



Forge cellars - "PINOT NOIR" PINOT NOIR Finger Lakes NY USA - rouge - 2017

Forge Cellars – Pinot Classique 2017 – Finger Lakes

Les vieilles vignes de Pinot Noir de Forge co-fermentées en levures indigènes dans des cuves en bois.
Vendanges entières à 50%.

Elevé pendant 9 mois sans soutirage.

Shale dans les côteaux du sud-est du lac Seneca.

A l'inverse du riesling, le pinot noir est le cépage le plus fragile, le plus délicat qui soit. Il requiert un amour, une discipline, une inquiétude de tous les instants. Il doit être profondément respecté dans sa nature profonde pour ne pas être caricaturé par un mauvais travail. Dans les shale de nos côteaux, le pinot a de merveilleux arômes de camphre, d'épices du souk, de fraise mûre et de réglisse. Il a un équilibre et une délicatesse qui se fondent dans une rondeur naturelle. Les excellentes maturités physiologiques observées chaque année nous permettent de travailler avec une bonne proportion de vendanges entières, indispensables pour apporter la fraîcheur et le relief. Fermenté en levures indigènes dans des cuves en bois, notre pinot noir est ensuite élevé dans des pièces bourguignonnes de 228 litres. Un millésime de classicisme comme 2017 offre beaucoup d'équilibre, aucune surmaturité et l'indispensable fraîcheur du pinot noir qui est un cépage à maturité précoce : cette caractéristique convient bien à un climat comme le

notre. D'ailleurs, le débat sur les cépages est ouvert dans les Finger Lakes : que convient-il de cultiver ici ? Pour nous, la réponse est simple : les rois du lac Seneca sont le riesling et le pinot noir. D'ailleurs nous avons planté beaucoup de pinot noir dans notre superbe propriété de Matthews road. Nous avons opté pour des densités de plantation élevées car nous voulons très peu de grappes par pied de vigne. Ce coteau de Matthews Road est constamment « nettoyé » par le vent froid et sec qui vient du nord-ouest et nos vignes ont la lumière du soleil couchant, qui n'est pas la lumière du soleil levant. Au couchant (comme à Saint Cosme...) les vignes donnent des vins de douceur, d'amplitude, de texture et de longueur. Des vins qui invitent à la méditation.

Dégustez le pinot noir 2017 de Forge avec une épaule d'agneau cuite au four très lentement, pendant quatre heures.

Mise en bouteille en juin 2018

Petite framboise des bois, camphre, épices orientaux, myrtille, violette