



Producteur : Exton Park Vineyard

SAQ (CCNP) : 14134801

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 65.25 \$

Appellation : AOP Vin d'Angleterre

Type de produit : Vins

Pays : Royaume-Uni

Région viticole : Hampshire

Encépagement : Pinot Noir (100%)

Vinification : Assemblage de 28 vins

Élevage : Minimum de 3 ans sur lies

Revue de presse :

Les Méchants Raisins, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Dec 2023

Le terme «Britagne», contraction de «Britain» et «Champagne» n'est utilisé que par quelques maisons du Royaume-Uni, dont Exton Park, un domaine du Hampshire. Les sols calcaires du massif des South Downs confèrent au pinot noir une tension digne de mention. Corinne Seely construit d'ailleurs le vin autour de cette acidité vivifiante et structurante, qu'elle enrobe avec un long élevage sur lies. Pour apprécier pleinement sa finale fruitée et saline, servez-le avec des huîtres et une mignonnette aux pommes golden russet.

<https://www.journaldemontreal.com/2023/12/15/nos-20-meilleures-bouteilles-de-bulles-a-moins-de-30--et-nos-30-meilleures-bulles-pour-vous-gater>

Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021

Jugeant le terme «English Sparkling Wine» quelque peu générique, les propriétaires de la maison Coates & Seely ont entrepris de trouver un nom plus original aux effervescents britanniques. À ce jour, le néologisme qu'ils ont adopté, Britagne, n'est utilisé que par très peu de maisons au Royaume-Uni, dont Exton Park, un domaine du Hampshire, où Corinne Seely signe un blanc de noirs absolument remarquable. Le pinot noir plonge ses racines dans le massif calcaire des South Downs et c'est sans doute ce qui explique la tension et la tenue en bouche. Un vin aussi profond et complexe que bien des champagnes – sinon plus – et le plus achevé des effervescents britanniques que j'ai goûtés jusqu'à

maintenant.

Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Dec 2020

Les meilleures bulles pour égayer votre bulle sociale

Le terme «Britagne», contraction de «Britain» et «Champagne» n'est utilisé que par très peu de maisons au Royaume-Uni, dont Exton Park, un domaine du Hampshire, où Corinne Seely signe un blanc de noirs remarquable. Le pinot noir puise dans le massif calcaire des South Downs sa tension, sa profondeur et sa tenue en bouche. Aussi complexe que bien des champagnes, sinon plus, et de loin le plus achevé des effervescents britanniques goûtés jusqu'à présent.

<https://www.journaldemontreal.com/2020/12/11/les-meilleures-bulles-pour-egayer-votre-bulle-sociale>

Jean Aubry, Le Devoir, Dec 2020

C'est évidemment parmi une flopée de beaux champagnes que ce pinot noir du pays de Sa Majesté a été dégusté, avec les résultats dont vous soupçonnez déjà l'issue. Pour tout dire, il poursuit sur sa lancée sans fléchir, combinant corps, tension et subtilité de détails, comme s'il voulait à tout prix éclaircir le mystère des calcaires où il a vu le jour. Le comparer à l'étalon champagne est une chose, reste que cette double fermentation en bouteille possède ses propres traits de personnalité qui plairont à l'amateur de brut zéro.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/591518/billet-vin-a-chacun-sa-bulle>

Karyne Duplessis Piché, La Presse, Jan 2020

Les vins d'Exton Park sont les seules cuvées anglaises offertes à la SAQ. Ça tombe bien, ses bulles sont parmi les meilleures dégustées lors du séjour dans les vignobles d'Angleterre. Autre bonne nouvelle : ses prix ne sont pas exagérés. La cuvée Blanc de noirs est élaborée uniquement avec du pinot noir. Dans le verre, le vin sent les petits fruits d'été, le bleuet et la framboise. Après un élevage de 24 mois sur lattes, ses bulles sont très crémeuses et elles sont soutenues par une acidité croquante.

http://plus.lapresse.ca/screens/2e688f2c-d063-4af9-88a5-ac29991107b7__7C___0.html?utm_medium=Email&utm_campaign=Internal%20Share&utm_content=Screen