

HAMILTON RUSSELL

Pinot Noir 2021

Afrique du Sud, Hemel-en-Aarde Valley

Tout comme la famille Hamilton Russell a voulu produire un des meilleurs blancs au monde de type bourguignon avec son Chardonnay, elle a réussi à vinifier un rouge considéré par les médias professionnels internationaux, comme étant du niveau d'un excellent premier cru de la côte de Beaune ou de la Côte de Nuit.

L'année 2021 a vu des conditions climatiques idéales pour produire un vin d'exception : un hiver plus humide, un printemps assez frais et un été moins chaud que la moyenne. Cela a permis un murissement plus lent des raisins, avec une vendange 10 jours plus tard qu'en 2020.

Vendangé bien entendu à la main et par parcelles, ces dernières sont vinifiées séparément. Tout commence par une longue macération pré-fermentaire à froid destinée à extraire le maximum d'arômes. La fermentation est effectuée ensuite en cuves inox à partir de levures indigènes, avec plusieurs remontages.

Elevage : 100% en barriques de chêne français de 228L durant 10 mois. 29% en barriques neuves, 28% de 2^{ème} passage et 43% de 3^{ème} & 4^{ème} passage.

Présentant une robe d'un très joli rubis, ce vin exprime au mieux la grandeur d'un terroir repéré il y a plus de trente ans par un amoureux de la Bourgogne, Tim Hamilton Russell : un microclimat maritime frais, des sols argilo-calcaires avec un rendement naturellement bas donnent des Pinot Noirs équilibrés, pas trop fruité, doux, et révélant des notes à caractère « primitif », avec un parfum de fruits complexe et épicé.

Complexité, élégance, pureté et minéralité caractérisent 2021. Le vin est exceptionnel, peut-être le meilleur millésime jamais produit par le domaine, selon Anthony Hamilton Russell! Un grand vin de garde.

Rendement : 25,8 Hl/Ha

Alcool : 13,40%

