



Producteur : Domaine Roy & fils

Couleur : Rouge

Appellation : Willamette Valley

Type de produit : Vins

Pays : États-Unis

Région viticole : Oregon

Nom du propriétaire : Marc-Andre Roy et Jared Etzel

Encépagement : Pinot Noir (100%)

Aspect visuel : Rouge pourpre.

Aspect gustatif : Ce vin présente un beau caractère de Pinot, avec des arômes de framboise, de rose vif, de genièvre et d'hibiscus. Le corps est de densité moyenne avec une concentration pure de fruits fins d'une grande élégance et une belle acidité.

Aspect olfactif : Arômes de fraises et de framboises, herbes de Provence et pelure de citron séché.

Conservation : 8 à 10 ans

Le domaine :

L'histoire de Domaine Roy repose sur l'amitié des familles Etzel et Roy, d'abord unies au sein du réputé domaine Beaux Frères dans la Willamette Valley. Suivant les traces de leurs pères, Marc-André Roy et Jared Etzel créent leur vignoble en 2012, appuyés par un groupe d'investisseurs québécois, réparti en deux parcelles, l'une dans la région de Dundee Hills, sur un coteau volcanique orienté au sud, et l'autre dans l'AVA Yamhill-Carlton, où les vignes prennent pied dans des sédiments marins parsemés de quartz. Le pinot noir est le cépage principal, complété par quelques acres de chardonnay.

Depuis plus de trente ans, ces deux familles ont su concentrer leurs efforts sur la production de vins de grande qualité, parmi les plus réputés d'Oregon, grâce à un travail méticuleux à la vigne et à la cave.

Revue de presse :

Jean Aubry, *Le Devoir*, Nov 2021

Il y a rapidement ces arômes et ce goût envoûtant de cerise noire juteuse, elle-même admirablement taquinée par les notes grillées conférées par une fûtaille de qualité et qui vous interpellent. La suite est affaire de texture, de sève liée à merveille autour de tanins mûrs, de première fraîcheur. Ne reste plus que quelques aiguillettes de canard pour sceller le plaisir.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/650058/billet-vins-tout-nouveau-tout-beau>

Bill Zachariw, Montreal Gazette, Oct 2020

While I am still a bigger fan of Oregonian pinot gris, I have started tasting some spectacular pinot noirs. This is one of them. Much like Burgundy, the aromatics are complex and alluring. The texture is silky. The finish is focused, almost mineral and salty. While the finish is still a touch oak-infused, it lingers and morphs between earth and fruit. Like quality Burgundy, there's a calm nobility to the wine. While drinking great now, this will get even better for more than a few years. If you can, stash a few away.

Grape variety: pinot noir.

Residual sugar: 1.2 g/L.

Serve at: 16 C.

Drink now-2025.

Food pairing ideas: apéritif, Peking duck, veal chop with wild mushroom.

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zachariws-wines-of-the-week-oct-30-2020>