

USA

Monterey County

B  
I  
R  
I  
C  
H  
I  
N  
O



*Sélection Vignoble du Monde*

93/100 R. Parker – Wine Advocate



## Rodnick Farm Pinot Noir 2021

Vignoble d'altitude (plus de 600 mètres) exposé nord, sur calcaires et granits. Très floral, pétales de rose, pivoine et fruits bleus. Caressant et juteux, très flatteur. C'est un vrai charmeur, qui s'exprime tout en finesse avec une bouche sanguine et voluptueuse. La séduction et la grande justesse des vins de Birichino est bien là !

## Informations Techniques

|                       |                                                                                                                                  |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cépages               | 100% Pinot Noir                                                                                                                  |
| Région                | Monterey County                                                                                                                  |
| Appellation           | AVA Chalone                                                                                                                      |
| Altitude              | 600m                                                                                                                             |
| Vignobles             | Rodnick Farm, Exposé nord-ouest                                                                                                  |
| Climat                | Méditerranéen chaud, fortes amplitudes thermiques                                                                                |
| Irrigation            | Non                                                                                                                              |
| Age des vignes        | Plantées entre 1986 et 2006                                                                                                      |
| Densité de plantation | 2 000 Pieds / Ha                                                                                                                 |
| Rendements            | 3 Tonnes / Ha                                                                                                                    |
| Sol                   | Calcaire, Granite décomposé                                                                                                      |
| Culture               | Raisonnée, peu interventionniste                                                                                                 |
| Vinification          | Vendanges manuelles, levures indigènes. Environ 30% de vendange entière. Fermentation alcoolique et malolactique en cuves béton. |
| Elevage               | 14 mois en barriques. Vin non-filtré, non-collé.                                                                                 |
| Alcool                | 13,00%                                                                                                                           |
| Acidité               | 5,7 g/l                                                                                                                          |
| Ph                    | 3,58                                                                                                                             |
| Sucre Résiduel        | < 3 g/l                                                                                                                          |
| Durée de garde        | 5 - 10 ans                                                                                                                       |
| T° de service         | 16 - 18 °C                                                                                                                       |
| Production            | 9 Barriques                                                                                                                      |

*« 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](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)



## Monterey County

Le comté de Monterey, situé sur la côte centrale de la Californie, est mondialement reconnu comme une corne d'abondance de splendeurs : les côtes escarpées de Big Sur, les sables blanchis de Carmel, les paisibles bassins de marée de Pebble Beach, et les sols fertiles de la vallée de Salinas rendus célèbres par John Steinbeck, le tout associé à un climat inégalé et une hospitalité sans fin. Ces éléments offrent bien plus que des conditions idéales pour la détente et les activités ; ils fournissent le terrain, le climat et les sols parfaits pour les nombreux vignobles qui peuplent la région. Les vins du comté de Monterey sont inégalés en saveur, en caractère et en équilibre. Le comté de Monterey bénéficie d'un climat unique qui varie considérablement en fonction des zones géographiques. Le climat côtier frais, les brises océaniques et le brouillard caractérisent le nord de la région, favorisant la culture de cépages de climat frais comme le Riesling et le Pinot Noir. La topographie du comté de Monterey est variée, comprenant des côtes sauvages, des vallées fertiles, des collines ondulantes et des montagnes escarpées. Les vignobles sont plantés à différentes altitudes, allant du niveau de la mer jusqu'à plus de 800 mètres, ce qui crée une multitude de microclimats. Cette diversité de relief offre un terroir riche pour la viticulture, influençant directement le drainage, l'exposition au soleil et les températures des vignobles.

## 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](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)