qui démontre une élégante persistance.



Ce vin a un potentiel de garde de 2 à 5 ans.

ACCORD METS/VIN

Ce vin accompagnera avec plaisir du poisson frais, des fruits de mer, des viandes blanches ou en sauce et fromages frais variés.

L'accord mets/vin de **ALEXANDRE PONS**, Sommelier du restaurant « **Le 1920** » à Megève :

Noix de Ris de veau doré au beurre, servis avec des salsifis braisés et à la carbonara.

Chinois : Riz à la coriandre avec des crevettes.

Japonais : Poulet mariné avec une purée de pop-corn.

Coréen : Tataki de saumon à la moutarde et vinaigrette Miso.

NOTATIONS & COMMENTAIRES

MEDAILLE D'ARGENT MARLBOROUGH WINE SHOW 2020