

**Producteur :** Montsecano & Copains Ltda.**SAQ (CCNP) :** 15194004**Couleur :** Rouge**Format :** 750ml**Prix :** 29.85 \$**Appellation :** Casablanca Valley**Type de produit :** Vins**Pays :** Chili**Région viticole :** Casablanca**Encépagement :** Pinot Noir (100%)

Revue de presse :

Nadia Fournier, L'Actualité, Oct 2023

Le vin de la semaine: un pinot noir extraordinaire

Cet élégant cépage se montre sous un jour guilleret, porté par des tanins fins et soyeux. Un délice à table avec un poulet rôti ou une poêlée de champignons.

Montsecano y Copains, Pinot Noir 2021, Refugio. Valle de Casablanca, Chili

Code SAQ: 15194004 [...]

Mon idée de départ était de vous proposer un vin à petit prix pour la longue fin de semaine. En dégustant ce pinot noir, j'ai corrigé le tir. C'est que «pas cher» n'est pas toujours synonyme d'«aubaine», et qu'on n'en a parfois vraiment que pour son argent — et pas un sou de plus! À l'inverse, certains vins dont le prix nous paraît de prime abord un peu élevé peuvent prendre des allures d'aubaine s'ils dépassent nos attentes. C'est justement le cas de ce pinot noir chilien.

Il y a cinq ans, je n'aurais pu en dire autant, mais depuis la flambée des prix en Bourgogne (lieu de naissance du pinot noir et référence mondiale en la matière), où même des vins d'appellation générique deviennent inaccessibles, trouver un pinot noir qui soit à la fois élégant, savoureux, complexe et vendu sous la barre des 30 dollars est maintenant chose rare. Et le Refugio 2021 de Montsecano, vous l'aurez deviné, coche toutes ces cases.

Ce domaine de Casablanca appartient à un petit groupe d'actionnaires issus du milieu artistique, dont Julio Donoso, ancien photographe de mode, et André Ostertag, vigneron alsacien. Le Refugio est le «petit» pinot noir du domaine, mais il rivalise avec bien des cuvées bourguignonnes vendues plus cher.

Baigné de soleil, mais aussi balayé par les vents dans le secteur côtier de Las Dichas, le pinot noir se montre ici sous un jour guilleret et fruité, mais aussi très distingué, porté par des tanins fins et soyeux, et doté d'une longueur étonnante. Cette fin de semaine, alors que la météo automnale reprendra ses droits, il fera un accord parfait à table avec un poulet rôti ou une poêlée de champignons. Santé!

<https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-un-pinot-noir-extraordinaire/>

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettres), Sep 2023

Domaine biodynamique créé par trois Chiliens et un Français (qui rentrent dans un bar pis...), dont l'alsacien André Ostertag. 5,5 hectares à 10 km du Pacifique pour compenser la puissance du soleil. Bon, faudrait peut-être que je me mette à jour, je crois qu'André Ostertag a dû se retirer du projet et ce serait maintenant le bourguignon Dominique Derain qui ferait les vinifications. Nadia Fournier a écrit, à propos du millésime précédent, qu'en raison des sols granitiques sur lesquels sont plantées les vignes de pinot noir, on pourrait comparer avec les meilleurs morgons de Jean Foillard. Je n'ai jamais goûté cette grande cuvée, mais je peux m'imaginer le lien.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=c2c3ae5489>

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, Aug 2023

Domaine biodynamique créé par trois Chiliens et un Français (qui rentrent dans un bar pis...), dont l'alsacien André Ostertag. 5,5 hectares à 10 km du Pacifique pour compenser la puissance du soleil. Pinot noir élevé 12 à 18 mois en oeuf béton, un peu de soufre à la mise puis c'est tout! Magnifique bouteille à table et à carafes.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=64e953fc82>

Jean Aubry, Le Devoir, Feb 2022

Fougue et caractère, surtout une extraordinaire lisibilité fruitée et épicée qui déborde ici bien au-delà de votre verre de vin. Serions-nous dans le «métaverre»? Il faudra rédiger une chronique au complet sur le sujet. Je vous tiens au courant. J'aime personnellement cette approche en matière de pinot noir, la sève y est intense et soutenue, très fraîche et saline, pourvue de tanins mûrs et juteux qui étirent une finale éclatante. Un sandwich au porc fumé effiloché vous fera écluser le flacon en moins de deux. Je vous aurai prévenu.

Refugio 2020, pinot noir, Montsecano, Vallée de la Casablanca, Chili (27,50\$ – 12184839).

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/672819/quand-on-n-a-que-l-amour>

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Jan 2022

Retour en force pour ce pinot noir chilien élaboré dans l'un des endroits les plus frais de la vallée de Casablanca. Sachez aussi que le vin a besoin d'air pour se révéler pleinement. Une fois les notes de réduction passées, on découvre un pinot qui «pinotte» à fond avec des tonalités de fruits rouges auxquelles s'ajoutent des nuances de fumée et un trait végétal. C'est soyeux, tonique et d'une grande sapidité. On peine à croire que le vin fait 14% d'alcool tellement ça se boit comme du petit-lait. Pour le service, l'idéal est de le laisser en carafe au frigo au moins 30-45 minutes.

Montsecano y Copains, Pinot Noir Refugio 2020, Valle de Casablanca, Chili
27,50\$ - Code SAQ 12184839 – 14% - 3 g/L

<https://www.journaldemontreal.com/2022/01/29/deux-nouveautes-a-boire-a-grandes-lampees-parce-que-sans-buvabilite-il-ny-a-point-de-vin>

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Feb 2021

Like most Chilean reds, this is so distinctive. Full of ripe, lively fruit, but unlike other New World regions, the alcohol is in check and the underlying acidity is vibrant. I really dig the texture — more ample than Burgundy, but just by a touch. This is proper pinot, with all of its easy-drinking capacity, sultriness and finesse.

Grape variety: pinot noir.

Residual sugar: 2.8 g/L.

Serve at: 16 C.

Drink now.

Food pairing ideas: apéritif, Peking duck or anything served with hoisin sauce.

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiw-wines-of-the-week-feb-26-2021>

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

****GRAPPE D'OR****

Les gens qui ont forgé Montsecano n'ont rien d'ordinaire et leur vin goûte tout le vécu, tout le bagage culturel et intellectuel, la fibre et l'inspiration nettement françaises. Tout comme le grand vin du domaine commenté ci-après, ce 2019 est absolument délicieux et rappelle à plusieurs égards, certains des meilleurs vins du nord du Beaujolais. Une extraction tannique tout en douceur explique sans doute son profil gouleyant, qui s'accompagne d'une grande clarté aromatique. Un pinot noir avec tous les attraits d'un vin nature, sans les défauts. Que demander de mieux?

Nadia Fournier, L'Actualité, Dec 2020

10 vins pour se faire plaisir pendant les Fêtes

Le parcours des fondateurs de Montsecano n'a rien d'ordinaire, et leurs produits en sont le reflet : des vins d'inspiration résolument française, qui rappellent à plusieurs égards les meilleures cuvées du nord du Beaujolais. Une extraction tannique tout en douceur explique sans doute son profil gouleyant, qui s'accompagne d'une grande clarté aromatique. Un pinot noir avec toutes les qualités d'un vin nature, sans les défauts.

<https://lactualite.com/art-de-vivre/10-vins-pour-se-faire-plaisir-pendant-les-fetes/>

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

Les meilleurs vins de 2020

Tout comme le grand vin du domaine, ce 2019 est absolument délicieux et rappelle à plusieurs égards, certains des meilleurs vins du nord du Beaujolais. Une extraction tannique tout en douceur explique sans doute son profil gouleyant, qui s'accompagne d'une grande clarté aromatique. Un pinot noir avec tous les attraits d'un vin nature, sans les défauts. Que demander de mieux?

<https://www.journaldemontreal.com/2020/12/18/les-meilleurs-vins-de-2020>