

Le lancement de La Toussaint

LE 1^{ER} NOVEMBRE 2021



BACHELDER

CARTOGRAPHIER NIAGARA, UN VIGNOBLE À LA FOIS!



UN MOT DU VIGNERON SUR LE

millesime 2019

« Se prononcer sur un millésime dès sa "naissance," soit « lors de sa mise en marché » (seulement 24 mois depuis que le moût est devenu vin) est un enjeu risqué ! »

« Les vins de 2019 - à la fois en PN et en Chardo - sont étonnamment riches et montrent la précision et la concentration d'une récolte tardive, longue et fraîche, mais qui a finalement donné des vins assez mûrs, remplis de minéralité et de saveurs profondes! Déjà maintenant, 2019 me semble délicieux – les pinots noirs s'arrondissent actuellement de manière impressionnante et montrent leurs parfums séduisants - après avoir été carafés pendant au moins trois heures*—, les tanins fins et l'extrait bien équilibré indiquent un grand potentiel de garde faisant de 2019 sans aucun doute un millésime à mettre en cave. À suivre... si l'on veut les laisser s'épanouir ! »

Table des matières

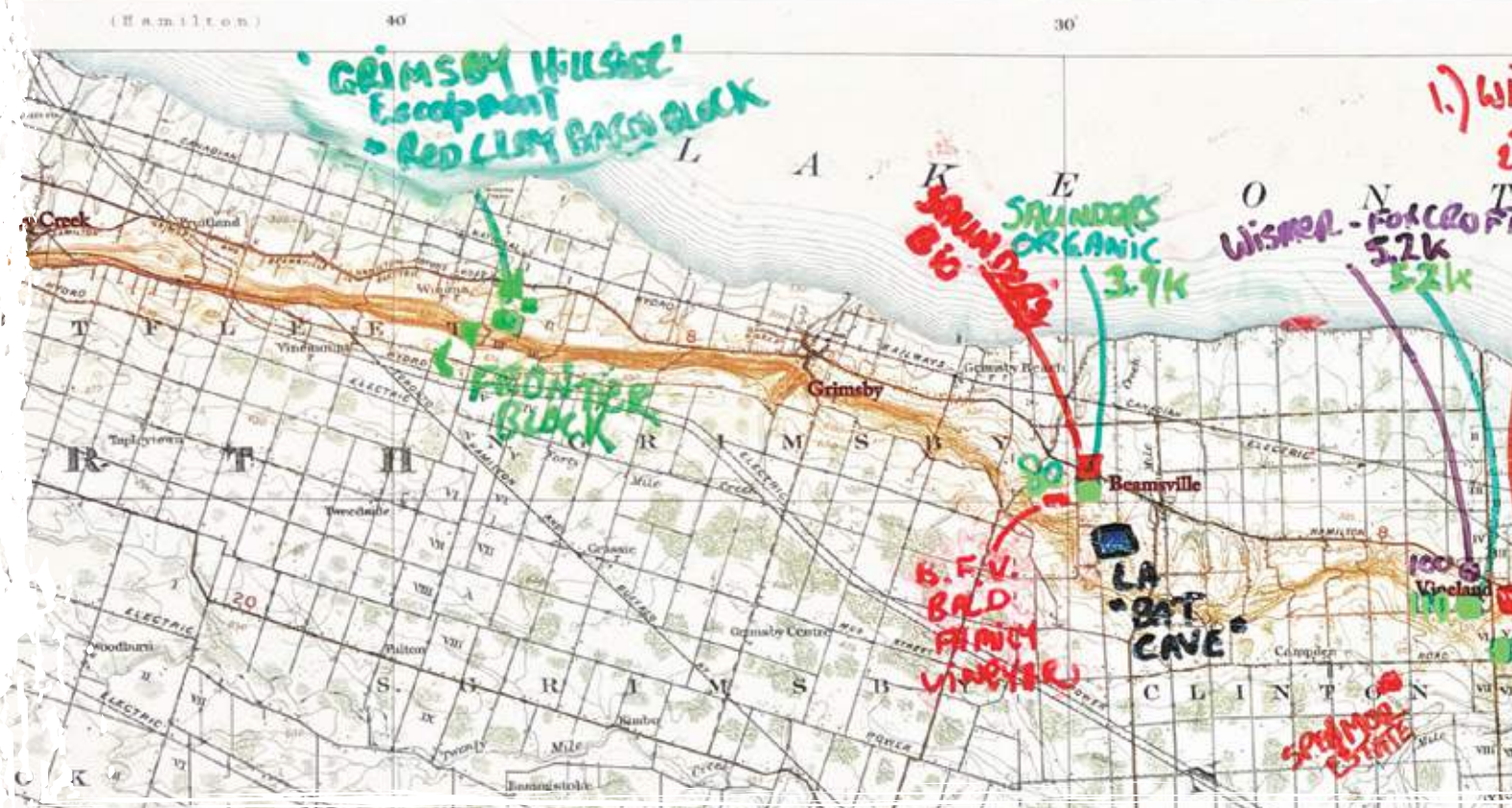
Carte & Introduction.....	3/4
---------------------------	-----

VQA CHARDONNAY 2019

Willms.....	5
Willms Magnum.....	7
Bai Xu.....	8
Wismer-Foxcroft.....	9
Wismer-Wingfield.....	11
Wismer-Wingfield Magnum.....	13
Cuesta.....	14
Saunders.....	15
Grimsby Hillside.....	17

VQA PINOT NOIR 2019

Lowrey Old Vines.....	19
Lowrey Old Eastern Block.....	21
Cuesta.....	22
Hanck.....	23
Wismer-Parke.....	25
Wismer-Parke Wild West End.....	27
Saunders.....	29
Remerciements.....	À l'endos



BIENVENUE À NOTRE LANCEMENT DE LA TOUSSAINT 2021 !

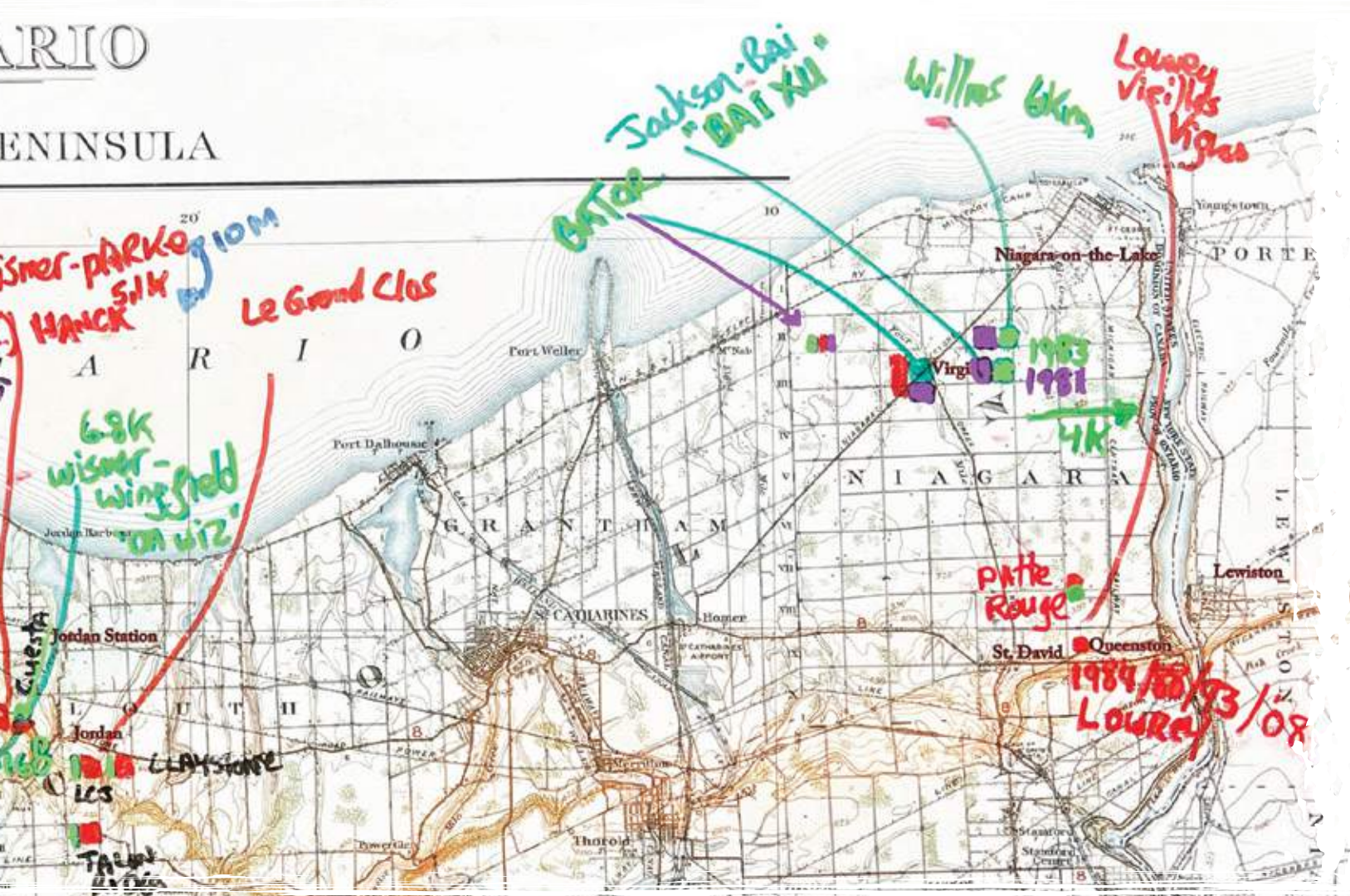
cartographier niagara, un vignoble la fois !

Ça prend un bon moment avant de découvrir et d'apprécier des terroirs à leur juste valeur.

Depuis des millénaires, les Français, les Suisses, les Allemands, les Espagnols, les Italiens, les populations des pays de l'Europe centrale et de l'Est... et bien d'autres encore sont à la tâche! Nous, dans le Nouveau Monde, on y travaille que depuis peu, à peine quelques décennies!

Quand on décide de planter des vignes dans une nouvelle région, on peut emprunter n'importe quel cépage qui convient à ses sols et son climat. On constatera plus tard que le terroir, toujours patient, attendait d'être révélé.

Dans notre esprit, les cépages bourguignons sont nos révélateurs de terroir de choix — avec le pinot noir en tête et, bien sûr, les « chardo » et gamay proches derrière —. Le pinot, grâce à sa mince pellicule, a la faculté de s'imprégner des caractéristiques du sol, et ainsi de rendre un vin délicieux dans le verre. Si cette pellicule mince est incapable de donner des couleurs profondes au vin, en revanche, elle peut capter, transcender puis transmettre des saveurs subtiles, plus fines, des arômes ensorcelants, des parfums délicats et élégants; mais surtout, ce goût unique d'un lieu précis à un moment donné. Il définit la signature gustative, spatio-temporelle, d'un millésime. Bien sûr, le chardonnay et le gamay noir sont, eux aussi, merveilleux pour faire chanter le terroir et le rendre palpable.



Notre lancement coïncide avec la Fête de la Toussaint mais, pour nous, il souligne surtout la « grande première » qui permettra enfin de déguster le produit de nos « saints » lieux-dits chéris de pinot noir et chardonnay! Nos parcelles s'étirent actuellement depuis l'Est de Hamilton, à travers la péninsule, jusqu'au début du vieux village de Niagara-On-The-Lake!

Notre lancement célèbre aussi le temps des récoltes, celui de 2021 qui tire à sa fin. Maintenant, nos bébés, les pièces bourguignonnes (fûts de 228 litres), sont sous la « crèche » où ils dormiront paisiblement pendant leur long élevage de 18 à 20 mois!

La découverte et l'expression des terroirs sont notre raison d'être, notre métier, le travail de notre vie. Alors qu'on adore le processus complexe et minutieux d'assembler nos « vins de village » et que nous cherchons à parfaire l'harmonie de ces assemblages, les lieux-dits demeurent la motivation première du projet Bachelder!

Nos « saints » sont tous différents les uns des autres et reflètent bien nos efforts de ne pas se mettre en travers de leur chemin, de demeurer transparents en laissant les parcelles murir dans les fûts les plus harmonieux. Notre souhait est que ces vignes parlent d'elles-mêmes afin de libérer et de définir ces nouveaux terroirs!

Ces nuances sont passionnantes! À vous maintenant de voir, de humer, de goûter et de saisir la personnalité et le capiteux de nos nouveaux crus! Nous avons embouteillé 7 chardos lieux-dits et, également, 7 pinots dans le millésime 2019.

« Le travail sur les vins de 2019 a commencé il y a deux ans et demi, dès le printemps 2019. C'est aujourd'hui à votre tour de vous joindre à notre aventure car, sûrement, de belles surprises s'offrent à nous tous sur les sentiers des terroirs qui s'étalent devant nous!

Santé! Mary et Thomas Delaney-Bachelder »

willms

« VIGNES DE 1983 » FOUR-MILE CREEK VQA CHARDONNAY 2019

Qu'est-ce qui rend le vin issu des vieilles vignes de Niagara-On-The-Lake si minéral, si classique ?

LA PARCELLE

Ce vignoble de chardonnay est localisé juste en bas de la vieille ville de NOTL, à l'est de la VQA (Vintners Quality Alliance) de Four-Mile-Creek. Il fut planté en 1983, lorsqu'il n'y avait presque pas de vinifera à Niagara ! Le chardonnay (1983) et le gamay noir (1983 et 1987) proviennent de vieilles vignes - le vignoble Willms (qui s'appelait « Sandstone » dans une incarnation antérieure) est situé de manière unique entre deux plans d'eau, à environ 6 km du lac et à environ 4 km de la rivière Niagara. Il bénéficie d'une combinaison de limon, d'argile limoneuse, de gravier, de calcaire et de sable.

LA DÉGUSTATION

Le site de Willms est une énigme : il produit du chardonnay qui a un bouquet de cire avec des nuances d'agrumes verts, orange et jaunes, mentholés au nez. Intense et gras, mais élégant, avec une minéralité subtile mais aussi palpable que celle du banc. Willms possède une texture qui nie ses origines de Niagara-On-The-Lake : ma théorie est que les racines profondes de la vieille vigne et les sols limoneux et légèrement sablonneux confèrent une minéralité savoureuse au vin. Il est rond et long, miellé, élégant et fabuleusement texturé !

LE VITICULTEUR

Erv et Esther Willms ont acheté la ferme en 1981. Auparavant, elle avait longtemps servi de pâturage pour les vaches. Avec leur fils Eric et leur fille Rebecca, ils entreprirent la viticulture sur les parcelles des vieilles vignes plantées en 1983 et 1987, celles que nous vinifions. Lorsque le vignoble vient d'être cultivé, après la pluie, les pierres sont clairement visibles. Inspirés par le phénomène, ils ont donc nommé le vignoble « Sandstone ». Lorsque la 13th St. Winery original a été fondé en 1998, (les Willms étaient partenaires à l'époque), le vignoble achetait tous leurs raisins sous le nom de « Sandstone ».

COMPOSITION DU SOL

Formé d'un mélange d'argile, de calcaire et de débris rocheux appelés « till », il s'agit d'une combinaison de limon, d'argile limoneuse, de gravier, de calcaire et de sable. Le sol n'est pas particulièrement sablonneux, mais ça meublait aussi bien s'ameublait aussi bien que du sable. Le vignoble contient beaucoup de pierres et de gravier. Toutefois, les sols du chardonnay de 1983 sont passablement sablonneux, au point où on peut facilement y enfoncer une pelle ou une houe.





DÉTAILS

Fermentation avec des levures indigènes ; 14% alc. / vol ; 2 g/l de sucre résiduel

PRODUCTION

100 caisses

SOUS-APPELLATION : Four-Mile Creek VQA Chardonnay

DATE DE PLANTATION : 1983

DISTANCE DU LAC ONTARIO : 6.9 KM

ALTITUDE AU SOMMET DE LA PARCELLE : 98M

DIFFÉRENCE D'ÉLEVATION ENTRE LE HAUT ET LE BAS DE LA PARCELLE : 2M

DU POINT DE VUE DU TERROIR :

Si différente de la parcelle de Bai Xu, juste une ligne plus loin sur la « Line 3 », l'âge de la parcelle de Willms et ses racines plus profondes (des vieilles vignes dans une zone plus chaude) sont des facteurs atténuants, en ce sens qu'ils aident à amortir les conditions météorologiques estivales extrêmes, qu'elles soient humides ou sèches, et à fournir ainsi des vins de terroir fiables à chaque année. Des racines pénétrantes et des sols légèrement différents font partie des caractéristiques qui, malgré la proximité, distinguent les fruits de ces deux vignobles voisins.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT AU 1ER NOVEMBRE 2021

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2017

■ Récolté le 10 octobre 2017. Initialement une merveilleuse combinaison de minéralité riche et serrée, ce vin semble prêt à s'améliorer pour encore quelques années.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2018

■ Récolté le 9 octobre 2018. Plus complexe que le 2017, malgré l'été plus chaud. Élégant, salin-crayeux et très long en bouche !

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2019

■ Récolté le 20 octobre 2019. La délicatesse apparente étonne par son fruit issu de grappes serrées à petites baies. D'une ravissante floralité, prolongez l'attente jusqu'en 2022, 2023, et même en 2025 sans vous inquiéter.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2020

■ Récolté le 4 octobre 2020. Toujours en élevage en fût, la sélection finale des fûts de cette parcelle n'aura pas lieu avant encore quelques mois. Déjà, il s'agit de vins riches aux saveurs mûres, quoiqu'admirablement retenues. Quant au fruit du vin, il est un peu plus rond et peut-être même plus délicat qu'à l'habitude.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2021

■ Récolté le 18 octobre 2021. Ce sont des vins riches aux saveurs mûres, suaves et retenues, mais les fruits sont un peu plus ronds et peut-être encore plus délicats. Que nous réserve leur avenir ?

willms

« PUNCHEON RÉSERVE » MAGNUM

MAGNUMS À NOËL SEULEMENT (Voir vignoble Willms)

LA PARCELLE (Voir vignoble Willms)

LA DÉGUSTATION

Il convient de rappeler que, dans ce cas, la version magnum n'est pas seulement une bouteille plus grande que celle utilisée pour la mise en bouteille régulière. De fait, il s'agit d'un vin différent, fermenté dans un seul tonneau neutre (500 L au lieu de la pièce typiquement bourguignonne de 228 L). Ainsi, avec les différences de taille de tonnellerie et de bouteille, bien que ce vin soit encore assez rond et miellé – évidemment N.O.T.L. –, il est à la fois beaucoup plus serré, actuellement moins évident comme vin, et a très certainement une assez longue vie devant lui. Ce sera tellement instructif – tellement « cool » – de le voir mûrir aux côtés des bouteilles de 750 ml. (Note à soi-même : le Wismer-Wingfield Ouest, lui aussi a été « capturé » dans un 'Puncheon Reserve' et en magnum, il sera donc intéressant de suivre le potentiel de vieillissement de ces deux vins).

LE VITICULTEUR (Voir vignoble Willms)

COMPOSITION DU SOL (Voir vignoble Willms)

DÉTAILS (Voir vignoble Willms)

(Veuillez consulter le vignoble Willms pour les informations ci-dessous.)

SOUS-APPELLATION :

DISTANCE DU LAC ONTARIO :

ÉLÉVATION AU SOMMET DE LA PARCELLE :

DIFFÉRENCE D'ÉLÉVATION ENTRE LE HAUT ET LE BAS DE LA PARCELLE :

DU POINT DE VUE DU TERROIR

(Voir vignoble Willms)





« VIGNES DE 1981 » FOUR-MILE CREEK VQA CHARDONNAY 2019

Le vignoble de Bai Xu est l'une des plus anciennes plantations de *vinifera* de la région : son numéro de permis est 011 ! Les vignes de chardonnay et de gamay noir sont les plus anciennes avec lesquelles nous avons le bonheur de travailler : 40 ans depuis leur plantation en 2021, ce n'est pas rien !

LA PARCELLE

Le vignoble Byland est situé à proximité de deux grands plans d'eau, à environ 6 km du lac Ontario et à environ 4 km de la rivière de Niagara. Le chardonnay et le gamay sont maintenant de vieilles vignes. Elles furent simultanément plantées vers 1981 : le clone de chardonnay est le #95, tandis que le clone de gamay est le #358.

LA DÉGUSTATION

Un des joyaux de ce lancement (du moins, pour « le papa vigneron » que je suis !), la vigne de Bai Xu a été plantée seulement un couple d'années plus tôt que chez son voisin, le vignoble Willms. Comparativement, il est à peine plus loin, et du lac, et de la rivière. Cependant, il « pop » avec des allusions de fruits à noyau et de fruits du verger qui me font penser au pinot-blanc : les saveurs au nez et en bouche sont si complexes, enroulées ensemble dans une danse sensuelle de saveurs texturées aussi soyeuses que celles de la poire.

LE VITICULTEUR

Jackson et Amy Bai sont les nouveaux propriétaires (2015) de l'un des plus anciens vignobles de Niagara, qui a été planté il y a 40 ans, en 1981 ! Jackson a troqué son ancienne carrière pour devenir vigneron. Néophyte déterminé et bienveillant, il accomplit fièrement, lui-même à la main, tous les travaux sur les vignes.

COMPOSITION DU SOL

Le sol, très différent du substrat des parcelles voisines du vignoble Willms, se caractérise par un mélange de sédiments sableux et limoneux sur fond d'argile lacustre avec un peu de limon, ainsi que du calcaire favorisant d'excellentes propriétés de rétention d'humidité qui aident à soutenir les vignes pendant les mois les plus secs de l'été.

DÉTAILS

Fermentation avec des levures indigènes ; 13,5 % alc. / vol ; 2 g/l de sucre résiduel

PRODUCTION

75 caisses

SOUS-APPELLATION : Four-Mile Creek VQA Chardonnay

DATE DE PLANTATION : 1981

DISTANCE DU LAC ONTARIO : 6.9 KM

ALTITUDE AU SOMMET DE LA PARCELLE : 95M

DIFFÉRENCE D'ÉLÉVATION ENTRE LE HAUT ET LE BAS DE LA PARCELLE : 2M

DU POINT DE VUE DU TERROIR :

Le sol est fondamentalement différent des lots de Willms, pourtant situé à seulement une ligne au nord, sur la ligne 2, L'âge de la parcelle Bai Xu avec ses racines plus profondes de vieilles vignes dans une zone plus chaude est un facteur déterminant, à effet de tampon, qui tempère les conditions météorologiques estivales extrêmement humides et / ou sèches. À chaque année, il signe des vins de terroir fiables. Pour résumer, des racines profondes dans des sols légèrement différents suffisent pour que ces deux vignobles donnent des vins aux personnalités si distinctives. À vous de les découvrir !

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT AU 1ER NOVEMBRE 2021

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2019

■ Récolté le 12 octobre 2019. La délicatesse apparente surprend en pensant aux fruits fermes de ses grappes de raisin à petites baies. Le millésime et le site présentent tous deux une floralité persistante de fruits à noyau. Attendez jusqu'en 2022, 2023, et pour les plus aventureux, 2025 sans souci.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2020

■ Récolté le 26 septembre 2020. Toujours en élevage en fût, la sélection finale des fûts de cette parcelle n'aura pas lieu avant quelques mois. Les vins sont pleins et équilibrés, ce qui est de bon augure !

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2021

■ Récolté le 7 octobre 2021. Pressé, en fût et en train de fermenter, il a toutes les apparences d'un joli vin avec une grande minéralité. Plus que ça, nous ne pouvons pas le savoir actuellement, mais il est permis de rêver au meilleur !

wismer -foxcroft

"NORD" TWENTY-MILE BENCH VQA CHARDONNAY 2019

Qu'y a-t-il dans le sol ici, sur le banc de Vineland, qui fait du vin avec des saveurs minérales aussi distinctives ?

LA PARCELLE

Devenant rapidement un vignoble de référence pour Niagara, avec plusieurs versions issues à chaque année de différents producteurs locaux haut de gamme, le vignoble de chardonnay Wismer-Foxcroft est un site en pente, argilo-calcaire, pierreux et limoneux. Il se trouve à 5,4 km du lac à une altitude de 110 mètres.

Pendant les premières années, Fox n'était qu'une composante de nos vins servis au verre en restaurant ! Quelque peu insatisfait, en 2013, l'idée m'est venue d'isoler la partie sud et pentue du vignoble, et de la vinifier séparément de la partie nord inférieure moins raide. De manière tout à fait inattendue, alors qu'il était brièvement de passage à Niagara, le célèbre journaliste viticole britannique Andrew Jefford (*Decanter* et autres) a vu le mout du nord fermentant et celui du sud que j'avais pressé et mis en fût séparément pendant la fermentation. Malgré que les vins n'aient pas encore fini de fermenter, Andrew a incontestablement perçu la « salinité » caillouteuse de la cuvée du nord. OMG !

LA DÉGUSTATION

Depuis le « constat » d'Andrew Jefford, nous « tripons » sur le bouquet marine paradisiaque des coquilles d'huîtres broyées, la texture hydratée, l'huile de citron et la finale acidulée minérale de la mer que seul le versant nord de ce vignoble sait imprégner aux vins qui en sont produits ! Inoubliable !

LE VITICULTEUR

Implantée depuis plus de 25 ans, la deuxième génération de la famille Wismer cultive des raisins sur le banc de Vineland. Elle gère quelques 300 acres avec grande prouesse, pour elle-même et pour les autres. Craig Wismer, le maître-d'œuvre/génie de tout cela, est un amateur de vin avec un fin palais, un homme passionné et engagé. Lui et moi avons été complices des premières heures dans notre quête de compréhension des sols, des terroirs, des clones et, globalement, de la viticulture régionale, alors que les frères Chris et Ken ont apporté de la nuance et de la précision à des vignobles déjà admirablement gérés.

COMPOSITION DU SOL

Le calcaire dolomitique a influencé les sols argileux avec une composante limoneuse solide : textures limoneuses sur l'argile/terreau. En résumé : Dolomie peu profonde.

DÉTAILS

Fermentation avec des levures indigènes ; 14% alc. / vol ; 2 g/l de sucre résiduel

PRODUCTION

150 caisses

SOUS-APPELLATION : Twenty-Mile Bench VQA

DISTANCE VQA DU LAC ONTARIO : 5.4 KM

ALTITUDE AU SOMMET DE LA PARCELLE : 110M

DIFFÉRENCE D'ÉLÉVATION ENTRE LE HAUT ET LE BAS DE LA PARCELLE : 15M

DU POINT DE VUE DU TERROIR :

Tant sur le banc du Vineland que sur le banc de Jordan*, la majorité des vignobles sont plantés en chardonnay et pinot noir. C'est un endroit magique pour le chardonnay ! Des amateurs de « chardonnay Niagara Bench » du monde entier (qui n'ont peut-être jamais visité la région) ont amplement prouvé ce point avec leurs accolades et leur inébranlable soutien. Humblement, et je ne suis pas le seul à y croire, le secret réside dans les anciens sols marins ainsi que dans l'altitude du banc associée à sa distance du lac. Ces paramètres conjugués forment ce que l'on pourrait appeler « la route des grands crus du Niagara ». Comment décrire le chardonnay du banc de Vineland ? C'est simple, il est nuancé, fin, parfumé, de grande longueur en bouche, minéral, capable d'un bon et long vieillissement.



POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT AU 1ER NOVEMBRE 2021

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2013

■ Récolté le 25 septembre 2013. Les '13 avaient beaucoup de verve et de zeste. On y est ! Ils se boivent bien maintenant.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2014

■ N/A : On n'a pas fait un 'lieu-dit' de cette parcelle en 2014 – il fut assemblée avec d'autres, mais en général nos 2014 sont à leur apogée actuellement.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2015

■ Récolté le 23 septembre 2015. Les '15 tiennent toujours magnifiquement, malgré les signes tertiaires.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2016

■ Récolté le 12 septembre 2016. Une année plus chaude qui est encore en développement, fraîche et longue.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2017

■ Récolté le 10 octobre 2017. Initialement une merveilleuse combinaison de minéralité riche et serrée. Patience, il semble prêt à offrir de belles surprises pour encore quelques années.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2018

■ Récolté le 23 septembre 2018. Plus complexe que le 2017, malgré l'été plus chaud. Élégant, salin-crayeux et long !

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2019

■ Récolté le 5 octobre 2019. La délicatesse du millésime nie le fruit ferme des petites grappes de raisin à baies serrées. Floralité bien présente, Repoussez la tentation jusqu'en 2022, 2023. Mais bien entre nous, sans cligner des yeux, 2026 n'est pas si loin !

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2020

■ Récolté le 21 septembre 2020. Toujours en élevage en fût, la sélection finale des fûts de cette parcelle aura lieu d'ici quelques mois. Ce sont des vins riches, aux saveurs mûres admirablement bien contenus dont les fruits sont un peu plus ronds et peut-être plus délicats qu'anticipé.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2021

■ Récolté le 25 septembre 2021. Pressé, en fût et ayant amorcé sa fermentation, on devine un vin avec une grande minéralité. Étant donné son jeune âge, présentement, on ne peut rien affirmer de manière absolue, mais tous les éléments sont réunis pour espérer quelques moments de grâce.



«OUEST» TWENTY-MILE BENCH VQA CHARDONNAY 2019

La « colline de Wingfield »

LA PARCELLE

Certains comprennent « Da Wiz » tout de suite, d'autres trouvent subitement, quelques années plus tard, qu'ils le préfèrent avec un peu d'âge. Toujours noble, fermé, retenu quand il est jeune, le chardonnay 'Wismer-Wingfield' est notre dernière parcelle récoltée, la plus éloignée du lac Ontario (6,8 km !), à la plus haute altitude (169 m, tout en haut). La « colline de Wingfield » décrit une forte pente à travers les rangées plus courtes. Regardez les dates de récolte de la Wismer-Foxcroft ! « Da Wiz » arrive de 10 à 21 jours plus tard ! On veut (et devrait !) appeler la « colline de Wingfield » un « Grand Cru », mais sans système de classification encore en place à Niagara, on n'est pas autorisé.

LA DÉGUSTATION

La colline de Wingfield délimite une pente abrupte protégée à travers les rangées plus courtes, ce qui permet une récolte tardive et un ensemble de saveurs nobles intenses et riches. Tout est sur une finale serrée, longue, tactile et savoureuse. De plus, le vin possède un poids généreux et une minéralité élégante d'ardoise. Majestueux ! En fin de compte, avec le temps dans votre verre ou dans votre cave, comme le grand cheval de course *Secrétariat* (aussi surnommé *Big Red*), ce vin s'éloigne lentement du troupeau et creuse l'écart au fil des ans. Nous sommes tous créés égaux, c'est vrai, mais la beauté du vin réside, au moins partiellement dans l'œil de l'amateur, dans sa splendeur héréditaire : le Wingfield est GRANDIOSE ! En écrivant ceci, j'ai dégusté une bouteille ouverte depuis trois jours, et « Da Wiz » commençait tout juste à atteindre sa pleine vitesse ! Les petits terroirs tombent souvent à l'eau avec ce genre de traitement !

LE VITICULTEUR

Implantée depuis plus de 25 ans, la deuxième génération de la famille Wismer cultive des raisins sur le banc Vineland. Elle gère quelques 300 acres avec grande prouesse - pour elle-même et pour les autres. Craig Wismer, le maître-d'œuvre/génie de tout cela, est un amateur de vin avec un fin palais, un homme de passion et d'engagement. Lui et moi avons été complices des premières heures dans notre quête de compréhension des sols, des terroirs, des clones et, globalement, de la viticulture régionale, alors que les frères Chris et Ken ont apporté de la nuance et de la précision à des vignobles déjà admirablement gérés.

COMPOSITION DU SOL

Le calcaire dolomitique a influencé les sols argileux avec une composante limoneuse solide : textures limoneuses sur l'argile/terreau. En résumé : Dolomie peu profonde.

DÉTAILS

Fermentation avec des levures indigènes ; 14% alc. / vol ; 2 g/l de sucre résiduel

PRODUCTION

150 caisses



SOUS-APPELLATION : Twenty-Mile Bench VQA

DATE DE PLANTATION : 1999

DISTANCE DU LAC ONTARIO : 6.8 KM

ALTITUDE AU SOMMET DE LA PARCELLE : 169M

DIFFÉRENCE D'ÉLÉVATION ENTRE LE HAUT ET LE BAS DE LA PARCELLE : 5M

DU POINT DE VUE DU TERROIR

Sur l'escarpement de Vineland et celui de Jordan*, les vignobles sont principalement plantés en chardonnay et pinot noir. Le chardonnay s'y épanouit à ravir ! Le chardonnay Niagara Bench a une riche et incontestable réputation. Ses anciens sols marins, son altitude et la distance qui le sépare du lac Ontario sont des facteurs déterminants et devraient suffire à une appellation « Grand cru de Niagara ». Ce splendide chardonnay est nuancé, fin, parfumé, minéral, de grande longueur et de durée étendue.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT AU 1ER NOVEMBRE 2021

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2011 | Récolté le 6 octobre 2011. Ce millésime tempéré possède une incroyable résistance et une splendide définition. Bon avant, mieux maintenant !

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2012 | Récolté le 25 septembre 2012. Les '12 sont riches et ronds, probablement en train de plafonner maintenant.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2013 | Récolté le 19 octobre 2013. Les '13 sont très féconds plein de zeste. Ils se boivent bien maintenant.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2014 | N/A Récolté les 21 et 28 octobre 2014. N/A On n'a pas fait un 'lieu-dit' de cette parcelle en 2014 - il fut assemblée avec d'autres, mais en général nos 2014 sont à leur apogée actuellement.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2015 | Récolté le 6 octobre 2015. Les '15 tiennent toujours magnifiquement, malgré les signes tertiaires.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2016 | Récolté le 23 septembre 2016. Une année plus chaude qui est encore en développement, fraîche et longue. Pour qui sait attendre, la patience est de mise.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2017 | Récolté le 29 octobre 2017. Une merveilleuse combinaison de minéralité riche et serrée. On estime sans peine qu'il va s'améliorer pendant encore quelques années.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2018 | Récolté le 5 octobre 2018. Plus complexe que le 2017, malgré l'été plus chaud. Élégant, salin-crayeux et long, comme on les aime !

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2019 | Récolté le 29 octobre 2019. La délicatesse apparente du millésime s'enorgueillit de la promesse de longévité typique des petites grappes de raisin à baies. Floralité prometteuse, largeur et équilibre acide incroyable. Déguster en 2022, 2023, mais pourquoi ne pas se retenir jusqu'en 2028, alors qu'il n'y a pas de quoi s'inquiéter !

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2020 | Récolté le 3 octobre 2020. Toujours en élevage en fût, la sélection finale des fûts de cette parcelle aura lieu dans quelques mois. Les vins sont pleins, équilibrés et tellement prometteurs.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2021 | Récolté le 21 octobre 2021. Pressé, en train de fermenter au sein de leurs fûts, ces vins qui sommeillent laissent entrevoir une riche minéralité. Demeurons patients !

wismer-wingfield

PUNCHEON RÉSERVE MAGNUM

MAGNUMS À NOËL SEULEMENT : TWENTY-MILE BENCH VQA Chardonnay PUNCHEON RÉSERVE

LA PARCELLE (Voir Wismer-Wingfield Vineyard)

LA DÉGUSTATION

Ce Magnum de 'Da Wiz' est plus qu'une bouteille grand format. Ce vin fut embouteillé à partir d'un seul tonneau neutre de 500 L, au lieu de la « pièce » typiquement bourguignonne de 228 L. Ainsi, avec les différences de taille de tonnellerie et de bouteille, goûter à partir d'un tel magnum, le vin demeure un Wingfield, avec sa minéralité étroite, coquille d'huître, et ses goûts marins du banc de Vineland, mais il est actuellement moins expressif que le 750ml, avec des saveurs de fruits à noyau tendues et maîtrisées. Toutefois, il est prédestiné à une longue vie devant lui. J'anticipe qu'il soit merveilleux de l'attendre et de le boire aux côtés de la mise en bouteille classique de 750 ml au fil des ans. (Note à soi-même : comme le Willms Puncheon Réserve 2019 est également embouteillé dans des Magnums, également en tant que 'Puncheon Reserve', l'expérience démontrera que ce traitement agira avec le temps sur la capacité de bonification de ces vins).

LE PRODUCTEUR (Voir vignoble Wismer-Wingfield)

COMPOSITION DU SOL (Voir vignoble Wismer-Wingfield)

DÉTAILS (Voir vignoble Wismer-Wingfield)

(Voir vignoble Wismer-Wingfield)

SSOUS-APPELLATION :

DATE DE PLANTATION :

DISTANCE DU LAC ONTARIO :

ÉLÉVATION AU SOMMET DE LA PARCELLE :

DIFFÉRENCE D'ÉLÉVATION ENTRE LE HAUT ET LE BAS DE LA PARCELLE :

DU POINT DE VUE DU TERROIR

(Voir vignoble Wismer-Wingfield)



cuesta

VQA CHARDONNAY 2019

Caché sur une route étroite et sinueuse, à l'écart des yeux des passants, le magnifique vignoble de Cuesta se trouve sur le côté gauche de l'autoroute 8 lorsque vous conduisez dans Vineland depuis Jordan*. Vous rencontrez d'abord ce site sur une belle pente douce, juste après que la route soit sortie de la vallée.

LA PARCELLE

À 5,5 km du lac à une altitude de 133 mètres de l'endroit idéal du banc Twenty-Mile. L'un des premiers vignobles du côté Vineland du 20 Mile Creek, avec des sols riches en calcaire et en limon.

LA DÉGUSTATION

J'ai travaillé avec ce vignoble pendant plusieurs années – d'abord à titre de consultant, toujours avec l'intention de « zoomer » les sous-parcelles que je pouvais trouver intéressantes, et ce, dans l'esprit d'isoler les vins distinctifs, ceux comportant une personnalité et un réel sens d'appartenance à leur origines précises! Le vignoble de Cuesta (« ancienne côte du lac ») produit des chardonnays concentrés, silex, charmants, voire truffés, avec un parfum de fleur blanche allumé et une finale plus sombre, caillouteuse, d'influence marine et crayeuse. Après quelques millésimes, j'ai trouvé le « filet mignon » : un morceau de terre lointain près du ravin de l'escarpement de la forêt. Pas étonnant qu'il mûrisse tard ! Nous venons de « creuser » l'extrémité extrême-orientale de la parcelle, Man !

LE VITICULTEUR

Implantée depuis plus de 25 ans, la deuxième génération de la famille Wismer cultive des raisins sur le banc Vineland. Elle gère quelques 300 acres avec grande prouesse – pour elle-même et pour les autres. Craig Wismer, le maître-d'œuvre/génie de tout cela, est un amateur de vin avec un fin palais, un homme de passion et d'engagement. Lui et moi avons été complices des premières heures dans notre quête de compréhension des sols, des terroirs, des clones et, globalement, de la viticulture régionale, alors que les frères Chris et Ken ont apporté de la nuance et de la précision à des vignobles déjà admirablement gérés.

COMPOSITION DU SOL

Le calcaire dolomitique a influencé les sols argileux avec une composante limoneuse solide : textures limoneuses sur l'argile/terreau. En résumé : Dolomie peu profonde.

DÉTAILS

Fermentation avec des levures indigènes ; 14% alc. / vol ; 2 g/l de sucre résiduel

PRODUCTION

50 caisses

SOUS-APPELLATION : Twenty-Mile Bench VQA

DATE DE PLANTATION : 1999

DISTANCE DU LAC ONTARIO : 5.5 KM

ALTITUDE AU SOMMET DE LA PARCELLE : 123M

DIFFÉRENCE D'ÉLEVATION ENTRE LE HAUT ET LE

BAS DE LA PARCELLE : 10M

DU POINT DE VUE DU TERROIR

Tant sur le banc de Vineland que sur le banc de Jordan*, la majorité des vignobles cultivent le chardonnay et le pinot noir. C'est un territoire admirable pour le chardonnay : des amateurs de chardonnay Niagara Bench du monde entier n'ont cessé de le confirmer. Son caractère distinctif provient des sols marins anciens, ainsi que de l'altitude et de la distance du lac. Globalement, cela a donné naissance à ce que l'on pourrait appeler « la bande des Grands Crus de Niagara ». Décrire le chardonnay du banc de Vineland, c'est s'exprimer sur un vin nuancé, fin, parfumé, de grande longueur, minéral, offrant une longue garde.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT AU 1ER NOVEMBRE 2021

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2019

■ Récolté le 13 octobre 2019. La délicatesse qui s'affirme contredit le fruit à noyau ferme des grappes de raisin à petites baies. Floralité évidente, tension minérale serrée. Essayez en 2022, 2023 ou jusqu'en 2025 sans vous inquiéter.

* regroupé un peu maladroitement dans l'appellation Twenty-Mile Bench.



BEAMSVILLE BENCH VQA CHARDONNAY 2019

Ah ! le beau mystère Saunders Vineyard : serait-ce à la fois l'effet du lac combiné à l'effet du banc ?!!

LA PARCELLE

À seulement 3,9 km du lac, mais sur le banc de Mountainview Road, Saunders est cultivé biologiquement* sur de l'argile, du limon, du sable et du calcaire. Le bloc de chardonnay « Haut » se trouve dans la partie sud, la plus élevée de la parcelle, dans les vignes plus anciennes offrant une vue inspirante sur le lac Ontario. (*Certifié par ProCert)

LA DÉGUSTATION

Très « banc de Beamsville ! », les sols argileux, limoneux, sableux et calcaires infusent les vins avec des notes fraîches et invitantes de poire et de miel (acacia ? tilleul ?), qui se mêlent à une minéralité luxuriante. Incontestablement du banc, il reste plus proche du lac, donc là où c'est plus chaud, plus charnu mais toujours du beau vin minéral du banc !

LE VITICULTEUR

L'histoire de Saunders est captivante et touchante : l'un des premiers viticulteurs pionniers sur le banc, le visionnaire Warren Saunders a eu 100 ans cette année ! Sortant à vélo des aciéries de Hamilton le dimanche de congé, jadis, Warren rêvait de posséder des terres et a finalement établi la ferme familiale sur le banc de Beamsville au début de ses 40 ans, sa femme Ivy n'avait alors que 30 ans... Leurs enfants, Ann-Marie, Royce et Leslie Saunders, travaillaient souvent aux côtés de leurs parents. Aujourd'hui, la ferme Saunders est toujours dans la famille, dirigée par Leslie, Ann-Marie et son mari Peter, avec les conseils avisés, comme il se doit, de Warren lui-même ! En 2013, le vignoble a été certifié biologique ! Ce que les Saunders ont accompli, c'est une leçon d'humilité qui nous montre qu'est-ce qu'on peut faire avec la bonne volonté, la détermination, l'engagement et la constance ! Source d'inspiration, la famille Saunders pourra nous influencer encore longtemps. Santé, Warren !

COMPOSITION DU SOL

Étonnamment, très peu de sable, surtout de l'argile, du limon et du calcaire.

DÉTAILS

Fermentation avec des levures indigènes ; 12,5 % alc. / vol ; 2 g/l de sucre résiduel,

PRODUCTION

50 caisses

SOUS-APPELLATION : Beamsville Bench VQA

DATE DE PLANTATION : 1990 & 1991

DISTANCE DU LAC ONTARIO : 3.9 KM

ALTITUDE AU SOMMET DE LA PARCELLE : 123M

DIFFÉRENCE D'ÉLÉVATION ENTRE LE HAUT ET LE BAS DE LA PARCELLE : 10M

DU POINT DE VUE DU TERROIR

Le banc de Beamsville est si proche du lac qu'il est à la fois « The Bench » et « le lac. » Une énigme intéressante, et à laquelle vous pouvez essayer de répondre lorsque vous faites tourner votre verre, c'est de penser à la façon dont les courbes du banc se rapprochent ou s'éloignent du lac. Ceci, ainsi que des compositions de sol, des élévations et des régimes de plantation variés, en font une étude de cas fascinante ! « C'est le banc, oui bien sûr, mais c'est aussi plus près du lac... et c'est ainsi qu'il donne un vin du banc, mais plus chaud et plus charnu !



Crédit photo : Grape Growers of Ontario, Denis Cahill Photography

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT AU 1ER NOVEMBRE 2021

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2010

■ Mi-septembre 2010 (date perdue dans la nuit des temps).
Vin encore solide !

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2011

■ Récolté le 5 octobre 2011. Initialement une merveilleuse combinaison de minéralité riche et serrée. On le sent prêt à s'améliorer pour un an ou deux.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2012

■ Récolté le 15 septembre 2012. Les '12 sont riches et ronds, sûrement en train de plafonner maintenant.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2013

■ Récolté le 12 octobre 2013. Les '13 avaient beaucoup de verve et de zeste. Ils se boivent bien maintenant.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2014

■ 21 octobre. N/A On n'a pas pu faire un 'lieu-dit' de cette parcelle en 2014 - il fut assemblée avec d'autres, mais en général nos 2014 sont à leur apogée actuellement.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2015

■ Récolté le 21 septembre 2015. Les '15 tiennent toujours magnifiquement, malgré les signes tertiaires.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2016

■ Récolté le 5 septembre 2016. Une année plus chaude qui est encore en développement, fraîche et longue.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2017

■ Récolté le 3 octobre 2017. Initialement une merveilleuse combinaison de minéralité riche et serrée. On se retient

encore un peu puisqu'il est prêt à s'améliorer pour encore quelques années.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2018

■ 21 Octobre. N/A Bachelder n'a récolté aucune parcelle de Saunders cette année.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2019

■ Récolté le 13 octobre 2019. La délicatesse apparente trompe le fruit ferme des grappes de raisin à petites baies. Floralité digne d'intérêt. Essayez en 2022, 2023 ou jusqu'en 2025 en toute confiance.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2020

■ Récolté le 29 septembre 2021. Ce sont des vins riches aux saveurs mûres mais admirablement retenues, et les fruits sont un peu plus ronds et peut-être plus délicats qu'à l'accoutumée.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2021

■ Récolté le 7 octobre 2021. Pressé, en fût et en train de fermenter, il semble être un joli vin avec une grande minéralité. Il est trop jeune pour spéculer davantage à son sujet.



grimsby hillside

NORTHERN SLOPE FRONTIER BLOCK

Un site brut, indompté et caillouteux qui s'étend à l'extrême ouest de Niagara. Niché dans le contrefort de l'escarpement.
Un lieu à couper le souffle, grand pays du ciel !

LA PARCELLE

Le « Frontier Block », c'est ainsi qu'il sera nommé la prochaine fois, parce qu'il est le premier ou le dernier « vignoble/terroir » de Niagara !

LA DÉGUSTATION

Une autre grande surprise de ce lancement (surtout pour moi !) est ce bloc d'escarpement de Grimsby Hillside (dans les versions futures, il s'appellera simplement « Frontier Block », car on m'affirme que c'est le premier vignoble planté à Niagara, venant à l'est de Hamilton / Stoney Creek !!!). Un site grandiose et d'une beauté saisissante, juste à l'est de Hamilton. Ses vins ont une identité tangible. Le site est plus frais et a tendance à être récolté assez tard, conservant une pureté ardoise, une fraîcheur éthérée, et une texture dentelée mais ronde. De plus, la finale est dotée d'une minéralité marquée qui emprunte au massepain. À seulement 122 mètres au-dessus du niveau de la mer, il se sent beaucoup plus haut qu'il ne l'est ; en cela, il démontre bien l'incroyable héritage des vestiges visibles de l'escarpement dans ce vignoble.

N.B. C'est une tragédie que ce vignoble doive être étiqueté « Lincoln Lakeshore », alors qu'il est si clairement « Bench » en saveur, terroir et emplacement. Les habitants de la région espèrent une nouvelle sous-appellation VQA : « Grimsby Narrows ! »

LE VITICULTEUR

Le vignoble Grimsby Hillside est l'un des sites où les vignes ont été plantées pour la première fois à Niagara, avec la première récolte de raisins ici en 1874. C'était auparavant le vignoble de Grimsby Wines Limited et ensuite Parkdale Wines, et ce n'est que récemment qu'il fut redécouvert et apprécié comme un terroir unique. Ajoutant à l'histoire colorée du site, le vignoble "Stardust" de Grimsby Hillside" possède probablement de nombreux fragments d'une météorite vieille de 4,6 milliards d'années qui a frappé le vignoble dans la nuit du 25 septembre 2009. Il y a donc des composants dans le sol qui sont beaucoup plus anciens que la plupart des vignobles de Niagara !!! Les sols arables varient des mélanges argileux/loam limoneux aux argiles grises et rouges, au-dessus des sous-sols argileux rouges lourds, avec une autre couche qui semble contenir des dépôts calcaires de schiste et de gravier soupçonnés d'être des matériaux érodés 'morainiques' de la face de l'escarpement qui se sont déposées sur le site. La parcelle « Frontier » n'était sous-drainé qu'une rangée sur deux en raison de la quantité de rochers trouvés sous le sol*, ce qui rendait le coût du drainage de chaque rangée prohibitive. Tous les rochers de calcaire et de granit, qui ont été déterrés lors de l'installation du drainage en 2007, sont toujours là le long de l'escarpement. Il reste certainement beaucoup plus de tonnes de roches meubles sous le bloc Frontier chardonnay, blotti contre l'escarpement.

* le reste des parcelles du vignoble est sous-drainé dans chaque rangée.





COMPOSITION DU SOL

Étonnamment, très peu de sable, on y retrouve principalement de l'argile, du limon et du calcaire.

DÉTAILS

Fermentation avec des levures indigènes ; 12,5 % alc. / vol ; 2 g/l de sucre résiduel,

PRODUCTION

100 caisses

SOUS-APPELLATION : Lincoln Lakeshore VQA

DATE DE PLANTATION : 2004

DISTANCE DU LAC ONTARIO : 3.25 KM

ALTITUDE AU SOMMET DE LA PARCELLE : 122M

DIFFÉRENCE D'ÉLEVATION ENTRE LE HAUT ET LE BAS DE LA PARCELLE : 10M

DU POINT DE VUE DU TERROIR

Grimsby Hillside est un autre vignoble si proche du lac qu'il est à la fois « The Bench » mais nettement « influencé par le lac ».

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT AU 1ER NOVEMBRE 2021

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2019

■ Récolté le 17 octobre 2019. La délicatesse apparente contredit le fruit ferme des grappes de raisin à petites baies. Floralité qui pique la curiosité. Essayez en 2022, 2023, puis réessayez à partir de 2024-2028. Même après, ce vin pourra surprendre en continuant de gagner en subtilité et en nuance.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2020

■ Récolté le 3 octobre 2020. Toujours en élevage en fût, la sélection finale des fûts de cette parcelle est attendue d'ici quelques mois. Ce sont des vins riches aux saveurs mûres exprimant également de la retenue. On notera que les fruits sont un peu plus ronds et plus délicats que de coutume.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2021

■ Récolté le 21 octobre 2021. Pressé, en fût et en train de fermenter ! Belles saveurs fines pendant la fermentation. Je suis très enthousiasmé par l'élégance de ce millésime de style bourguignon qui vient de naître.

Lowrey

VIEILLES VIGNES ST. DAVID' BENCH VQA PINOT NOIR 2019

À l'extrémité du banc de Saint-David, planté sur les anciennes rives d'où la rivière Niagara courait il y a de nombreuses lunes, se trouve le pittoresque vignoble Lowrey. C'est certainement l'un des grands honneurs de notre carrière de travailler avec ces vieilles vignes, un endroit très spécial. La partie orientale, la plus ancienne de la parcelle, a été plantée en 1984 par la famille Lowrey pour Karl Kaiser (vigneron et cofondateur d'Inniskillin). Karl a utilisé le vin de Lowrey pour sa collaboration internationale et révolutionnaire « Alliance » qu'Inniskillin a produite avec Jaffelin de Bourgogne (Bernard Répolt, actuellement avec Rémoissenet). L'idée de faire cette « Alliance » a rapidement conduit à l'idée de faire « Le Clos Jordanne », que Mary & moi (et les filles) avons éventuellement déménagés à Niagara depuis l'Oregon pour démarrer en 2003.

LA PARCELLE

Situé sur le banc de Saint-David, à seulement 5 km de la rivière Niagara et sous son influence considérable, le vignoble Lowrey présente une variabilité complexe du sol et une teneur significative en calcaire en raison de son patrimoine glaciaire et aussi du fait que la rivière traversait la propriété jadis, dans des temps immémoriaux. De plus, on constate une veine de terreau argileux qui traverse toute la parcelle, quoique le pourcentage d'argile soit progressivement plus élevé à mesure qu'on progresse vers le nord. Le pinot noir de vieilles vignes est planté sur un site très spécifique de deux acres au sein de la propriété de soixante acres. Il y occupe une pente douce au pied de l'escarpement. La parcelle bénéficie du mouvement de l'air, ce qui la refroidit en été et minimise également la mortalité des bourgeons en dormance pendant les hivers qui oscillent parfois autour de -20C. Les rangs descendent doucement du sud au nord, ce qui contribue à « rafraîchir » un peu la parcelle à la fin de l'été. Rappelons qu'avoir suffisamment de chaleur, ce n'est jamais un problème à Saint-David qui, à environ 13 km du lac Ontario, est considéré comme encaissé dans un « puit de chaleur ». La longue saison de croissance de Saint-David est généralement due à une précocité saisonnière de 10 à 14 jours au printemps. La parcelle a vieilli gracieusement au cours des trente dernières années, et semble ajouter de nouvelles nuances de complexité à ses vins avec chaque millésime qu'on y produit. (Certains de ces détails ont été fournis par Wes Lowrey du domaine familial « Five Rows »).

LA DÉGUSTATION

Cette cuvée est un subtil assemblage du vin issu des vignes '88 et '93. Au nez, il regorge de jolies roses et de framboises rouges légèrement sauvages, avec de minuscules fraises des bois enrobées des saveurs de craie et cerise qui sont, c'est fascinant, difficiles à décrire : fin ; frais ; minéral... des tanins murs et longs suggèrent son potentiel de vieillissement. En somme, une ballerine tout en grâce avec une grande force à la base !

LE VITICULTEUR

Le vignoble de Lowrey a été initialement planté en 1984 à la demande de Karl Kaiser (cofondateur d'Inniskillin) par la famille Lowrey, et Howie, Wilma et leur fils Wes dirigent encore le vignoble aujourd'hui - avec le plus grand soin, le plus grand amour. Leur propre cave s'appelle « Five Rows », dont les vins sont d'une pureté à faire pleurer. Découvrez-les ! www.fiverows.com.

COMPOSITION DU SOL

Le sol est une combinaison d'argile et de terreau, assis sur une couche de base calcaire. La théorie est que l'extrémité sud du bloc se trouve juste en dessous de la tête de plage du lac glaciaire Iroquois - évitant les poches de sol sablonneux juste au nord. Trop de sable rendrait la culture d'un cépage vigoureux, comme le pinot, encore plus difficile à contrôler.

DÉTAILS

Fermentation avec des levures indigènes ; 12,5 % alc. / vol ; moins de 2 g/l de sucre résiduel

PRODUCTION

87 caisses

SOUS-APPELLATION : St. David's Bench VQA

DATE DE PLANTATION : 1984; 1988; 1993

DISTANCE DU LAC ONTARIO : 13 KM à vol d'oiseau ;
flies; **DISTANCE DE LA RIVIÈRE NIAGARA :** 5 km

ALTITUDE AU SOMMET DE LA PARCELLE : 119M

**DIFFÉRENCE D'ÉLÉVATION ENTRE LE HAUT ET
LE BAS DE LA PARCELLE :** 5M

DU POINT DE VUE DU TERROIR

Ceux d'entre nous qui s'évertuent à mieux comprendre le terroir des vignobles qui s'étalent sur le banc du centre, tout en prenant en considération son altitude et la relation plus ou moins affirmée avec le lac Ontario, sont toujours un peu mal à l'aise lorsqu'ils tentent d'expliquer Niagara-on-the-Lake et son banc de Saint-David. On ne sait jamais trop pourquoi le SDB est plus chaud et toujours le premier à être récolté... Loin du lac, proche la rivière, il demeure énigmatique !



POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT AU 1ER NOVEMBRE 2021

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2011

■ Récolté le 4 octobre 2011, il demeure une année de référence pour nous ! Millésime crayeux de style bourguignon ! Bachelder n'en a plus, alors si vous en possédez une bouteille, veuillez nous contacter à wine@bachelderniagara.com et nous organiserons une dégustation et/ou un échange ! ;)

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2012

■ Récolté le 6 septembre 2012. Soyeux dès le départ. Les tanins se sont ramollis et adoucis. Il ne reste aucune bouteille dans notre cave. Cependant, si vous en avez une bouteille, ce serait gentil de nous contacter à wine@bachelderniagara.com. Nous organiserons alors une dégustation et/ou un échange !

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2013

■ Récolté le 18 septembre 2013. Millésime classique de style bourguignon, l'un de nos préférés, le 2013 s'est adouci, a mûri et s'est transformé en un glorieux vin au parfum tertiaire avec encore beaucoup de fruit en bouche.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2014

■ Récolté le 24 septembre 2014. Peut-être juste un peu dur lors de sa mise en marché initiale, le 2014 a fleuri d'une manière complexe et florale. Je m'attends à ce qu'il s'améliore pendant encore de 2 à 3 ans, puis qu'il plafonne et se maintienne.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2015

■ Récolté le 4 octobre 2017. Une autre année minérale, parfumée et belle. Délicieux actuellement, éthéré et séduisant. Sa structure laisse présager qu'il va s'améliorer jusqu'en 2028... et qu'il devrait potentiellement se tenir beaucoup plus longtemps.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2016

■ Récolté le 13 septembre 2016. Tous les pinots de cette année-là avaient une délicieuse sensation de grenache-kirsch à la cerise, et cela se boit avec une délicieuse complexité maintenant. Il deviendra plus complexe, peut-être vers 2024, et va fort probablement tenir encore pas mal plus longtemps.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2017

■ Récolté le 4 octobre 2017. Une autre année minérale, parfumée et belle. Délicieux actuellement, éthéré et séduisant. Sa structure laisse présager qu'il va s'améliorer jusqu'en 2028... et qu'il devrait potentiellement se tenir beaucoup plus longtemps.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2018

■ Récolté le 20 septembre 2018. Les vins de ce millésime restent mystérieux pour Mary et moi ! Le bouquet d'un « Grand Vin ». Bien que délicieux jeune, charmant aux arômes de cerises, il est encore un peu fermé. Devrait continuer à se bonifier dans la complexité de ses parfums tertiaires jusqu'en 2027, mais restera stable certainement plus longtemps.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2019

■ Récolté le 30 septembre 2019. Lors de la mise en marché, peut-être la meilleure combinaison de transparence du terroir crayeux et de minéralité fruitée que nous ayons jamais vue. 2019 nous aide à définir ce « lieu-dit », et même la sous-appellation ! La délicatesse apparente désavoue la floralité ferme des pétales de rose. On reconnaît la main de fer dans un gant de velours qui viendra définir ce vin, ce millésime. Ne songez pas à ouvrir cette bouteille avant 2023, si possible. Buvez avec joie de 2024 à 2030, même après quoi il peut surprendre et continuer à gagner en subtilité et en nuance florale.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2020

■ Récolté le 17 septembre 2020. Toujours en élevage en fût, la sélection finale des fûts des deux « lieu-dits » que nous fabriquons à partir de ce site est à des mois d'être complétée. Ce sont des vins profonds avec des tanins fins mûrs et des fruits étonnamment ronds. Également, ils conservent ce même sens de la craie pourvue d'une plus grande précision propre au vignoble de Lowrey, comme si leurs raisins avaient été récoltés lors d'une saison plus chaude.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2021

■ Récolté le 22 septembre 2021. Pressé, en fût et particulièrement bien coloré, avec un joli parfum floral et une grande verve. J'ai rarement été aussi enthousiaste à propos d'un style bourguignon classique qui vient de naître.



Lowrey

OLD EASTERN BLOCK ST. DAVID' BENCH VQA PINOT NOIR 2019

(Voir le vignoble de Lowrey)

LA PARCELLE Voir le vignoble de Lowrey.

LA DÉGUSTATION

Comment décrire l'ineffable* ? Que du beau fruit rouge au nez, tout de suite, on sent de la canneberge divine rehaussée aux arômes de rhubarbe, de framboises mentholées. Autrement dit, un fruit riche et incisif. Sur la longue finale, il me semble qu'on « mord » dans la craie ! « Ça, c'est du pinot ! », de la classe et de la pureté sans effort. Ce vin serait un mystère touffu si on ne savait pas qu'il provient du vignoble de Lowrey et, qui plus est, de ses anciennes vignes. C'est sans contexte l'un des grands honneurs de notre métier de vinificateur de travailler avec cette partie orientale, la plus ancienne de la parcelle, plantée en 1984 et 1988 par la famille Lowrey pour l'incontournable Karl Kaiser d'Inniskillin. * Sacré, incapable d'être exprimé en de simples mots.

LE PRODUCTEUR (Voir le vignoble Lowrey)

COMPOSITION DU SOL (Voir le vignoble Lowrey)

DÉTAILS

Fermentation avec des levures indigènes ; 12,5 % alc. / vol ; moins de 2 g/l de sucre résiduel

PRODUCTION

87 caisses

DATE DE PLANTATION : 1984 ; 1988

Voir le vignoble Lowrey pour les informations ci-dessous.

SOUS-APPELLATION ;

DISTANCE DU LAC ONTARIO :

ÉLEVATION AU SOMMET DE LA PARCELLE ;

DIFFÉRENCE D'ÉLEVATION ENTRE LE HAUT ET LE BAS DE LA PARCELLE :

DU POINT DE VUE DU TERROIR

(Voir le vignoble Lowrey)

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT AU 1ER NOVEMBRE 2021

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2016

■ Récolté le 13 septembre 2016. Tous les pinots de cette année-là avaient une délicieuse sensation de grenache-kirsch à la cerise qui se boit maintenant avec une envoûtante complexité qui n'aura de cesse de se développer au moins jusqu'en 2024 ...et pourra potentiellement tenir beaucoup plus longtemps.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2017

■ Récolté le 4 octobre 2017. N/A : On n'a pas fait cette cuvée en 2017, mais il a plutôt été assemblé avec la cuvée « Vieilles Vignes » pour faire le vin le plus complexe possible de ce millésime.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2018

■ Récolté le 20 septembre 2018. Les vins de ce millésime possèdent un quelque chose d'énigmatique pour Mary et moi ! On y retrouve le bouquet d'un « Grand Vin », délicieux jeune, charmant, aux arômes de cerises, encore un peu fermé avec son aristocratie retenue. Devrait continuer à s'améliorer dans la complexité de ses parfums tertiaires jusqu'en 2027, mais avec l'assurance de rester stable certainement plus longtemps.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2019

■ Récolté le 30 septembre 2019. À la mise en marché, une impressionnante combinaison de transparence du terroir crayeux et de minéralité fruitée, du rarement vu. 2019 contribue à définir ce « lieu-dit », et même la sous-appellation ! La

délicatesse jongle habilement avec la floralité ferme des pétales de rose dans un équilibre qui viendra définir ce vin, ce millésime. Il serait avisé de ne pas le servir avant 2023, si possible. Vous le boirez alors avec joie et reconnaissance de 2024 à 2030, même après quoi il saura vous surprendre puisqu'il continuera vraisemblablement à gagner en subtilité et en nuance florale.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2020

■ Récolté le 17 septembre 2020. Toujours en élevage en fût, la sélection finale des fûts des deux « lieu-dits » que nous tirons de ce site saura attendre encore plusieurs mois. Toutefois, on distingue déjà des vins profonds de tanins fins mûrs où s'expriment des fruits tout en rondeur qui se plaisent de la grande précision du caractère crayeux engendré par les sols du vignoble de Lowrey, comme si on avait cueilli les raisins pendant une saison plus chaude.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2021

■ Récolté le 22 septembre 2021. Pressé, en fût et magnifiquement coloré, avec un ravissant parfum floral et une grande verve. Peu souvent, il m'a été donné d'être aussi exalté de découvrir un millésime se rapprochant autant du style classique bourguignon.



TWENTY-MILE BENCH VQA PINOT NOIR 2019

Caché sur une route étroite et sinueuse, à l'écart des yeux des passants, le magnifique vignoble de Cuesta se trouve sur le côté gauche de l'autoroute 8 lorsque vous conduisez dans Vineland depuis Jordan*. Vous rencontrez d'abord ce site sur une belle pente douce juste après que la route soit sortie de la vallée.

LA PARCELLE

À 5,5 km du lac à une altitude de 133 mètres, de l'endroit idéal du banc Twenty-Mile. L'un des premiers vignobles du côté Vineland du 20 Mile Creek, avec des sols riches en calcaire et en limon.

LA DÉGUSTATION

Le vignoble de Cuesta (ancienne côte du lac) produit du pinot noir très parfumé, de délicieuses baies rouges, charmantes mais aussi concentrées, lacées de graphite et de pierre à fusil profitables à une complexité de cerises. Bonne longueur avec une finale minérale fruitée et « croquante ». Un site plus frais cueilli plus tardivement peut expliquer cela : toujours le dernier des pinots à être récolté, j'entends de manière anecdotique. Voici une pensée insolite : un de nos terroirs les « plus légers » pourtant à surveiller pour son potentiel de vieillissement des plus encourageants !

LE VITICULTEUR

Implantée depuis plus de 25 ans, la deuxième génération de la famille Wismer cultive des raisins sur le banc Vineland. Elle gère quelques 300 acres avec grande prouesse - pour elle-même et pour les autres. Craig Wismer, le maître-d'œuvre/génie de tout cela, est un amateur de vin avec un fin palais, un homme de passion et d'engagement. Lui et moi avons été complices des premières heures dans notre quête de compréhension des sols, des terroirs, des clones et, globalement, de la viticulture régionale, alors que les frères Chris et Ken ont apporté de la nuance et de la précision à des vignobles déjà admirablement gérés.

COMPOSITION DU SOL

Le calcaire dolomitique a influencé les sols argileux avec une composante limoneuse solide : textures limoneuses sur l'argile/terreau. En résumé : Dolomie peu profonde.

DÉTAILS

Fermentation avec des levures indigènes ; 12,5 % alc. / vol ; 2 g/l de sucre résiduel

PRODUCTION

75 caisses

SOUS-APPELLATION : Twenty-Mile Bench VQA

DATE DE PLANTATION : 1999

DISTANCE DU LAC ONTARIO : 5.5 KM

ALTITUDE AU SOMMET DE LA PARCELLE : 123M

DIFFÉRENCE D'ÉLÉVATION ENTRE LE HAUT ET LE BAS DE LA PARCELLE : 10M

DU POINT DE VUE DU TERROIR

Tant sur le banc de Vineland que sur le banc de Jordan*, la majorité des vignobles sont plantés en chardonnay et pinot noir. Nous croyons que la magie du pinot noir sur l'escarpement dépend à la fois de l'altitude de la parcelle, de sa distance du lac, et aussi de la composition des sols anciens d'origine marine formant ensemble ce que l'on peut appeler la « Route des Grands Crus de Niagara ». Nous croyons que les sols brun-rougeâtre du banc inférieur de Vineland apportent une nature brute et indomptée particulière, des parfums sanguins, ferreux, presque rouillés à ce qui est essentiellement aussi une excellente sous-appellation pour faire un pinot noir nuancé, parfumé avec une certaine arrogance mais fin.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT AU 1ER NOVEMBRE 2021

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2019

■ Récolté plus tard que tous les autres blocs de pinot, les 12 et 13 octobre 2019. Un soupçon de délicatesse s'affirme et cohabite avec la floralité ferme des pétales de rose dans l'atteinte d'un équilibre que devrait progressivement définir ce millésime. Essayez en 2022, 2023, surtout en étant sûr d'y retourner pour encore plus de plaisir entre 2024 à 2028 tout en sachant que, par la suite, il pourra surprendre et continuer de gagner en subtilité et en nuance. *regroupés un peu maladroitement dans l'appellation Twenty-Mile Bench.

hanck

TWENTY-MILE BENCH VQA PINOT NOIR 2019

À seulement dix mètres au nord de Wismer-Parke, Hanck (notre nouveau bébé sur la bande « Grands Crus » du banc de Vineland !) exulte un charme crayeux aux fruits rouges qui est soyeux et séduisant, tout à fait différent de la parcelle de Wismer-Parke, adjacente !

LA PARCELLE

De l'endroit idéal du banc Vineland, juste à l'est de Victoria, on l'aperçoit à peine de la route 8, il s'étend sur des sols argileux de magnésium rougeâtre et de calcaire dolomitique.

LA DÉGUSTATION

Même seulement à 10 mètres de Wismer-Parke, Hanck se révèle étonnamment et heureusement différent. Pas du tout « insoumis », vraiment, le vin exprime des saveurs explosives de framboise, de minuscules fraises des bois joliment délicieuses, avec en prime des nuances de jus d'hibiscus ! Fascinant sinon enjôleur ! Des fruits rouges parfumés et succulents, avec une tension serrée et des goûts de silex. Pensez aux pétales de rose à la framboise rouge, ou peut-être aussi à la peau de pomme rouge et à la canneberge sous l'influence de groseilles rouges. Long, soyeux et plus framboise pur fruit que la signature de Niagara qui se définit habituellement par des cerises noir et rouge, noyau de cerise ! L'acidité cerise/framboise éclatante fait allusion à une minéralité crayeuse brillante. À surveiller : Hanck pourrait bien devenir un pilier du canon des terroirs Bachelder.

LE VITICULTEUR

La parcelle de Hanck appartient à Rob Harold et Joe Schenk, et est située à 10 mètres, donc à seulement quelques enjambées, de Wismer-Parke ! Elle est cultivée par la deuxième génération de la famille Wismer qui œuvre sur le banc Vineland depuis plus de 25 ans. Les Wismer gèrent quelque 300 acres avec grande prouesse, autant pour eux-mêmes que pour d'autres. Craig Wismer, le leader/génie de tout cela, est un amateur de vin avec un bon palais, un homme de passion et d'engagement. Lui et moi avons été complices pendant des années dans cette quête pour une meilleure compréhension des sols, des terroirs, des clones et de la viticulture régionale. Quant aux frères Chris et Ken, ils ont apporté de la nuance et précision à des vignobles déjà fort bien gérés.

COMPOSITION DU SOL

L'oxyde de magnésium rougeâtre et le calcaire dolomitique ont influencé les sols argileux avec une composante de limon solide. Textures limoneuses sur argile rougeâtre / till limoneux. Résumé : Dolomie rougeâtre et peu profonde.

DETAILS

Fermentation avec des levures indigènes ; 13,0% alc. / vol ; 2 g/l de sucre résiduel,

PRODUCTION

175 caisses





SOUS-APPELLATION : Twenty-Mile Bench VQA
DATE DE PLANTATION : 2005
DISTANCE DU LAC ONTARIO : 5.5 KM
ALTITUDE AU SOMMET DE LA PARCELLE : 126M
DIFFÉRENCE D'ÉLEVATION ENTRE LE HAUT ET LE BAS DE LA PARCELLE : 9M
ALTITUDE DE LA ROUTE 8 (À TITRE DE COMPARAISON) : 110M

DU POINT DE VUE DU TERROIR

Fondamentale, l'identité du terroir prend ici tout son sens lorsqu'on constate que la parcelle de Hanck n'est qu'à 10 mètres de Wismer-Parke et possède des saveurs totalement différentes ! Tant sur le banc de Vineland que sur le banc de Jordan*, les vignobles sont majoritairement plantés en chardonnay et pinot noir. Nous croyons que l'émancipation favorable du pinot noir sur l'escarpement s'explique à la fois par l'altitude de la parcelle, par sa distance du lac Ontario, ainsi que par la composition des sols anciens d'origine marine. Ils ont une telle personnalité qu'on n'hésite pas à les considérer comme traçant la « Route des Grands Crus de Niagara ». Nous avons la conviction que les sols brun-rougeâtre du banc inférieur de Vineland affichent une nature impétueuse particulière avec des parfums sanguins, ferreux, presque rouillés suffisante pour signer une sous-appellation d'un pinot noir nuancé, parfumé et fin.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT AU 1ER NOVEMBRE 2021

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2019

■ Récolté le 28 septembre 2019. Lors de son lancement, une impressionnante combinaison de transparence du terroir et de minéralité crayeuse, la plus européenne qu'on a jamais vue ! Ici, la délicatesse ne concède rien à la floralité ferme des pétales de rose. La précision du millésime 2019 aide à définir ce lieu-dit, et peut-être même la sous-appellation ! Ne pensez pas à entamer ce vin avant 2023, si possible. Célébrez la joie de ce millésime, préférablement, entre 2024 à 2030, date à laquelle il devrait se parfaire encore en subtilité et en nuance.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2020

■ Récolté le 24 septembre 2020. / Toujours en élevage en fût, la sélection finale des fûts de cette parcelle n'aura pas lieu avant quelques mois. Nous avons à la fois le « Eastern Hanck » et « Western Hanck » en cave, donc il y aura normalement beaucoup de choix. Ce sont des vins rouges profonds à baies noires, de tanins fins mûrs, aux fruits avantageusement ronds et surtout avec la plus grande précision qu'on est en droit de s'attendre généralement lors d'une saison plus chaude.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2021

■ Récolté le 3 octobre 2021. Pressé, en fût pré-malolactique, et montrant une incroyable sérénité, de la profondeur, du parfum et une énergie suave parfumée aux baies rouges. Tellement excité par ce millésime qui vient de naître.

* regroupés un peu maladroitement dans l'appellation Twenty-Mile Bench.



wismer-parke

TWENTY-MILE BENCH VQA PINOT NOIR 2019

Découvrir Wismer-Parke, c'était comme rencontrer un enfant que je devais apprendre à connaître, avant de l'aimer. J'ai dû donner une deuxième, troisième, quatrième chance aux olives, à la bière, aux choux de Bruxelles, au fromage de chèvre et au fromage feta, afin d'apprendre à l'aimer ! J'ai dû apprivoiser le caractère sanguin et imprévisible de Wismer-Parke avant de m'habituer — un peu comme Gevrey-Chambertin en Bourgogne, qui n'est jamais mon premier choix sur la liste bourguignonne d'un restaurant, mais toujours un terroir que j'admire beaucoup ! Ne comprenant pas son caractère unique, j'ai déclassé Wismer-Parke dans notre assemblage « Village » pour quelques millésimes. Plus récemment, avec patience et passion, j'ai finalement compris que ce caractère rustique, *granuleux-mais-fin* de Wismer-Parke, bien que ce ne soit pas mon expression préférée du pinot, était néanmoins la vraie chose de ce terroir ! J'ai ensuite procédé à l'isolement des blocs, des rangées, des tonneaux qui célébraient davantage ce caractère unique et déterminant. C'est ce qu'est l'intendance, ce qu'est l'éducation des enfants : les aider à « arriver là où ils s'en allaient » quoi qu'il advienne !

LA PARCELLE

À 5,5 km du lac Ontario conjugée à une altitude de 133 mètres depuis le point idéal du Twenty-Mile Bench, elle s'étale sur des sols argileux rougeâtres de magnésium et de calcaire dolomitique avec une composante solide de limon. Wismer-Parke fait des vins avec une nuance indomptée, parfumée à l'anis, rouillée, teintée de fer, mais une jolie sensation savoureuse en bouche. Maintenant des vignes plus anciennes, plantées en 1999 aux clones 115 et 667 sur le porte-greffe 3309 sur un sol rougeâtre riche en oxyde de magnésium, limoneux / argileux et calcaire.

LA DÉGUSTATION

Notre Wismer-Parke pinot noir montre la combinaison classique de Vineland — par opposition à Jordan — d'une richesse soyeuse possédant une minéralité serrée et l'influence brute et sanguine des sols rouges. À la fois un pinot noir fin et hédoniste, pourtant parfumé, il a un beau potentiel de vieillissement. La vocation de Wismer-Parke semble être celle d'une certaine beauté ferme, un peu rétive, difficile à dompter, tandis que le vin se termine en bouche avec une longue minéralité ferreuse et crayeuse. Planté juste au sud de l'autoroute 8 juste, en bas sur le banc, le long d'une pente bien drainée du côté est de la rue Victoria à Vineland, le site de Wismer-Parke est sans contredit l'un des « Grands Crus » de Niagara pour le pinot noir.

LE VITICULTEUR

Depuis deux générations, la famille Wismer cultive des raisins sur le banc Vineland. Après plus de 25 ans, avec grande prouesse, les Wismer gèrent maintenant quelque 300 acres autant pour eux-mêmes que pour d'autres. Craig Wismer, le leader/génie de tout cela, est un amateur de vin avec un bon palais, un homme de passion et d'engagement. Lui et moi avons été complices pendant des années dans cette quête pour une meilleure compréhension des sols, des terroirs, des clones et de la viticulture régionale. Quant aux frères Chris et Ken, ils ont apporté de la nuance et précision à des vignobles déjà fort bien gérés.

COMPOSITION DU SOL

L'oxyde de magnésium rougeâtre et le calcaire dolomitique ont influencé les sols argileux avec une composante de limon solide. Textures limoneuses sur argile rougeâtre / till limoneux. Résumé : Dolomie rougeâtre et peu profonde.

DÉTAILS

Fermentation avec des levures indigènes ; 13,5 % alc. / vol ; 2 g/l de sucre résiduel

PRODUCTION

175 caisses



SOUS-APPELLATION : Twenty-Mile Bench VQA

DATE DE PLANTATION : 1999

DISTANCE DU LAC ONTARIO : 5.5 KM

ALTITUDE AU SOMMET DE LA PARCELLE : 133M

DIFFÉRENCE D'ÉLÉVATION ENTRE LE HAUT ET LE BAS DE LA PARCELLE : 6M

DU POINT DE VUE DU TERROIR

Wisner-Parke jouxte le vignoble de Hanck à seulement 10 mètres. Avec un sol légèrement plus rougeâtre, la parcelle produit des vins très fins avec un côté plus ferreux et rustique, du moins dans leur jeunesse. Tant sur le banc de Vineland que sur le banc de Jordan*, généralement les vignobles sont plantés en chardonnay et pinot noir. Le pinot noir s'épanouit pleinement sur l'escarpement sans doute à la faveur de l'altitude de la parcelle, de sa distance du lac Ontario, et sans négliger le fait qu'il s'agit de sols anciens d'origine marine qu'on se plaît à décrire comme la « route des Grands Crus de Niagara ». Il nous semble que les sols brun-rougeâtre du banc inférieur de Vineland apportent une dimension rustique particulière, des parfums sanguins, ferreux, presque rouillés, à ce qui est essentiellement une authentique sous-appellation pour du pinot noir nuancé, parfumé et fin ; manifestement doté d'une personnalité affirmée.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT AU 1ER NOVEMBRE 2021

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2014 | Récolté le 1er octobre 2014. En train de sortir de sa coquille au moment d'écrire ces lignes, il s'améliorera pendant 3 à 4 ans, avant de plafonner puis de maintenir encore sa promesse pendant un certain temps.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2015 | Récolté le 20 septembre 2015. Il se boit de façon magnifique présentement. On observe qu'il aura la verve et l'énergie pour s'améliorer jusqu'en 2023 et, vraisemblablement, tenir pas mal plus longtemps.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2016 | Récolté le 15 septembre 2016. À boire dès maintenant afin de savourer une sensation grandiose en bouche. Il deviendra plus complexe autour de 2025 ...et va certainement tenir beaucoup plus longtemps.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2017 | Récolté le 4 octobre 2017. Il se boit magnifiquement maintenant. Séduisant, il aura l'énergie de s'améliorer jusqu'en 2028 ... et sans vraiment spéculer, il saura tenir beaucoup plus longtemps.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2018 | 2018 Récolté le 20 septembre 2018. Le vin de ce millésime reste une fascination pour Mary et moi ! Ce nez évoque un « Grand Vin » : il était délicieux jeune, avec des épices boysenberry (mûre de Boysen), menthe poivrée et anis que l'on ne voit pas souvent en dehors de notre chère vallée de Willamette dans l'Oregon. La générosité des fruits épicés au poivre noir, teintés de réglisse, rouillés et poussiéreux se transforme déjà en un vin sage et un peu tertiaire qui continuera de s'améliorer jusqu'à..., disons 2028, mais qui, pour de vrai, se maintiendra plus longtemps.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2019 | Récolté le 29 septembre 2019. Au moment de son lancement, sa combinaison de transparence du terroir et de minéralité crayeuse avait un côté inusité très européen. Rarement vu ! Le millésime 2019 aide à qualifier ce lieu-dit, et peut-être aussi la sous-appellation ! Sa délicatesse subtile et étonnante s'impose face à une floralité ferme de pétales de rose, tandis que le côté sanguine de Wisner-Parke est toujours présent, oui mais, de façon un peu plus élégante en 2019. Sachez retarder l'échéance de sa consommation à 2023, si possible. À boire dans la joie entre 2024 à 2030, moment ultime où, malgré tout, il devrait quand même poursuivre son gain en subtilité et en nuance.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2020 | Récolté le 24 septembre 2020. Toujours en élevage en fût, la sélection finale des fûts de cette parcelle s'annonce d'ici quelques mois. Ce sont des vins riches aux saveurs mûres mais admirablement retenues avec des fruits sont plus ronds et peut-être plus délicats qu'à l'habitude.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2021 | Récolté le 1er octobre 2021. Pressé, en fût pré-malolactique, et montrant un équilibre incroyable, une élégante profondeur et une grande énergie parfumée. J'ai rarement été aussi inspiré par un millésime qui vient de naître. * regroupés un peu maladroitement dans l'appellation Twenty-Mile Bench.

wismer-parke

LE WILD WEST END TWENTY-MILE BENCH VQA PINOT NOIR 2019

Si j'ai dû « apprendre à aimer » mon Wismer-Parke, alors vous avez une bonne idée de ma réaction face au « Wild West End » lorsque Craig Wismer m'a proposé pour la première fois cette parcelle avec son « clone mystère ». Bien sûr, ses propos ont captivé mon imagination ! Si Parke avait déjà le sang chaud et impétueux ainsi que l'anis iodé, imaginez donc ma surprise quand le Wild West End a révélé qu'il avait encore plus de caractère ! Fruit saisissant de cerise rouge parfumée à l'anis mentholé, complexe, riche et long, ce vin a incontestablement une vie heureuse et prospère devant lui, dans laquelle nous, les spectateurs, découvrons et redécouvrons de la profondeur dans ce vin, malgré la précocité de cette étonnante parcelle du banc de Vineland !

LA PARCELLE

À 5,5 km du lac Ontario conjugée à une altitude de 133 mètres depuis le point idéal du Twenty-Mile Bench, elle s'étale sur des sols argileux rougeâtres de magnésium et de calcaire dolomitique avec une composante solide de limon. Wismer-Parke fait des vins avec une nuance indomptée, parfumée à l'anis, rouillée, teintée de fer, mais une jolie sensation savoureuse en bouche. Le Wild West End pinot noir nous montre le terroir classique de Vineland (par opposition à Jordan), riche et soyeux, avec une minéralité serrée et sanguine des sols rouges. Planté juste au sud de l'autoroute 8 juste en montée sur le banc, sur une pente bien drainée du côté est de la rue Victoria à Vineland, le site Wismer-Parke est sans doute l'un des sites de Niagara « Grand Crus » pour le pinot noir.

LE VITICULTEUR

Depuis deux générations, la famille Wismer cultive des raisins sur le banc Vineland. Après plus de 25 ans, avec grande prouesse, les Wismer gèrent maintenant quelque 300 acres autant pour eux-mêmes que pour d'autres. Craig Wismer, le leader/génie de tout cela, est un amateur de vin avec un bon palais, un homme de passion et d'engagement. Lui et moi avons été complices pendant des années dans cette quête pour une meilleure compréhension des sols, des terroirs, des clones et de la viticulture régionale. Quant aux frères Chris et Ken, ils ont apporté de la nuance et précision à des vignobles déjà fort bien gérés.

COMPOSITION DU SOL

L'oxyde de magnésium rougeâtre et le calcaire dolomitique ont influencé les sols argileux avec une composante de limon solide. Textures limoneuses sur argile rougeâtre / till limoneux. Résumé : Dolomie rougeâtre et peu profonde.

DÉTAILS

Fermentation avec des levures indigènes ; 12,5 % alc. / vol ; 2 g/l de sucre résiduel

SOUS-APPELLATION : Twenty-Mile Bench VQA

DATE DE PLANTATION : 1999

DISTANCE DU LAC ONTARIO : 5.5 KM

ALTITUDE AU SOMMET DE LA PARCELLE : 133M

DIFFÉRENCE D'ÉLEVATION ENTRE LE HAUT ET LE

BAS DE LA PARCELLE : 6M

ALTITUDE DE LA ROUTE 8

(À TITRE DE COMPARAISON) : 110M

DU POINT DE VUE DU TERROIR

La parcelle du « Wild West End » se trouve à 50 mètres à l'ouest de Wismer-Parke et pratiquement à la même distance au sud-ouest de Hanck. Aussi bien sur le banc de Vineland que sur le banc de Jordan*, nous observons que les vignobles sont principalement plantés en chardonnay et pinot noir. Le pinot noir s'harmonise à merveille sur l'escarpement sans doute stimulé par l'altitude de la parcelle qui subit les influences du lac Ontario sur des sols anciens d'origine marine qu'on perçoit comme la « route des Grands Crus de Niagara ». Il nous semble que les sols brun-rougeâtre du banc inférieur de Vineland apportent une dimension rustique particulière, des parfums sanguins, ferreux, presque rouillés, à ce qui est essentiellement une authentique sous-appellation pour du pinot noir nuancé, parfumé et fin ; en somme, doté d'une personnalité affirmée.



POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT AU 1ER NOVEMBRE 2021

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2018

■ Récolté le 20 septembre 2018. Ce millésime, nous fascine Mary et moi ! Ce nez évoque un « Grand Vin », il était délicieux jeune avec des épices *boysenberry* ainsi que du menthol et de l'anis que l'on retrouve si rarement en dehors de notre chère vallée de Willamette dans l'Orégon. La générosité des fruits épicés au poivre noir, teintés de réglisse, rouillés et poussiéreux se transforme déjà en un vin sage et un peu tertiaire qui continuera de se bonifier jusqu'aux environs de 2028, mais qui sans hésitation se maintiendra encore plus longtemps.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2019

■ Récolté le 29 septembre 2019. Dès ses premières heures, on reconnaissait une rare combinaison de transparence du terroir et de minéralité crayeuse à l'européenne. La netteté du millésime 2019 caractérise à merveille ce lieu-dit et sans doute même sa sous-appellation ! Une délicatesse insoupçonnée s'allie à la floralité ferme des pétales de rose et le côté sanguin du Wismer-Parke Wild West End au point de gagner en élégance en 2019. Ne pas déranger avant 2023, autant que possible car, entre 2024 et 2030, vous le boirez avec beaucoup de bonheur tout en sachant qu'il devrait continuer à gagner en subtilité et en nuance.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2020

■ Récolté le 24 septembre 2020. Toujours en élevage en fût, la sélection finale des fûts de cette parcelle n'est pas pour demain. Soyons patients, mais rassurez-vous, il y aura un beau choix. Ce sont des vins profonds aux tanins fins et matures dominés par des fruits ronds et comportant l'excellente définition qui habituellement caractérise les saisons plus chaudes.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2021

■ Récolté le 1er octobre 2021. Pressé, en fût pré-malolactique, et montrant un équilibre incroyable, une magnifique profondeur et une grande énergie parfumée. Je vous promets que vous serez tout aussi emballé que je le suis avec ce millésime.

* regroupés un peu maladroitement dans l'appellation Twenty-Mile Bench.



saunders

BEAMSVILLE BENCH VQA PINOT NOIR 2019

O, mystère ! s'il en est un, l'énigme du vignoble de Saunders qui fusionne l'effet lac à l'effet banc !

LA PARCELLE

À seulement 3,9 km du lac, mais sur le banc de Mountainview Road, Saunders est cultivé biologiquement (certifié par ProCert) sur des sols d'argile, du limon, du sable et du calcaire. En 2019, il s'agissait encore de « vignes plus jeunes ». Le bloc de pinot noir « Bas » se trouve dans la partie inférieure de la parcelle à une altitude similaire à « Hanck », à « Parke » et les vignobles « Le Clos Jordanne » à Vineland et à Jordan.

LA DÉGUSTATION

Il fait chanter « Beamsville Bench » avec des fruits rouges et bleus généreux, profonds, concentrés et une qualité minérale généreuse et bien serrée. Violettes florales et myrtilles blotties entre des fraises et une pointe de graphite, le Saunders pinot noir finit long et maigre.

LE VITICULTEUR

L'histoire de Saunders est captivante et touchante : l'un des premiers viticulteurs pionniers sur le banc, le visionnaire Warren Saunders a eu 100 ans cette année ! Sortant à vélo des aciéries de Hamilton le dimanche de congé, jadis, Warren rêvait de posséder des terres et a finalement établi la ferme familiale sur le banc de Beamsville au début de ses 40 ans, sa femme Ivy n'avait alors que 30 ans... Leurs enfants, Ann-Marie, Royce et Leslie Saunders, travaillaient souvent aux côtés de leurs parents. Aujourd'hui, la ferme Saunders est toujours dans la famille, dirigée par Leslie, Ann-Marie et son mari Peter, avec les conseils avisés, comme il se doit, de Warren lui-même ! En 2013, le vignoble a été certifié biologique ! Ce que les Saunders ont accompli, c'est une leçon d'humilité qui nous montre qu'est-ce qu'on peut faire avec la bonne volonté, la détermination, l'engagement et la constance ! Source d'inspiration, la famille Saunders pourra nous influencer encore longtemps. Santé, Warren !

COMPOSITION DU SOL

Étonnamment, très peu de sable : argile, limon et calcaire.



DÉTAILS

Fermentation avec des levures indigènes ; 12,5 % alc. / vol ; 2 g/l de sucre résiduel

PRODUCTION

50 caisses

SOUS-APPELLATION : Beamsville Bench VQA

DATE DE PLANTATION : 2011 et 2014

DISTANCE DU LAC ONTARIO : 3.9 KM

ALTITUDE AU SOMMET DE LA PARCELLE : 123M

DIFFÉRENCE D'ÉLÉVATION ENTRE LE HAUT ET LE BAS DE LA PARCELLE : 10M

DU POINT DE VUE DU TERROIR

Le banc de Beamsville est si proche du lac qu'il est à la fois « The Bench » et « le lac. » Une énigme intéressante, et à laquelle vous pouvez essayer de répondre lorsque vous faites tourner votre verre, c'est de penser à la façon dont les courbes du banc se rapprochent ou s'éloignent du lac. Ceci, ainsi que des compositions de sol, des élévations et des régimes de plantation variés, en font une étude de cas fascinante ! « C'est le banc, oui bien sûr, mais c'est aussi plus près du lac... et c'est ainsi qu'il donne un vin du banc, mais plus chaud et plus charnu !!

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT AU 1ER NOVEMBRE 2021

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2017

■ Récolté le 2 octobre 2017. Jeunes vignes séduisantes, parfumées qui donnent du joli fruit maintenant et devraient avoir la structure et l'acidité pour s'améliorer jusqu'en 2025 et potentiellement plus longtemps. Nous n'en avons plus en cave. N'hésitez pas à partager avec nous une note de dégustation, ce serait très apprécié !

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2018

■ N/A Bachelder n'a récolté aucune parcelle de Saunders cette année.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2019

■ Récolté le 13 octobre 2019. La délicatesse pour le moins étonnante d'un fruit ferme issu de grappes de raisin à petites baies. Floralité significative. Goutez-y en 2022, 2023, mais surtout réessayez-le entre 2024 et 2028, même après, puisqu'il devrait continuer de gagner en subtilité et en nuance.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2020

■ Récolté le 13 septembre 2020. Toujours en élevage en fût, la sélection finale des fûts viendra bien assez tôt. Ce sont des vins profonds de tanins fins mûrs, des fruits plus ronds que d'habitude.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT 2021

■ Récolté le 7 octobre 2021. Pressé, en fût et tellement bien coloré, avec un joli parfum floral et une grande verve. Ce millésime d'un style bourguignon a quelque chose de très excitant qui ne devrait pas se démentir.

MERCI

MERCI !!! BACHELDER EST UNE DOMAINE VITICOLE MINUSCULE, ET NOUS NE POUVONS PAS LE FAIRE SANS LA SYNERGIE D'UN ÉNORME EFFORT D'ÉQUIPE !

- TOUT D'ABORD - À tous les producteurs (voir les vins individuels pour les détails) qui ont rendu tout cela possible !
- Au visionnaire Bill Redelmeier, notre ami, qui a fondé Southbrook et qui, depuis 2010, nous permet d'utiliser leur table de tri, leurs cuves, leurs muscles, leurs cervelles et leur souci du détails pour faire ces vins.
- À Ann Sperling, la vigneronne incroyablement polyvalente de Southbrook, Sperling et Versado, pour son aide, ses conseils et son engagement immuable envers la viticulture bio. Son équipe actuelle de Southbrook : le vigneron l'œnologue Casey Hogan et la caviste Emily Lacey... et tous ceux du passé jusqu'à aujourd'hui
- Au mari d'Ann, notre vieux chum Peter Gamble, qui a influencé tout le monde dans la péninsule, qu'ils le sachent ou non !
- À Ken Douglas, un dégustateur de vin par excellence, un grand vigneron, un vieil ami et un homme très sage, qui nous a aidés à mettre en place la structure de Bachelder, et à Victor Muratori pour avoir continué et qui a eu des idées éclairantes autant pour le futur que pour la résolution de problèmes.
- À Eddie et Keith McMillan qui gardent les quelque 500 fûts (deux millésimes) en bon état... les vrais tonneliers, les vrais artisans et la péninsule ne pourraient PAS fonctionner sans vous.
- À la I4C, le « Cool Climate Chardonnay Celebration » pour avoir amené le monde ici et pour nous avoir montré que nous avions aussi notre place là-dedans !
- Au laboratoire CCOVI de l'Université Brock qui effectue le précieux travail d'analyse pour nous tous qui ne peuvent espérer ni même rêver s'équiper d'un laboratoire personnel.
- Pour les investisseurs de Bachelder, peu nombreux mais puissants dans l'esprit, qui ont permis que tout cela se produise. À Bob et Maureen Josefchak, nos anges gardiens, et à Linda et Terry Higgins pour tout le soutien au cours de la dernière décennie.
- Aux glaciers en fonte, sans qui toutes ces folles différences de terroir (dues à leur écoulement d'eau massif) n'existeraient pas. Merci d'avoir exposé le calcaire qu'on se permet de réveiller aujourd'hui.
- Aux JOURNALISTES, BLOGUEURS et « VINFLUENCEURS » qui votent avec leurs mots, leurs vidéos et leur souffle... Vous avez choisi de voir cette nouvelle petite région comme digne de soutien, d'attention et de compréhension – et ce, dans un grand monde où les vins célèbres, les vignes et les terroirs vénérés sont partout.
- À VQA et WMAO et aux VITICULTEURS, ainsi qu'à tous ceux d'AFFAIRES MONDIALES CANADA qui font toujours plus à chaque jour pour que cette région accueille les meilleurs au monde afin qu'ils voient ou découvrent nos vins sur leur propre territoire !
- À Stuart Riemer et à l'incroyable équipe de Quarry Ridge qui se charge de la logistique pour toute la péninsule – et aussi pour la baie Georgienne et le comté de Prince-Edward !
- À Doug Morison, qui nous a donné tant de sages conseils avunculaires au fil des ans, et à Louis Fournier qui nous a encouragé et guidé pour « apprendre à grandir ».
- À Kim Bucknall et à son équipe à l'entrepôt qui, avec notre comptable, Lillian Coates, reçoivent et traitent toutes les commandes afin qu'elles soient acheminées aux bons endroits.
- À Hunter Bottling – Glen, Randy et les gars qui, sans relâche et avec un excellent esprit, embouteillent presque tous les meilleurs vins de la péninsule !
- À Elena Gayley-Pride de @Winestains, Karen Black, Joanna Muratori et Shawn King qui nous ont aidés avec chaque lancement, soient avec les mises à jour du contenu de notre site Web, avec les Flux sociaux, la photographie etc...
- Louis Gagnon, qui a jeté un œil avunculaire sur mon catalogue français, pour s'assurer que je « faisais de mon mieux... » mais mieux encore, il a fait un si bon travail que non seulement j'ai aimé les modifications qu'il a suggérées, mais je suis aussi souvent retourné pour modifier l'anglais en conséquence, pour le rendre plus précis!
- À Steven Campbell, ex-de Lifford, Charles Goyer et Daniel Lavergne de La Céleste au Québec, et David Gleave de Liberty Wines au Royaume-Uni et Irlande... Quel partenariat !
- À KARL et SYLVIA Kaiser, qui comprenaient le raisin, le terroir et le lieu, qui croyaient, cuisinaient, divertissaient, se battaient, persévéraient et faisaient tout en leur possible pour cette région. Avec Donald Ziraldo et Donald Triggs et Allan Jackson aussi, sans qui des vignobles comme Lowrey et Montague n'existeraient pas, sans qui de nobles projets comme Alliance et le Clos Jordanne n'existeraient pas, et sans qui, Mary et moi serions encore en Orégon ou en Bourgogne.
- À Mary, ma chère épouse et partenaire dans la vie et l'amour, et à nos deux filles Esmée et Violette, sans qui...: « *Nothing from Nothing leaves Nuthin* » (Billy Preston)

J'aime bien vénérer les vins étonnants et les régions de la grande Bourgogne et tous ceux de l'Ancien Monde. Faire du vin là-bas est tellement excitant, réel, historique, inspirant – vous vous sentez si vivant et privilégié de participer. Ces terroirs étonnants – où les raisins ont évolué in situ – sont mes vins préférés sur la planète. CEPENDANT, il n'y a RIEN de plus excitant et satisfaisant dans le monde du vin que de découvrir de nouveaux terroirs : ce n'est jamais une science ou un art parfait, mais QUEL périple incroyable !

Thomas Bachelder
Toussaint 2021



BACHELDER

CARTOGRAPHIER NIAGARA. UN VIGNOBLE À LA FOIS.