

**Producteur :** Rippon**Couleur :** Rouge**Unité :** 12**Format :** 750ml**Prix :** 95.50 \$**Appellation :** Central Otago**Type de produit :** Vins**Pays :** Nouvelle-Zélande**Région viticole :** Nouvelle-Zélande**Nom du propriétaire :** Nick Mills**Géologie du sol :** Schistes, moraines et gros graviers**Encépagement :** Pinot Noir (100%)**Vinification :** Récoltes manuelles. Fermentation parcellaire en levures indigènes dans de grandes cuves inox. Durée totale de la macération de 14 à 28 jours**Élevage :** Premier passage de 12 mois en fûts de chêne français (17% neufs). La malolactique s'est déroulée sans aide au printemps. Le vin a été soutiré en fût neutre afin d'y passer un deuxième hiver, mise en bouteille sans filtration ni collage.

Le domaine :

Dès 1975, des *vitis vinifera* sont plantés par curiosité sur la terre de Rolfe Mills, pilier de la troisième génération d'agriculteurs de la famille. Puis, en 1982, Rolfe et sa femme Lois se donnent la mission de créer des vins de grandes qualités et commercialisent leurs premiers millésimes en 1989. Rippon Vineyard est logé dans une ancienne grange d'agnelage au Sud de la Nouvelle-Zélande, sur les rives du lac Wanaka. La propriété appartient à la famille Mills depuis quatre générations. Le vigneron actuel, Nick Mills est l'artisan de ce superbe Pinot Noir, reflet de sa formation pointue en Bourgogne. Les vignes de Rippon sont parmi les plus anciennes de la région, datant de 1985 à 1991. Le vignoble de 30 hectares est travaillé en biodynamie, les vignes sont quasi toutes franches de pied (sans porte-greffes) et elles ne sont pas irriguées. Retrouvez dans cette cuvée, fraîcheur, gourmandise et finesse. Pour faire plaisir aux amateurs de la côte de Beaune!