



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*.