

USA

Santa Barbara County

B
I
R
I
C
H
I
N
O



Sélection Vignoble du Monde



Jurassic Park Chenin Blanc 2022

L'effet millésime est très important sur ces parcelles de Chenin. Le facteur déterminant dépend des conditions climatiques propices au développement de Botrytis sur les baies. Ce millésime 2022 fut marqué par la sécheresse, et donc très peu de Botrytis s'est développé. Le vin est jaune brillant. Le nez nous emmène sur la mandarine fraîche, pêche blanche et poire. Ces arômes sont complétés par une note miellée. En bouche, ce vin est charnu et plein. Les saveurs vont vers la poire, la pêche, des saveurs de noyau et quelques nuances de melon, avec une pointe d'acidité juteuse.

Informations Techniques

Cépages	100% Chenin Blanc non greffé
Région	Santa Barbara County
Appellation	AVA Santa Ynez Valley
Altitude	335 m
Vignobles	Jurassic Park
Climat	Climat méditerranéen chaud
Irrigation	Non
Age des vignes	Planté en 1978
Rendements	Faibles
Sol	Sols sablonneux et calcaire bien drainés
Culture	Raisonnée
Vinification	Vendanges manuelles le 11 octobre. La seconde était initialement destinée à la production d'un moelleux, mais toutes les baies botrytisées ont été mangées par les oiseaux. Il restait sur les ceps des baies à parfaite maturité.
Elevage	7 mois sur lies en cuve inox et barrique neutre
Alcool	12,00%
Ph	3,42
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	5-10 ans
T° de service	10 °C
Production	4 000 Bouteilles

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr

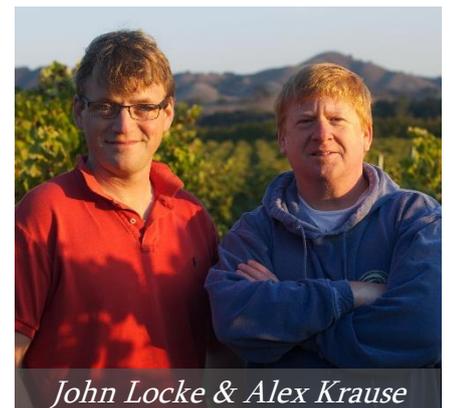


Santa Barbara County

Cette région s'étend sur 43000 hectares (2012) et regroupe 5 AVAs : Happy Canyon of Santa Barbara, Santa Maria Valley, Santa Ynez, Valley et Sta. Rita Hills. 175 domaines viticoles se partagent la viticulture. Elle a été immortalisée par le film Sideways qui connut un beau succès au box-office. L'orientation est-ouest des montagnes forme des vallées qui sont ouvertes directement sur l'océan Pacifique et permettent aux vents frais venus l'océan de rafraîchir la région viticole. Depuis la renaissance de l'industrie viticole californienne, cette région est devenue l'une des plus emblématiques et prestigieuses de la Californie. La diversité du terroir et la situation des vignobles par rapport à l'océan dictent l'encépagement de la région. Dans la vallée de Santa Maria, on trouve principalement du pinot noir et du chardonnay. La vallée de Santa Inez, plus chaude, est plantée principalement en syrah, grenache, voire même cabernet sauvignon. Dans l'ensemble, le comté jouit d'un climat océanique avec une période de maturation des raisins relativement longue, ce qui, quand on considère la latitude de la région (34.5° Sud), est remarquable. Ce ne serait pas possible sans la proximité de l'océan Pacifique et la position des vignobles par rapport à celui-ci. La pluviométrie est faible et les vignobles sont majoritairement irrigués. Les sols sont surtout sablonneux, limoneux et alluvionnaires.

Birichino

John Locke et Alex Krause ont créé Birichino en 2008. Ils se sont rencontrés dans le chai de Randall Graham, le célèbre créateur de Bonny Doon. John y a été maître de chai pendant presque deux décennies, et Alex, après 5 ans d'expérience de vinification avec John, est devenu responsable commercial export (« un job qui le laisse les pieds moins mouillés et les mains plus douces », dit-il !). Leur passion pour le vin les a conduits à effectuer différentes expériences en France, en Italie, et même en Inde. Tous deux sont cofondateurs du projet Birichino, et ils se partagent les responsabilités pour la vinification, la distribution, les « nombreuses petites joies de l'embouteillage », et « la conduite péripatétique du camion pendant les vendanges ».



John Locke & Alex Krause

John Locke et Alex Krause se considèrent chanceux d'avoir l'opportunité de travailler les vignes d'une dizaine de vieilles familles californiennes, héritières et gardiennes de vignobles familiaux soigneusement entretenus, plantés sur les meilleurs terroirs au 19ème et au 20ème siècle. Pour la vinification, ils privilégient l'intervention minimale et les fermentations en levures indigènes. Pour l'élevage, ils utilisent plutôt des barriques neutres ou des cuves inox, effectuent un collage minimal, tout en évitant dans la mesure du possible la filtration. Leur but principal est de proposer de bons vins ! Leur credo: "Nous voulons que nos vins soient dynamiques, frais, lumineux, inconscients, et surtout délicieux."

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes, Chemin de Petrus - 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr