



Producteur : Domaine Roy & fils

SAQ (CCNP) : 13296664

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 98.50 \$

Appellation : Yamhill-Carlton

Type de produit : Vins

Pays : États-Unis

Région viticole : Oregon

Nom du propriétaire : Marc-Andre Roy et Jared Etzel

Géologie du sol : Les sols sédimentaires marins, riches en minéraux, sont mouchetés d'une occurrence unique de quartz cristallin. Entre 200 et 550 pieds d'altitude. Exposition Sud-Est.

Encépagement : Pinot Noir (100%)

Aspect gustatif : L'intensité du nez est presque sévère, avec des arômes de cerise mûre, de mûre cuite et de cassis. La bouche est sombre, avec un profil masculin. Les tanins ronds, le corps plein et l'acidité équilibrée promettent un vin qui vieillira élégamment pendant 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 :

Nadia Fournier, Patrick Désy, Mathieu Turbide, *Le Journal de Montréal*, Blogue Les Méchants Raisins, Dec 2021

Ce 2019 est probablement la plus belle réussite de la courte histoire de ce domaine appartenant au Québécois Marc-André Roy et à son associé, Jared Etzel. Ses reflets pourpres pourraient faire croire à un pinot exubérant, mais le vin affiche en bouche une sobriété des plus élégantes. Une attaque vive, tonique et gouleyante rappelle la nature fraîche du millésime. Un jour plus tard, il n'avait rien perdu de sa superbe ; les arômes avaient plutôt gagné en profondeur, tirés en longueur par des tanins soyeux. À boire sans se

presser d'ici 2028.

<https://www.journaldemontreal.com/2021/12/03/30-vins-prestigieux>

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

Vingt-cinq ans après la création de Beaux-Frères par leurs pères, Marc-André Roy et Jared Etzel se sont associés pour fonder le Domaine Roy et Fils. La propriété est pour le moment constituée de deux parcelles, l'une dans le secteur de Dundee, l'autre à Yamhill-Carlton, où ils produisent un excellent 2017, encore pimpant de jeunesse et de vitalité, comme l'annoncent de légères odeurs de réduction. Ces dernières s'estompent après une aération d'une heure en carafe, faisant place à un vin hyper digeste, exempt de cette texture crémeuse qui afflige tant de pinots de la côte Ouest. La cerise, le poivre et le thé pu'er se succèdent en un milieu de bouche aérien, mais non moins complet, qui se resserre en une finale vibrante. Agréable dès maintenant, mais il gagnera en nuances d'ici 2024 à 2026.

Tim Fish, Wine Spectator, Dec 1969

A seductive wine, generous and detailed, with vibrant raspberry and blueberry flavors accented by touches of black tea and baking spices that build richness and tension toward refined tannins. Drink now through 2031. 1,500 cases made.

<https://www.winespectator.com/wine/wine-detail/id/1303266/name/domaine-roy-%26-fils-pinot-noir-yamhill-carlton-incline-2021>