

RÉSONANCE

La cantina Résonance ha sede a Carlton, nella Willamette Valley, in Oregon. E' stata fondata nel 2013 per volontà della famiglia Gagey e della Maison Louis Jadot. Questa è la loro prima avventura fuori dalla Borgogna, terra d'origine dei Gagey e della maison Jadot. Le competenze acquisite negli anni sulla coltivazione del Pinot Nero e Chardonnay, hanno spinto l'attuale direttore Thibault Gagey, figlio di Pierre-Henry Gagey presidente della Jadot, ed il loro storico enologo, Jacques Lardière, a ritenere la Willamette Valley per il Nuovo Mondo ciò che la Borgogna è per il Vecchio Continente: un luogo in cui è possibile produrre Pinot Nero espressione di singoli vigneti caratterizzati da una precisa personalità varietale. L'azienda prende il nome dal vigneto più vecchio della proprietà, Résonance, impiantato nel 1981 a Pinot Nero. L'azienda ha optato per una gestione dei vigneti volta a tutelare l'ambiente e la biodiversità. Le uve, raccolte manualmente, fermentano con lieviti indigeni, per esprimere al meglio la complessità del Pinot Nero; dopodiché l'enologo Jacques Lardière opta per un affinamento in rovere francese. La scelta della cantina Résonance è quella di bilanciare tradizione e tecnologia nei processi di vinificazione al fine di esprimere al meglio la denominazione ed il terroir del Oregon's Yamhill-Carlton AVA.

Pinot Noir Résonance

Varietà Pinot Nero.

Vigneti Ottenuto a partire dal vigneto Résonance, vigneto simbolo dell'azienda. Impiantato nel 1981, questo vigneto (20 acri; 8 ettari), in cui non si pratica l'irrigazione, è ubicato nella Yamhill Carlton AVA, su di un pendio esposto a sud, ad un'altitudine compresa tra i 262 ed i 492 piedi (80 m -150 m). Il suolo è fra i più antichi della Willamette Valley, caratterizzati dalla presenza di sedimenti sottomarini basaltici – poco profondi e particolarmente fini.

Vinificazione La fermentazione avviene in vasche in acciaio inox, separando i vari lotti a seconda della loro provenienza. L'affinamento perdura per circa 15 mesi in fusti di rovere francese, di cui il 30% è legno nuovo.

Caratteristiche Dal colore rosso granata intenso, è caratterizzato da un elegante bouquet, in cui emergono gli aromi di frutta a bacca nera, di spezie delicate ed un pizzico di legno. Al palato è fine, corposo ed equilibrato. Il terroir si rivela nel bicchiere conferendo mineralità e struttura tannica. La concentrazione aromatica è impressionante, con note di amarena, mora e mirtillo. Il finale è molto lungo, armonioso e fresco.

