



**Producteur :** Montsecano & Copains Ltda.

**SAQ (CCNP) :** 12902618

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 40.25 \$

---

**Appellation :** Casablanca Valley

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Chili

**Région viticole :** Casablanca

**Nom du propriétaire :** Julio Donoso & André Ostertag

**Géologie du sol :** Sols granitiques

**Superficie :** 2 hectares.

**Encépagement :** Pinot Noir (100%)

**Âge moyen des vignes :** 15 ans, plantées à 300m d'altitude

---

**Vinification :** Raisins cultivés en biodynamie, récoltés à la main et fermentés spontanément sur levures indigènes

**Élevage :** Vieilli et fermenté entièrement dans un œuf en béton

---

**Aspect gustatif :** Un milieu de bouche condensé sur des couches de minéralité, de pierre humide, de sauge, de clou et de cerise sauvage. Beaucoup de richesse et une finale douce et généreuse

**Aspect olfactif :** Notes de cerise noire mûre et de fruits noirs, avec des notes sous-jacentes de framboise

---

**Conservation :** Prêt à boire ou à coucher en cave quelques années

---

---

### Le domaine :

Le Montsecano est considéré comme un des meilleurs Pinot noir du Chili. Un cépage seulement, pour une petite vigne qui fonctionne en biodynamie, créée par 4 Chiliens et Français, dont l'Alsacien André Ostertag. Au sortir d'une petite route de terre perdue dans la vallée de Casablanca - une des principales vallées vitivinicoles du Chili située à 75 km à l'Ouest de Santiago - apparaissent les collines granitiques du Secano Costero. C'est sur leurs flancs, dominant un horizon champêtre truffé de cactus, que quatre passionnés du vin ont planté les 5,5 hectares de Pinot Noir qui donnent le vin Montsecano. (<http://www.sommeliers-international.com/>)

## Revue de presse :

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

Le vignoble chilien a connu l'un de ses plus beaux millésimes des vingt dernières années en 2018, choyé par du temps frais qui a permis de prolonger la saison végétative. C'est peut-être ce qui explique la sveltesse du Montsecano cette année. Les vinifications étaient conduites par le Bourguignon Dominique Derain, dont les méthodes au chai s'inscrivent dans la continuité de celles de son prédécesseur, André Ostertag, avec cependant une plus forte proportion de grappes entières. En goûtant ce vin, je ne pouvais éviter la comparaison avec les meilleurs morgons de Jean Foillard. L'empreinte des sols de granite décomposé de Casablanca – les mêmes que dans le nord du Beaujolais – l'emportait-elle désormais sur celle du pinot ? Le grain tannique est d'abord soyeux, puis serré, garant d'une incroyable fraîcheur, tant en arômes qu'en texture. Le zeste d'orange amère côtoie les herbes séchées, les notes sanguines, l'eucalyptus et la griotte, bien sûr. Long, complexe, unique. Mise en disponibilité dans le *Courrier Vinicole Grands vins du monde*.