

BACHELDER

CARTOGRAPHIER NIAGARA, UN VIGNOBLE À LA FOIS

*Plantement de la
Toussaint*

Catalogue des Terroirs II

PINOT NOIR & CHARDONNAY

LE 1^{ER} NOVEMBRE 2022



Bienvenue au b

CE NUMÉRO EST CONSACRÉ À UNE PRÉSENTATION ET UNE INITIATIVE DE L'ESCARPEMENT DE

Mais « Bien sûr ! » que nous sommes intéressés par toute la panoplie de terroirs qui forme la mosaïque du Niagara, et non juste par le banc de Vineland, et d'ailleurs vous trouverez de nombreux autres lieux dans ce 'catalogue des terroirs' qui méritent votre attention... des vins de rêve pour boire ou pour laisser s'épanouir en cave...

Notre collection de vins parcelaires commence aux portes de la vieille ville de Niagara-on-the-Lake... en se déplaçant vers l'ouest, jusqu'à la frontière de Niagara et Hamilton (dont notre 'Frontier Block' éponyme).

Mais cette fois, nous souhaitons mettre en valeur les terroirs du 'banc' de Vineland sur la façon dont leur position abritée, leur altitude, leur distance importante du lac et leurs sols calcaires dolomitiques / oxyde de magnésium en font des terroirs parmi les plus originaux et les plus reconnaissables de la péninsule. Ils ont de la personnalité!

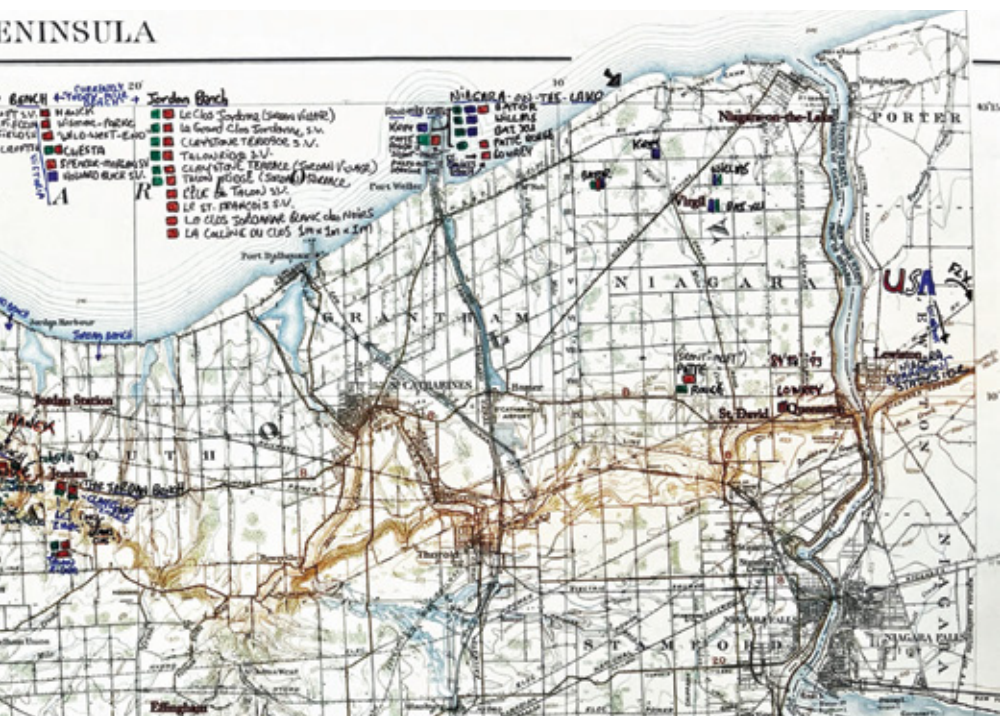
LE CARREFOUR D'UNE INCLINAISON SEPTENTRIONALE ÉLEVÉE ET DE L'ÉLOIGNEMENT DU LAC

Les vignobles sur le banc de Vineland ont généralement un aspect qui s'incline doucement au nord, vers le lac Ontario, et ils peuvent varier entre quatre et sept kilomètres par rapport au bord du lac, à des altitudes de 110 à près de 200 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Quelle magie, cette combinaison de l'altitude et la distance entre les vignobles du banc, et les eaux chaudes du bord de lac Ontario! Avec en plus des sols uniques, c'est la somme de tous ces facteurs qui font que le banc de Vineland est un endroit si particulier.

Nous cherchons à définir le terroir à travers nos cépages hâtifs d'origine bourguignonne (de la première époque de maturité). En l'occurrence, leur position géographique leur permet de mûrir un peu plus lentement ce qui leur confère une complexité et une minéralité locale palpable et les distinguent des vignobles situés plus proches du lac.

En plus, le tout Vineland et Jordan est, pour ainsi dire, cerné par un amphithéâtre naturel dessiné par l'escarpement qui abrite des vents dominants du sud-ouest. L'orientation nord aide à drainer l'air froid que nous recevons pendant un espace de trop entre deux presque à chaque hiver. Aussi, cette distance du lac favorise des cépages hâtifs qui vont mûrir plus lentement et potentiellement se gorger de saveurs minérales plus complexes. En plus, cet 'amphithéâtre' protège des vents rudes constants limitant les tanins durs (qui peuvent provenir des composés phénoliques inhérents aux peaux épaissies dûes aux vents).



Banc de vineland!

ON AU BANC DE VINELAND (LES 'BANCS' SONT D'ANCIENNES PLAGES / PALIERS NIAGARA OÙ POUSSENT LES VIGNES).

LE CARREFOUR DE LA GÉOLOGIE ET DES SAVEURS

Un sol dolomitique caractérise tout l'escarpement. Pourquoi alors, les sols de Vineland sont-ils souvent plus rouges que ceux de Jordan?

Pourquoi les blancs de Vineland sentent-ils la mer à marée basse, tandis que les rouges sont autant iodés, mais aussi avec des nuances d'ozone: des vins ferreux, plus charnus?

Nous n'allons peut-être jamais complètement comprendre le schéma des flux de l'eau à l'époque que les glaciers fondaient, donc nous ne saurons jamais pourquoi les éléments du sol sont si hétérogènes, pourquoi certains sols sont profonds et d'autres peu profonds. En plus, ces deux conditions existent et sur le banc, et aussi plus près du bord du lac Ontario.

EN FAVEUR DE 2 NOUVELLES SOUS-APPELLATIONS :

LE BANC DE VINELAND ET LE BANC DE JORDAN

Vineland et Jordan sont regroupés dans l'appellation Twenty Mile Bench, centrée autour du ruisseau du même nom - Twenty-Mile Creek tombe depuis les chutes de Ball's Falls, - mais les sols y sont assez différents. Le banc de Jordan confère des goûts crayeux plus fruités et plus ferme au pinot noir et au chardonnay, tandis qu'au banc de Vineland, les vins issus de ces mêmes cépages prennent une minéralité savoureuse, avec des arômes de coquillages broyés et de silex, sanguin, de gibier, avec des notes de la mer rappelant la marée basse. Fascinant!

Le VQA VINELAND BENCH VQA : Son heure est-elle venue ?

Vineland et Jordan : avec ces deux villages, à la fois voisins et pittoresques à visiter, on a la certitude que les amateurs de vin et les touristes bénéficieront de découvrir des vins propres à ces deux lieux. Ces touristes, eux aussi, contribueront à cerner les particularités et les idiosyncrasies des nouvelles appellations Vineland Bench (Banc de Vineland) et Jordan Bench (Banc de Jordan)!

Ce n'est pas encore une réalité, mais un rêve ardent!

Santé

Thomas Bachelder, Toussaint 2022



UN MOT DU VIGNERON

millésime 2020

UN MOT DU VIGNERON SUR LE MILLÉSIME 2020

« 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! » quoiqu'il puisse être instructif d'au moins essayer de le décrire.

Je ne pense pas, comme plusieurs l'ont dit, que 2020 soit un millésime parfait du point de vue du terroir, mais il semble nous avoir donné certains des meilleurs vins de ce nouveau siècle.

Je sais que beaucoup aiment les vins issus des années plus chaudes de Niagara: 2007, 2010, 2012, 2016 et 2018... mais selon NOTRE lentille, définissant le terroir à travers les cépages à maturation hâtive (nos raisins bien-aimés d'origine bourguignonne), les vins de millésimes plus chauds peuvent être un peu ronds, un peu gras, souvent avec ce que j'aime appeler des tanins « stressés », des tanins secs dans un vin autrement charmant, juteux, mais légèrement trop mûr.

Je pense que nos vins de 2020 furent épargnés par ce scénario: avec les années plus chaudes, nous évitons de cueillir des fruits trop mûrs en rejetant les fruits stressés, tanniques et déshydratés. Parfois, les sucres se précipitent à des niveaux qui semblent indiquer la maturité, ce qui laisse à penser que nous devons nous empresser de vendanger, alors que le fruit est techniquement encore vert ou immature.

En 2020, d'ailleurs, l'accumulation de sucre a été étonnamment lente, la rétention d'acide était bonne, et il n'y avait pas de pourriture visible... on pouvait donc attendre le moment idéal pour faire des vins mûrs qui avaient une grande maturité technique, remplis de saveur, avec des accumulations équilibrées de sucre et d'acide. Un miracle: un Millésime "Artistique"!

DATES DE RÉCOLTE: Nous n'avons pas récolté plus tôt que d'habitude! Bien qu'il soit normal de commencer à cueillir du pinot noir et du chardonnay entre le 10 septembre et la fin septembre. Après l'été 2020 que l'hémisphère nord a connu collectivement, nous craignons que nous, dans la région du Niagara, serions obligés de cueillir des vins « super » tôt et de risquer ainsi de faire des vins trop colorés, trop concentrés. Monolithiques, quoi!

Cette crainte n'était pour au début de septembre, les nuits se sont refroidies, donc la récolte a été retardée, le développement du sucre a été lent et les acides ont été retenus! (Probablement en raison de vignes qui ont au moins partiellement « arrêté » leur activité photosynthétique dans la partie la plus chaude de l'été). Ainsi, les nuits fraîches de septembre et la chaleur décroissante de l'été ont « sauvé » le millésime! 2020 aurait pu devenir une « bombe de fruits, » et, au lieu de cela, il est devenu un millésime presque « parfait » en termes de sucre, d'acidité et de l'état sanitaire du raisin.

Bien que nous ayons tendance à valoriser les minéraux et les saveurs de fruits purs des années plus longues et plus fraîches, en fin de compte, décidément, on a été chanceux d'avoir vécu en 2019 et 2020 deux millésimes consécutifs de style bourguignon qui, vinifiés avec prudence, ont vu les bons terroirs faire preuve de grâce, d'élégance avec promesse de longévité.

Table des matières

Carte & Introduction	2-3
UN MOT DU VIGNERON : Millésime 2020.....	4

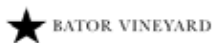
VQA CHARDONNAYS PARCELLAIRES 2020

Bator Vineyard.....	5
Willms Vineyard.....	7
Bai Xu Vineyard	9
Patte Rouge Vineyard.....	11
Wismer-Foxcroft Vineyard, Parcelle: 'Nord'	13
Wismer-Wingfield Vineyard.....	15
Wismer-Wingfield Vineyard, Parcelle: 'Hill of Wingfield'.....	17
Saunders Vineyard, Parcelle: 'Bas'.....	19
Laundry Vineyard.....	21
Grimsby Hillside Vineyard, Parcelle: 'Red Clay Barn Block'.....	23
Grimsby Hillside Vineyard, Parcelle: 'Frontier Block Est'.....	25

VQA PINOTS NOIRS PARCELLAIRES 2020

Bator Vineyard.....	27
Lowrey Vineyard 'Old Vines'	29
Lowrey Vineyard, Parcelle: 'Old Eastern Block'	31
Hanck Vineyard	33
Wismer-Parke Vineyard.....	35
Wismer-Parke Vineyard, Parcelle:'Wild West End'	37
Spencer-Morgan Vineyard	39
Saunders Vineyard, Parcelle: 'Haut'.....	41

Bator vineyard



LES DÉTAILS DU VIN

FERMENTATION AVEC LEVURES
INDIGÈNES ; Malolactique
indigène à 100%

20 MOIS DANS DEUX FÛTS PEU
UTILISÉS, DE TONNELIERS
ET FORÊTS BOURGUIGNONS.

SOUS-TIRAGE PAR GRAVITÉ
/ SOUS PRESSION DE GAZ
INERTE PEU CLARIFIÉ
14% alc. / vol; moins de 2 g/l de
sucre résiduel

SOUS-APPELLATION

VQA FOUR-MILE CREEK

ASPECT: Orientation nord avec
une légère pente vers le lac.

DATE DE PLANTATION: Deux
acres plantés en 2005, clone
76 sur porte-greffe de SO4.

DISTANCE DU LAC ONTARIO:
Le rivage varie de 3 à 4 km

ÉLÉVATION AU SOMMET
DU VIGNOBLE: 90 m +/- 2 m

DIFFÉRENCIATION EN
MÈTRES DU HAUT AU
BAS DU VIGNOBLE: 1 m

ÉLÉVATION DE LA VIEILLE VILLE,
NIAGARA-ON-THE-LAKE: 79 m

LANCEMENT DE LA TOUSSAINT, 1^{ER} NOVEMBRE 2022

NOTES DE DÉGUSTATION À 24 MOIS, LORS DE LA MISE EN MARCHÉ

QUE 43 CAISSES PRODUITES : "À première vue, très fin en comparaison des gamay noir et pinot noir qui proviennent de cette même parcelle. Le nez est éclatant de fruits et de zestes de citron, un peu comme le Bai Xu avec son côté poiré et des arômes de pêches blanches et lanoline : d'une grande clarté et précision. Un vin qui inspire par sa subtilité! Je dirai que le cépage Chardo (chardonnay) expose la minéralité saline et savoureuse de cette parcelle même plus nettement que le PN et GN! Il est doté d'une riche texture qui rappelle la glycerine, mais livré dans un ensemble élégant, dentelé... un grand terroir qui nous rend heureux! Pour percevoir l'air de famille de ce terroir avec le pinot noir (aussi dans ce lancement) et les trois gamays Bator qu'on a lancés au printemps, « il faut chercher la touche rustique des tanins / phénoliques en finale! »

UN P'TIT MOT DE MARY : « Réglisse »

N.B.: Souignons que cette parcelle a été durement touchée par l'hiver passé. Il n'y aura donc pas de vin 2022 produit à partir de cette parcelle. Seule consolation, la récolte de 2021 est toujours en fût,

MEILLEURE FENÊTRE DE CONSOMMATION: de maintenant à 2026.

BOIRE CE VIN SUR LE FRUIT: 2023-2024

LA PARCELLE

Située dans la sous-appellation de Four-Mile Creek, à l'extrême ouest de l'appellation, non loin de la frontière de St. Catharines, donc à proximité de Virgil, près de la vieille ville de N.O.T.L., elle se trouve sur le côté ouest de la VQA Four-Mile-Creek. Quoique près de la ferme, le Lakeshore décrit un chemin accidenté et irrégulier en se dirigeant vers le nord-est en direction de la vieille ville et de la rivière Niagara. L'emplacement du vignoble Bator est assez proche du lac pour atténuer les événements les plus froids de l'hiver tout en bénéficiant de l'air frais du lac qui ralentit le débourrement au printemps. Du coup, le vignoble Bator est suffisamment éloigné du lac pour bénéficier d'unités de chaleur favorisant une maturation complète.

LE VITICULTEUR

La famille Bator a acquis la ferme de 80 acres composée de vergers et de vignes en 1950, où elle a planté divers arbustes et arbres fruitiers ainsi que des vignes de Vitis labrusca (Vigne américaine, Vigne des chats ou Vigne-framboisier). Puis, lorsque leur fils Robert Bator a rencontré Doris Todd, le couple a acheté la ferme familiale en 1980. Ils ont réorienté le développement de la partie viticole en Vitis vinifera et hybrides français.

COMPOSITION DU SOL

Le sol où est planté le chardonnay forme un terreau argileux. Les sols du pinot noir et du gamay sont de l'argile fine à l'extrémité sud jusqu'au limon sableux de l'extrémité nord.



PETITS LOTS DE
CHARDONNAYS
PARCELLAIRES

PETITS LOTS DE
CHARDONNAYS
PARCELLAIRES



willms vineyard

LANCEMENT DE LA TOUSSAINT, 1^{ER} NOVEMBRE, 2022 :

NOTES DE DÉGUSTATION À 24 MOIS, LORS DE LA MISE EN MARCHÉ
QUE 94 CAISSES PRODUITES : « Quoique légèrement plus chaud que l'escarpement,

Willms est capable de produire des vins d'une grande classe et d'une étincelante minéralité. Le Willms possède un nez d'agrumes avec une minéralité tendue: on y perçoit des nectarines, du zeste d'orange, des pommes jaunes et de l'huile de citron avec une note d'agrumes. En bouche, le vin est long avec une touche de lanoline... les prunes jaunes dansent sur le palais avec une énergie palpable et une acidité naturelle. Sans doute, le Willms le plus convaincant que nous ayons jamais vinifié. Nous sommes honorés de favoriser l'expression du terroir local à travers ces vieilles vignes. »

UN PETIT MOT DE MARY : « Nid d'abeilles »

N.B.: Le 2021 est encore en fût. Malheureusement, la plantation de Willms 1983 a été durement touchée par l'hiver passé, à tel point qu'il y aura très peu de vin produit à partir des raisins de 2022.

MEILLEURE FENÊTRE DE CONSOMMATION: de maintenant à 2027

BOIRE CE VIN SUR LE FRUIT: 2023-2026

LA PARCELLE

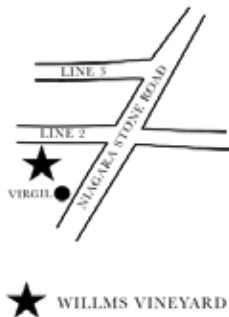
Ce vignoble de chardonnay est localisé juste en bas de la vieille ville de N.O.T.L., à l'est de l'appellation VQA (Vintners Quality Alliance) de Four-Mile-Creek. Il fut planté en 1983 et 1987, lorsqu'il n'y avait presque pas de vinifera dans la région de Niagara ! Le chardonnay (1983) et le gamay noir (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 Ontario et à environ 4 km de la rivière Niagara. Son sol bénéficie d'une combinaison de limon, d'argile limoneuse, de gravier, de calcaire et de sable.

LE VITICULTEUR

Erv et Esther Willms ont acheté la ferme en 1981. Auparavant, ces terres avaient 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 13th St. Winery 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 dépôts rocheux de la période glaciaire appelés « till »; autrement dit, ce vignoble est marqué par une combinaison de limon, d'argile limoneuse, de gravier, de calcaire et de sable. Le sol n'est pas particulièrement sablonneux, mais s'ameublait aussi bien que du sable. De fait, il 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.



LES DÉTAILS DU VIN

FERMENTATION AVEC LEVURES INDIGÈNES ; Malolactique
Indigène à 100%

20 MOIS EN FÛTS UTILISÉS
DEUX, TROIS FOIS ET NEUTRES,
DE TONNELIERS ET FORÊTS
BOURGUIGNONS

SOUS-TIRAGE PAR GRAVITÉ /
SOUS PRESSION DE GAZ INERTE
PEU CLARIFIÉ
13.5% alc. / vol; 1.57 g/l sucre
résiduel

SOUS-APPELLATION::

Four-Mile Creek VQA
Chardonnay

DATE DE PLANTATION: 1983
DISTANCE DU LAC ONTARIO:
6.9 km

ÉLÉVATION AU SOMMET DU
VIGNOBLE: 98 m

DIFFÉRENCIATION EN MÈTRES
DU HAUT AU BAS DU VIGNOBLE:
2 m

ÉLÉVATION DU CENTRE
HISTORIQUE DE
NIAGARA-ON-THE-LAKE : 79 m

PETITS LOTS DE
CHARDONNAYS
PARCELLAIRES



Bai Xu vineyard

LANCEMENT DE LA TOUSSAINT, 1^{ER} NOVEMBRE, 2022 :

NOTES DE DÉGUSTATION À 24 MOIS, LORS DE LA MISE EN MARCHÉ
 QUE 119 CAISSES PRODUITES: « Ce Bai Xu est un "bijou" de pureté : un nez similaire au Willms, bien que moins de notes d'épices et de cire. Avec ses nuances de fleurs blanches miellées et de citrons parfumés, il est sensuel et soyeux. S'y confondent à la fois une richesse et une acidité naturelle, malgré l'année chaude. Un chardonnay avec la forme d'une gymnaste. Le Saunders de N.O.T.L.? »

UN P'TIT MOT DE MARY : « Thym »

Bai Xu est l'une des plus anciennes plantations de vinifera de la région : leur numéro de viticulteur est 011 !!! - Les vignes de chardonnay et gamay noir sont les plus anciennes avec lesquelles nous avons le plaisir de travailler : 40 ans d'âge en 2021 !

MILLEURE FENÊTRE DE CONSOMMATION: de maintenant à 2028

BOIRE CE VIN SUR LE FRUIT: 2023-2026

LA PARCELLE

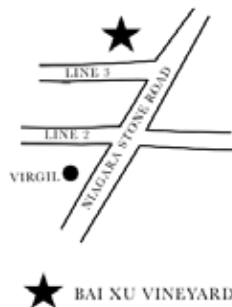
Le vignoble Byland est situé à proximité de deux grands plans d'eau, à environ 6 km du lac Ontario et à environ 4 km de la rivière Niagara. Le chardonnay et le gamay sont maintenant de vieilles vignes. Elles furent simultanément plantées vers 1981 : le clone de chardonnay est le #95, tandis que le clone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

LE VITICULTEUR

Jackson et Amy Bai sont les nouveaux propriétaires (2015) de l'un des plus anciens vignobles de Niagara, planté il y a 40 ans, en 1981 ! Jackson a troqué son ancienne carrière pour devenir vigneron. Néophyte déterminé et bienveillant, il accomplit à la main, fièrement et avec passion, tous les travaux d'entretien et de maintien des vignes au fil des saisons.

COMPOSITION DU SOL

Le sol, nettement distinct 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.



LES DÉTAILS DU VIN

FERMENTATION AVEC LEVURES INDIGÈNES ; Malolactique
 Indigène à 100%

20 MOIS EN FÛTS PEU UTILISÉS ET NEUTRES, DE TONNELIERS ET FORÊTS BOURGUIGNONS

SOUS-TIRAGE PAR GRAVITÉ /
 SOUS PRESSION DE GAZ INERTE
 PEU CLARIFIÉ
 13,5% alc. / vol; 2,3 g/l sucre résiduel

SOUS-APPELLATION:

Four-Mile Creek VQA
 Chardonnay

DATE DE PLANTATION: 1981

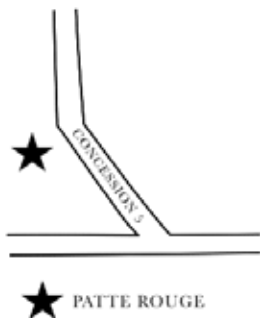
DISTANCE DU LAC ONTARIO:
 6.9 km

ÉLÉVATION AU SOMMET DU
 VIGNOBLE: 95 m

DIFFÉRENCIATION EN MÈTRES
 DU HAUT AU BAS DU VIGNOBLE:
 2 m

ÉLÉVATION DU CENTRE
 HISTORIQUE DE
 NIAGARA-ON-THE-LAKE : 79 m

patte rouge vineyard



SOUS-APPELLATION::

Four-Mile Creek VQA

DATE DE PLANTATION: Le chardonnay Red Paw a été planté en 2006 et arraché en 2022. Le chardonnay était un 'Clone Inconnu', probablement 76. Red Paw, pinot noir, Block #270 était le clone 828 sur SO4. Planté en 2012, arraché en 2022.

DISTANCE DU LAC ONTARIO: 12 km à vol d'oiseau

DISTANCE FROM THE NIAGARA RIVER: 6.3 km

ÉLÉVATION AU SOMMET DU VIGNOBLE: 115 m

DIFFÉRENCIATION EN MÈTRES DU HAUT AU BAS DU VIGNOBLE: 0.5 m

ÉLÉVATION DU CENTRE HISTORIQUE DE NIAGARA-ON-THE-LAKE : 79 m

LANCEMENT DE LA TOUSSAINT, LE 1^{ER} NOVEMBRE, 2022 :

NOTES DE DÉGUSTATION DU VIN À 24 MOIS, LORS DE LA MISE EN MARCHÉ

QUE 66 CAISSES PRODUITES : « Assez différent de nos trois autres terroirs de N.O.T.L., ce vin nous rappelle les agrumes, l'abricot parfumé, la peau de pamplemousse, la menthe miellée, et le nectar de pêche-poire. Une belle touche de minéralité citronnée en finale. Autrefois connu sous le nom Red Paw, une étiquette de la maison Coyote's Run.

UN P'TIT MOT DE MARY : « Abricots et massepain »

N.B.: Cette parcelle fut catastrophée par l'hiver 2022. Le vignoble a déjà été arraché. C'est le **premier et, malheureusement, le dernier vin** de chardonnay que nous avons pu faire à partir de cet endroit unique.

MEILLEURE FENÊTRE DE CONSOMMATION: de maintenant à 2027. Mais, bien entre nous, il pourrait être avisé de retenir quelques bouteilles en cave, si ce n'est que pour « la nostalgie historique ».

BOIRE CE VIN SUR LE FRUIT: 2023-2026

LA PARCELLE

Dommage! Cette parcelle est devenue « muette » - toutes les vignes ont été arrachées. Établie sous le nom de parcelle Red Paw lorsqu'elle était vinifiée par Coyote's Run, récemment, l'ensemble du vignoble de 60 acres a été vendu par la société Canopy Cannabis qui l'a acheté d'un propriétaire à court terme. Un autre propriétaire intérimaire avait à son tour acquis le vignoble directement des propriétaires d'origine, Patti et Jeff Aubry. C'est un site assez plat et donc froid en hiver... (et c'est sans doute ce qui a causé sa perte durant les rigueurs de l'hiver 2022). Mais le site est chaud en été, si bien qu'il est possible d'y faire mûrir le cabernet sauvignon*. Le site a une faible vigueur qui est proportionnelle à la production de vin de qualité: car l'argile dans les sols ralentit la maturation, même des cépages précoces comme le chardonnay et le pinot noir peuvent y produire des vins d'élégance.

*Les remerciements pour ces informations détaillées vont au vigneron du Niagara Collège, Gavin Robertson, dont certaines qu'il a glanées auprès de l'œnologue de Coyote's Run, Dave Sheppard.

LE VITICULTEUR

Niagara Collège en tant que locataire.

COMPOSITION DU SOL

Argiles rouges* plus lourdes, schistes calcaires sous la couche arable peu profonde. Cependant, peu de pierres remontent lorsque vous labourez.

* Comment pesant est l'argile? Il y a une carrière de briques de l'autre côté de la route... Sols de Jeddo, principalement du till argilo-limoneux de couleur rougeâtre. La parcelle de pinot noir est également rougeâtre, passant principalement à un till de loam argileux.

LES DÉTAILS DU VIN

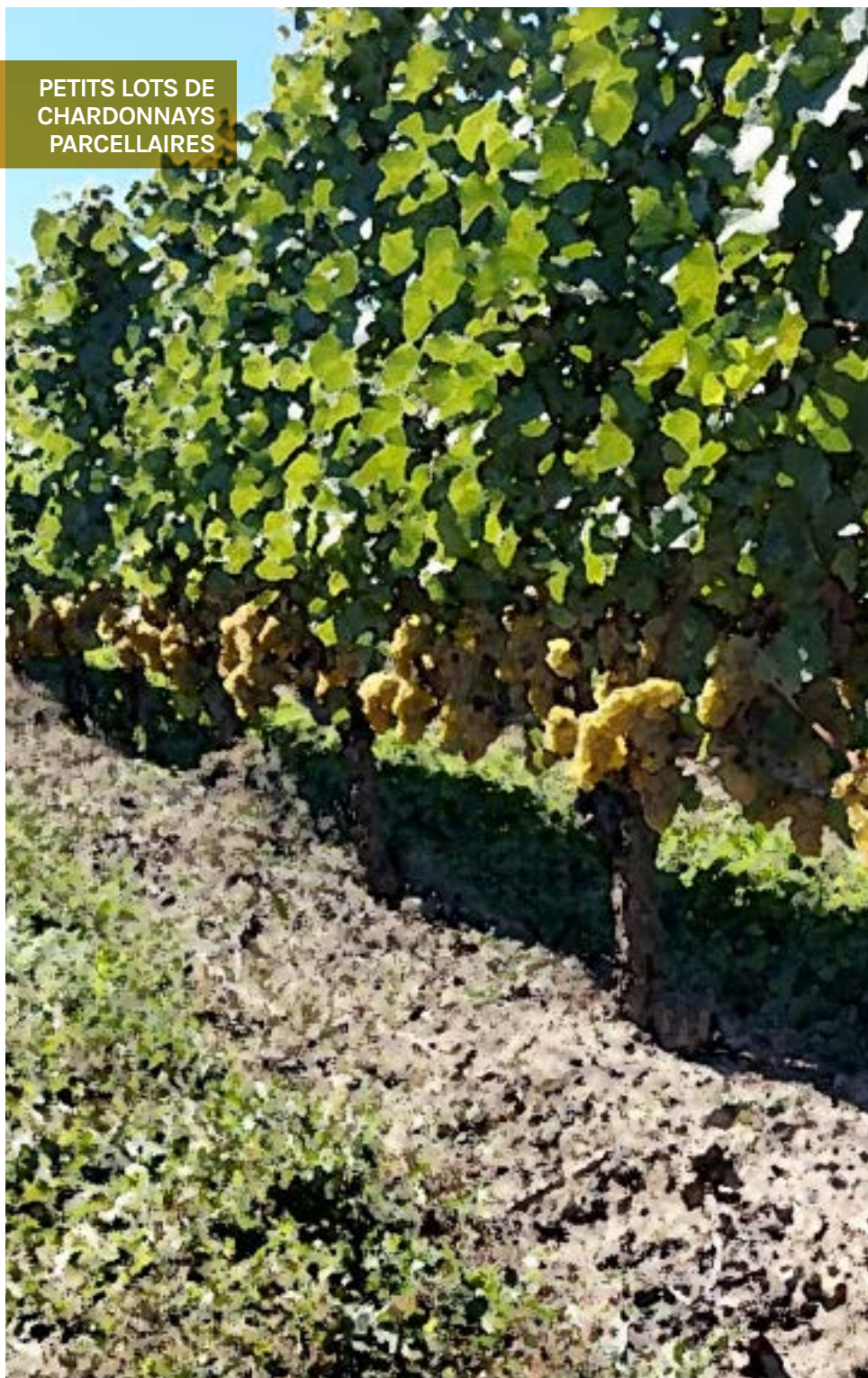
FERMENTATION AVEC LEVURES INDIGÈNES ; Malolactique Indigène à 100%
20 MOIS EN FÛTS PEU UTILISÉS ET NEUTRES, DE TONNELIERS ET FORÊTS BOURGUIGNONS

SOUS-TIRAGE PAR GRAVITÉ / SOUS PRESSION DE GAZ INERTE
PEU CLARIFIÉ 13,5% alc. / vol; 1,3 g/l sucre résiduel



PETITS LOTS DE
CHARDONNAYS
PARCELLAIRES

PETITS LOTS DE
CHARDONNAYS
PARCELLAIRES



wismer-foxcroft vineyard

LANCEMENT DE LA TOUSSAINT, 1^{ER} NOVEMBRE, 2022 : NOTES DE DÉGUSTATION DU VIN À 24 MOIS, LORS DE LA MISE EN MARCHÉ.

QUE 119 CAISSE PRODUITES: Qu'y-a-t-il dans le sol ici, sur le banc de Vineland, qui fait un vin avec un ton minéral aussi distinctif? « On le voit bien, la minéralité caillouteuse est sur le nez... c'est sûr, Il s'agit d'un vin d'une grande complexité et pureté: un goût de plage à marée basse, avec la minéralité des embruns salins rappelant la coquille d'huître. Contrairement à N.O.T.L., on ne sent pas la pêche dans les vins issus du Banc. Ici, tout est poire, citron et fleurs blanches parfumées à l'amande. Finale riche avec une minéralité de type ardoise – intense et serrée. »

UN P'TIT MOT DE MARY : « Salinité et poire, chèvrefeuille et menthe »

UN DERNIER MOT DE THOMAS : « J'ai écrit le passage ci-dessus, cet été, confortablement assis sur un balcon frais et ombragé, après une chaude journée à la plage. J'étais alors à Kennebunkport sur la côte est du Maine, Vous comprendrez donc que je peux vous assurer que le Foxcroft 'Nord' sent vraiment la mer! Les 11 SV (Single Vineyard) Chardos ont été goûtés à ce moment-là, et les notes ont été rédigées sur deux jours, passant à plusieurs reprises sur les mêmes bouteilles... Le deuxième jour, j'ai varié l'ordre de la dégustation. Goûté à nouveau le 10/10/22, à l'occasion de l'Action de Grâce, ça reste clair: "C'est un terroir très spécial." »

MEILLEURE FENÊTRE DE CONSOMMATION: de maintenant à 2030

BOIRE CE VIN SUR LE FRUIT: 2023-2027

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 J efford (Decanter et autres) a vu le mout du nord et celui du sud que j'avais pressé et mis en fût séparément pendant la fermentation. Bien que les vins n'avaient pas encore fini de fermenter, Andrew a incontestablement constaté la « salinité » caillouteuse de la cuvée du nord. OMG!

LE VITICULTEUR

Depuis deux générations, la famille Wismer cultive des raisins sur le banc de Vineland avec grande prouesse. Craig Wismer est un amateur de vin avec un fin 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 propre à notre région.

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.



LES DÉTAILS DU VIN

FERMENTATION AVEC LEVURES
INDIGÈNES ; Malolactique
Indigène à 100%

20 MOIS EN FÛTS NEUFS,
PEU UTILISÉS ET NEUTRES,
DE TONNELIERS ET FORÊTS
BOURGUIGNONS

SOUS-TIRAGE PAR GRAVITÉ /
SOUS PRESSION DE GAZ INERTE
PEU CLARIFIÉ
14,5% alc. / vol; 2.13 g/l sucre
résiduel

SOUS-APPELLATION:

Twenty-Mile Bench VQA
VQA DISTANCE DU LAC ONTARIO:
5.4 km

ÉLÉVATION AU SOMMET DU
VIGNOBLE: 110 m

DIFFÉRENCIATION EN MÈTRES
DU HAUT AU BAS DU VIGNOBLE:
15 m

PETITS LOTS DE
CHARDONNAYS
PARCELLAIRES



wismer-wingfield vineyard

LANCEMENT DE LA TOUSSAINT, 1^{ER} NOVEMBRE, 2022 :
NOTES DE DÉGUSTATION DU VIN À 24 MOIS, LORS DE LA MISE
EN MARCHÉ.

QUE 145 CAISSES PRODUITES: "Le nez est encore plus pierreux aux accents de silex que le Wismer-Foxcroft, et on y sent des prunes jaunes juteuses, du melon mûr et de la poire (liqueur?). Une bouche riche et structurée avec des notes de massepain et de coquillages. Une minéralité élégante, complexe, noble et apte au vieillissement."

UN P'TIT MOT DE MARY : « Litchi et caillou, massepain et fleurs blanches »

MEILLEURE FENÊTRE DE CONSOMMATION: de maintenant à 2029

BOIRE CE VIN SUR LE FRUIT: 2023-2027

LA PARCELLE

Certaines personnes comprennent « Da Wiz » tout de suite, d'autres le préfèrent quand il fleurit avec un peu d'âge. Toujours noble, fermé, retenu dans sa jeunesse, le chardonnay Wismer-Wingfield est notre dernière parcelle cueillie chaque année, la plus éloignée du lac Ontario (6,8 km !), et à la plus haute altitude (169 m, tout en haut). Wingfield est récolté de 10 à 21 jours plus tard que Wismer-Foxcroft, qui, lui, est 1000 mètres plus proche au lac.

LE VITICULTEUR

Depuis deux générations, la famille Wismer cultive des raisins sur le banc de Vineland avec grande prouesse. Craig Wismer est un amateur de vin avec un fin 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 propre à notre région.

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.



LES DÉTAILS DU VIN

FERMENTATION AVEC LEVURES
INDIGÈNES ; Malolactique
Indigène à 100%

20 MOIS EN FÛTS NEUFS,
PEU UTILISÉS ET NEUTRES,
DE TONNELIERS ET FORÊTS
BOURGUIGNONS

SOUS-TIRAGE PAR GRAVITÉ /
SOUS PRESSION DE GAZ INERTE
PEU CLARIFIÉ
14,5% alc. / vol; 0,84 g/l sucre
résiduel

SOUS-APPELLATION:

Twenty-Mile Bench VQA

DATE DE PLANTATION: 1999
DISTANCE DU LAC ONTARIO:
6.8 km

ÉLÉVATION AU SOMMET DU
VIGNOBLE: 169 m

DIFFÉRENCIATION EN MÈTRES
DU HAUT AU BAS DU VIGNOBLE:
5 m

wismer-wingfield vineyard



LES DÉTAILS DU VIN

FERMENTATION AVEC
LEVURES INDIGÈNES ;

Malolactique Indigène à 100%

20 MOIS EN FÛTS NEUFS, PEU
UTILISÉS ET NEUTRES,
DE TONNELIERS ET FORÊTS
BOURGUIGNONS

SOUS-TIRAGE PAR GRAVITÉ
/ SOUS PRESSION DE GAZ
INERTE PEU CLARIFIÉ
14,5% alc. / vol; 1,27 g/l sucre
résiduel.

SOUS-APPELLATION:

Twenty-Mile Bench VQA

DATE DE PLANTATION: 1999

DISTANCE DU LAC ONTARIO:
6,8 km

ÉLÉVATION AU SOMMET DU
VIGNOBLE: 169 m

DIFFÉRENCIATION EN MÈTRES
DU HAUT AU BAS DU
VIGNOBLE: 5 m

LANCEMENT DE LA TOUSSAINT, 1^{ER} NOVEMBRE, 2022 :

NOTES DE DÉGUSTATION DU VIN À 24 MOIS, LORS DE LA MISE
EN MARCHÉ.

QUE 120 CAISSES PRODUITES: « Exceptionnellement fermé, incroyablement pur. Parfaitement riche, mais avec une retenue minérale: Comment est-ce possible? Le fruit minéral crayeux est incroyablement croquant et si complexe qu'il défie toute description facile, du moins pour le moment. Il lui faut du temps. De la pierre d'une minéralité complexe aux arômes fins de bord de mer... Délicieux. Impénétrable. Un prodige qui demande quelques années de patience en cave. Vraiment, un Grand Vin d'un Grand Terroir! Comme le célèbre cheval Secrétariat, avec un peu de temps dans votre verre – ou dans la cave – ce vin devancera assurément le peloton de tête. Nous sommes tous créés égaux, c'est vrai, et la beauté du vin est certainement, au moins partiellement, dans l'œil et le goût du spectateur; mais... Allez! la Colline de Wingfield n'est rien de moins que Grandiose! »

UN P'TIT MOT DE MARY : « Massepain et biscuits sablés, de la pierre saline »

MEILLEURE FENÊTRE DE CONSOMMATION: 2024 – 2032

BOIRE CE VIN SUR LE FRUIT: 2024-2029

LA PARCELLE

La Colline de Wingfield délimite une forte pente à travers les rangées les plus courtes de la parcelle, ce qui repousse la date de la récolte et produit un ensemble de saveurs nobles, généreuses, intenses et riches, avec une finale serrée, longue et savoureuse – presque tactile. Certaines personnes comprennent « Da Wiz » tout de suite, d'autres le préfèrent quand il fleurit avec un peu d'âge. Toujours noble, fermé, retenu dans sa jeunesse, le chardonnay de la Colline de Wingfield est notre dernière parcelle cueillie chaque année, la plus éloignée du lac Ontario (6,8 km !), et à la plus haute altitude (169 m, tout en haut). Wingfield est récolté de 10 à 21 jours plus tard que Wismer-Foxcroft, qui, lui, est 1000 mètres plus proche au lac. 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.

LE VITICULTEUR

Depuis deux générations, la famille Wismer cultive des raisins sur le banc de Vineland avec grande prouesse. Craig Wismer est un amateur de vin avec un fin 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 propre à notre région.

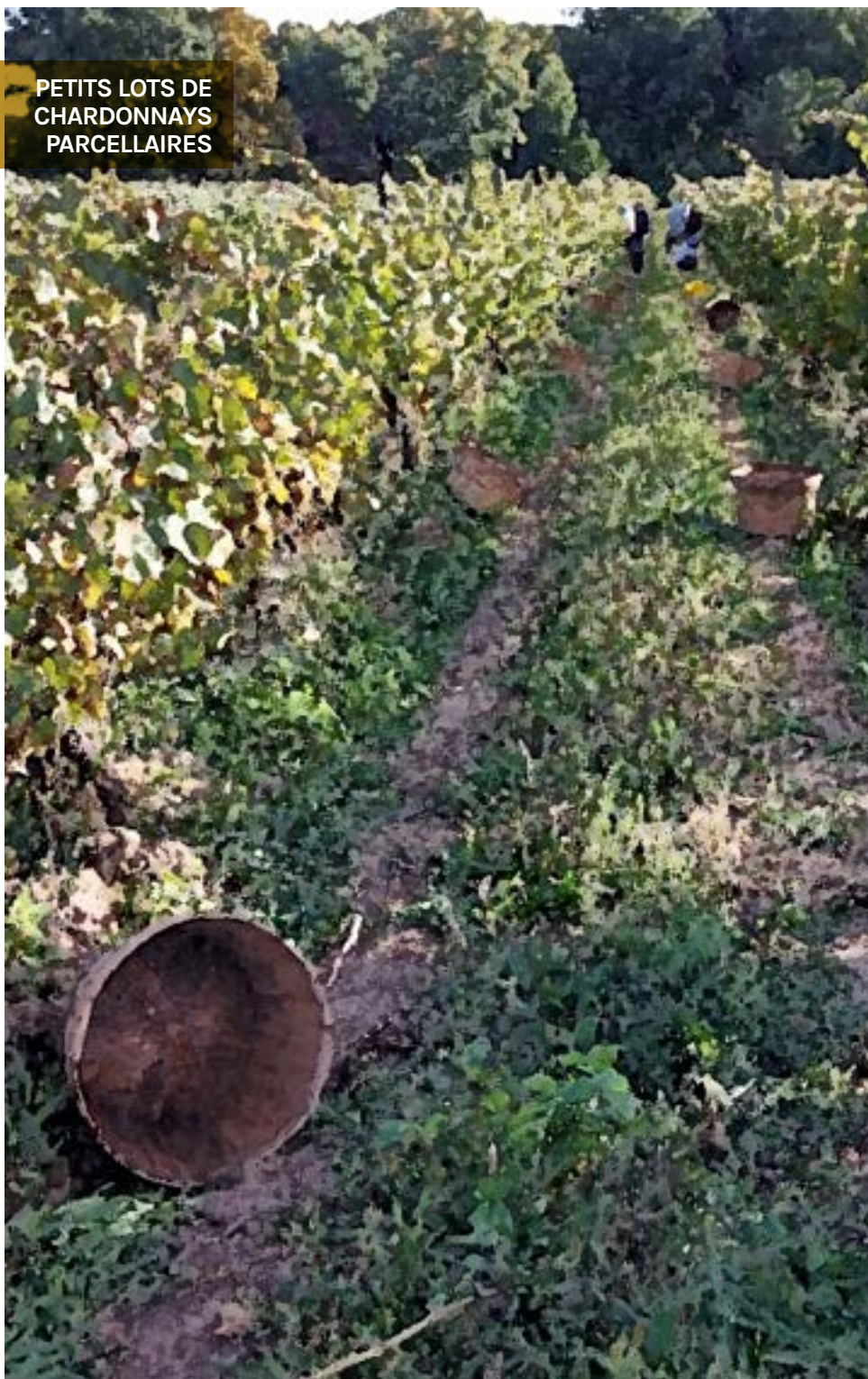
COMPOSITION DU SOL

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

**PETITS LOTS DE
CHARDONNAYS
PARCELLAIRES**



**PETITS LOTS DE
CHARDONNAYS
PARCELLAIRES**



saunders vineyard

LANCEMENT DE LA TOUSSAINT, 1^{ER} NOVEMBRE, 2022 : NOTES DE DÉGUSTATION DU VIN À 24 MOIS, LORS DE LA MISE EN MARCHÉ.

QUE 76 CAISSES PRODUITES: « Assister à la naissance de ce vin a été une splendeur. L'une des expressions les plus grandioses du terroir de cette partie du banc de Beamsville que l'on a jamais vue. Bien sûr que nous sommes biaisés: nous aimons la famille Saunders; leur vignoble est certifié en culture biologique, et la parcelle Saunders « Haut » se trouve à quelques centaines de mètres en dessous de la BatCave! Avec constance, on perçoit une légère note de miel d'acacia agrémentée d'une subtile touche de menthe, quoiqu'elle se transforme ensuite en fruit, une prune jaune crayeuse, minérale... une merveille, une révélation. Un Saunders noble et au nez fin qui est à la fois riche et caillouté. Oui, le zeste de citron vert (comme le dit Mary!) avec un soupçon de miel, le plus léger et le plus pur possible. Un Saunders éclatant, harmonieux et apte au vieillissement prolongé dans une finale légèrement phénolique, saline et graveleuse du banc de Beamsville! Grand Vin d'une Grande Année! »

UN PTIT MOT DE MARY : « Zeste de citron vert, légèrement mielleux »

MEILLEURE FENÊTRE DE CONSOMMATION: de maintenant à 2028

BOIRE CE VIN SUR LE FRUIT: 2023-2027

LA PARCELLE

Ah! L'énigme qu'est Saunders Vineyard: l'effet du lac et l'effet du banc à la fois! 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, parmi les vignes plus anciennes, et offrant une vue inspirante sur le lac Ontario. J'aime à penser à la façon sinueuse dont les courbes du Banc se rapprochent parfois du lac - et parfois s'en éloignent! Ceci, avec les variantes dans la composition et la nature des sols, les différences d'élévation et la variété de modes de culture des plantations, justifie une étude fascinante! Saunders Haut est sur le Banc, mais il est aussi très proche du lac... et c'est ainsi qu'il favorise un vin du banc en plus rond, plus charmé! *Certifié par ProCert

LE VITICULTEUR

L'histoire de Saunders est aussi captivante que touchante: l'un des premiers viticulteurs pionniers sur le Banc, le visionnaire Warren Saunders a eu 100 ans l'année où ce vin a été récolté! Jadis, sortant à vélo des aciéries de Hamilton les dimanches de congé, 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, Anne-Marie, Royce et Leslie Saunders, travaillèrent aux côtés de leurs parents. Aujourd'hui, la ferme Saunders est toujours dans la famille, dirigée par Leslie, Anne-Marie et son mari Peter, avec les conseils bienveillants et 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 ce qu'on peut accomplir avec de la volonté, de la détermination, de l'engagement et certainement de la constance! Santé, Warren!

COMPOSITION DU SOL

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



LES DÉTAILS DU VIN

FERMENTATION AVEC LEVURES
INDIGÈNES ; Malolactique
Indigène à 100%

20 MOIS DANS UN NOUVEAU
TONNEAU DE 500L; DES FÛTS
PEU UTILISÉS ET NEUTRES,
DE TONNELIERS ET FORÊTS
BOURGUIGNONS.

SOUS-TIRAGE PAR GRAVITÉ /
SOUS PRESSION DE GAZ INERTE
PEU CLARIFIÉ
14% alc. / vol; 2,29 g/l sucre
résiduel

SOUS-APPELLATION:
Beamsville Bench VQA

DATE DE PLANTATION:
1990 ET 1991

DISTANCE DU LAC ONTARIO:
3.9 km

ÉLÉVATION AU SOMMET DU
VIGNOBLE: 123 m

DIFFÉRENCIATION EN MÈTRES
DU HAUT AU BAS DU VIGNOBLE:
10 m

ÉLÉVATION DE L'AUTOROUTE 8
(POUR COMPARAISON): 110 m

PETITS LOTS DE
CHARDONNAYS
PARCELLAIRES



Laundry vineyard

LANCEMENT DE LA TOUSSAINT, 1^{ER} NOVEMBRE, 2022 :
NOTES DE DÉGUSTATION DU VIN À 24 MOIS, LORS DE LA MISE EN MARCHÉ.

QUE 27 CAISSES PRODUITES: « Ici, c'est l'anti-Musqué, où le terroir prend le dessous sur le clone Musqué typiquement très parfumé! C'est nettement moins le cas ici! Il y a de la menthe pure; au nez, ce sont des fruits à noyau qui retiennent l'attention. Léger, frais, digeste... et une capacité au vieillissement difficile à prédire. Le Bord du Lac est palpable. La minéralité de zeste de citron vert est évidente. Le vin est tout simplement délicieux. »

UN P'TIT MOT DE MARY : « Abricot et lanoline »

MEILLEURE FENÊTRE DE CONSOMMATION: de maintenant à 2026 (???)

BOIRE CE VIN SUR LE FRUIT: 2023-2024

LA PARCELLE

Plantée en 2000, et aujourd'hui cultivée avec passion, amour et un engagement intense par Heather Laundry qui y assure une viticulture certifiée biologique*. Si près du lac qu'Heather doit faire attention pour ne pas tomber à l'eau lorsqu'elle tourne son tracteur au bout du rang!
*Certifié biologique par Ecocert.

LE VITICULTEUR

Heather Laundry cultive toutes ses parcelles de vignes de manière irréprochable et avec grands soins.

COMPOSITION DU SOL

Sols de pêche*: sols sableux comportant un peu d'argile.
*une expression propre à Niagara!



LES DÉTAILS DU VIN

FERMENTATION AVEC LEVURES INDIGÈNES ; Malolactique
Indigène à 100%

20 MOIS DANS DES FÔTS NEUTRES, DE TONNELIERS ET FORÊTS BOURGUIGNONS.

SOUS-TIRAGE PAR GRAVITÉ / SOUS PRESSION DE GAZ INERTE
PEU CLARIFIÉ
13,5% alc. / vol; 1,66 g/l sucre résiduel

SOUS-APPELLATION:

Lincoln Lakeshore VQA

DATE DE PLANTATION: 2000

DISTANCE DU LAC ONTARIO: 200 m

ÉLÉVATION AU SOMMET DU VIGNOBLE: 90 m

DIFFÉRENCIATION EN MÈTRES DU HAUT AU BAS DU VIGNOBLE: 0,5 m

grimsby hillside vineyard



LES DÉTAILS DU VIN

FERMENTATION AVEC LEVURES
INDIGÈNES ; Malolactique
indigène à 100%

20 MOIS DANS UN TONNEAU
NEUTRE DE 500L; DES FÛTS
PEU UTILISÉS ET NEUTRES,
DE TONNELIERS ET FORÊTS
BOURGUIGNONS.

SOUS-TIRAGE PAR GRAVITÉ
/ SOUS PRESSION DE GAZ
INERTE PEU CLARIFIÉ
14% alc. / vol; 2,39 g/l sucre
résiduel

SOUS-APPELLATION:

Lincoln Lakeshore VQA

DATE DE PLANTATION: 2004

DISTANCE DU LAC ONTARIO:
3 km

ÉLÉVATION AU SOMMET DU
VIGNOBLE: 112 m

DIFFÉRENCIATION EN MÈTRES
DU HAUT AU BAS DU VIGNOBLE:
2 m

LANCEMENT DE LA TOUSSAINT, 1^{ER} NOVEMBRE, 2022 :

NOTES DE DÉGUSTATION DU VIN À 24 MOIS, LORS DE LA MISE
EN MARCHÉ.

QUE 100 CAISSES PRODUITES: « C'est clairement l'un des terroirs uniques de toute notre gamme de l'est de Niagara en allant vers l'ouest! Le Red-Clay Barn Block est adjacent à une grange en briques rouges. Cela dit, la parcelle elle-même possède des sols rouge vif conférant des arômes particuliers et si agréables au vin qui en est issu. C'est un vin irrésistible, avec un nez minéral et fruité d'agrumes confits qui mène à une finale en dentelle au goût d'ardoise. Il y a quelque chose d'ineffable dans ce vin. Tout aussi haut de gamme que le bloc Frontier, et en viticulture bio depuis 2021! Oui, les sols rouges sont plus profonds et moins pierreux que la parcelle Frontier. En revanche, il est doté d'une sensation légèrement plus expansive et huileuse - presque comme un Viognier - que j'ai encore besoin de définir! »

UN P'TIT MOT DE MARY : « Une note aérienne de la compote d'abricot »

MEILLEURE FENÊTRE DE CONSOMMATION: de maintenant à 2028

BOIRE CE VIN SUR LE FRUIT: 2023-2026

LA PARCELLE

Cultivé biologiquement depuis 2021, le « RED-CLAY* BARN BLOCK », est une parcelle adjacente à une grange en briques rouges construite en 1938 (une grange fonctionnelle, carré, avec des lignes rustiques d'inspiration Art-déco). Les sols sont d'un rouge vif * et confère une saveur particulière au vin produit. Les couches arables varient des mélanges d'argile limoneuse/loam aux argiles grises et rouges, au-dessus des sous-sols d'argile rouge lourds. À une altitude inférieure à celle du bloc Frontier, la parcelle se trouve presque à un kilomètre plus près du lac! Nichée dans le contrefort de l'escarpement, dans un paysage à couper le souffle: grand pays du ciel toujours à l'horizon. Grimsby Hillside est un autre vignoble sur l'Escarpement qui est si proche du lac qu'il est à la fois le Banc et aussi influencé par le lac Ontario. N.B. L'appellation actuelle de Lincoln Lakeshore ne reconnaît pas ce qui appartient au goût si clairement Banc (Bench) en termes de saveur, de terroir, de lieu... pas étonnant que les habitants de la région espèrent vivement une nouvelle sous-appellation VQA : « Grimsby Narrows ! »

LE VITICULTEUR

Cultivé par la famille Franciosa avec le chef des vignes Josh Mitchell et son équipe (qui s'orientent soigneusement vers la viticulture biologique), le vignoble Grimsby Hillside est l'un des sites les plus anciens où des vignes ont été plantées à Niagara, avec une première récolte de raisins qui remonte à 1874 ! C'était auparavant le vignoble des pionniers Grimsby Wines Limited, et puis 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 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 !!!

COMPOSITION DU SOL

Étonnamment, très peu de sable, on y retrouve principalement de l'argile rouge (oxyde de magnésium), du limon et du calcaire. Sols très caillouteux par endroits, surtout plus près de l'escarpement.

**PETITS LOTS DE
CHARDONNAYS
PARCELLAIRES**



PETITS LOTS DE
CHARDONNAYS
PARCELLAIRES



grimsby hillside vineyard

LANCEMENT DE LA TOUSSAINT, 1^{ER} NOVEMBRE, 2022 : NOTES DE DÉGUSTATION DU VIN À 24 MOIS, LORS DE LA MISE EN MARCHÉ.

QUE 81 CAISSES PRODUITES: « Serré, crayeux, d'une minéralité de coquillage marin. Une texture ciselée en bouche. Il n'y a AUCUN autre endroit à Niagara comme celui-ci! Un goût comme une roche solide, un fruit de prune verte et une saveur marine et crayeuse... peut-être n'a-t-il pas tout à fait la richesse expansive du banc de Vineland; mais on s'en fout! Cette ballerine agile impressionne par sa forme, sa finale en arabesque, sa minéralité croquante. Même dégusté après l'incroyable "Trio de Vineland", ce terroir se démarque clairement par une place parmi les autres vins du "Grand Banc", avec ses textures en dentelle - complexes mais légères – rehaussées d'une touche mentholée et citronnée. »

UN PETIT MOT DE MARY : « Guimauve »

MEILLEURE FENÊTRE DE CONSUMATION: de maintenant à 2030

BOIRE CE VIN SUR LE FRUIT: 2023-2028

LA PARCELLE

Le « Frontier Block », c'est ainsi parce qu'il est le premier ou le dernier « vignoble/terroir » de Niagara ! Grimsby Hillside est un site ouvert indompté, pierreux, avec un vaste horizon « grand ciel » dans l'extrême ouest 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 seraient déposées sur le site. La parcelle « Frontier » n'était sous-drainée qu'une rangée sur deux en raison de la quantité de rochers trouvée dans le sol*, ce qui rendait le coût du drainage de chaque rangée prohibitif. 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. 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. Grimsby Hillside est un autre vignoble sur l'escarpement qui est si proche du lac qu'il est à la fois le Banc et aussi influencé par le lac Ontario. N.B. L'appellation actuelle de Lincoln Lakeshore ne reconnaît pas ce qui appartient au goût si clairement Banc (Bench) en termes de saveur, de terroir, de lieu... pas étonnant que les habitants de la région espèrent vivement une nouvelle sous-appellation VQA : « Grimsby Narrows ! »

LE VITICULTEUR

Cultivé par la famille Franciosa avec le chef des vignes Josh Mitchell et son équipe (qui s'orientent soigneusement vers la viticulture biologique), le vignoble Grimsby Hillside est l'un des sites les plus anciens où des vignes ont été plantées à Niagara, avec une première récolte de raisins qui remonte à 1874 ! C'était auparavant le vignoble des pionniers Grimsby Wines Limited, et puis 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 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 !!!



COMPOSITION DU SOL

Étonnamment, très peu de sable, on y retrouve principalement de l'argile, du limon et du calcaire. Sols très caillouteux, par endroits, surtout plus près de l'escarpement.

LES DÉTAILS DU VIN

FERMENTATION AVEC LEVURES INDIGÈNES ; Malolactique Indigène à 100%

20 MOIS EN FÛTS NEUFS, PEU UTILISÉS ET NEUTRES, DE TONNELIERS ET FORÊTS BOURGUIGNONS

SOUS-TIRAGE PAR GRAVITÉ / SOUS PRESSION DE GAZ INERTE PEU CLARIFIÉ
13.5% alc. / vol; 2.05 g/l sucre résiduel

SOUS-APPELLATION:
Lincoln Lakeshore VQA

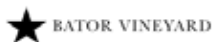
DATE DE PLANTATION: 2004

DISTANCE DU LAC ONTARIO:
3.25 km

ÉLÉVATION AU SOMMET DU VIGNOBLE: 122 m

DIFFÉRENCE EN MÈTRES DU HAUT/ AU BAS DU VIGNOBLE:
10 m

Bator vineyard



LES DÉTAILS DU VIN
FERMENTATION AVEC LEVURES
INDIGÈNE ; Malolactique
Indigène à 100%

20 MOIS EN UN FÛT NEUTRE,
D'UN TONNELIER UNE FORÊT
BOURGUIGNONS

SOUS-TIRAGE PAR GRAVITÉ
/ SOUS PRESSION DE GAZ
INERTE PEU CLARIFIÉ
13,5% alc. / vol; <1 g/l sucre
résiduel.

SOUS-APPELLATION:
VQA Four-Mile Creek
ASPECT: Orientation nord avec
une légère pente vers le lac.

DATE DE PLANTATION: Pinot
noir: 0.35 Acres plantés en
2003. 0.35 Acres plantés en
2014. Tous le clone 375 sur le
porte-greffe SO4.

DISTANCE DU LAC ONTARIO:
Rive variante et accidentée:
donc entre 3-4 Kilomètres.
ÉLÉVATION AU SOMMET DU
VIGNOBLE: 90 m +/- 2 m

DIFFÉRENCIATION EN MÈTRES
DU HAUT AU BAS DU VIGNOBLE:
1 m

ÉLÉVATION DE LA VIEILLE VILLE,
NIAGARA-ON-THE-LAKE: 79 m

LANCEMENT DE LA TOUSSAINT, 1^{ER} NOVEMBRE, 2022 :

NOTES DE DÉGUSTATION À 24 MOIS, LORS DE LA MISE EN MARCHÉ
QUE 22 CAISSES PRODUITES: « Le voici notre tout premier vin de pinot noir de Four-Mile Creek, le centre spirituel des vignobles de Niagara-on-the-Lake. Ce vin nous parle de la cerise parfumée, des fleurs de violettes, de la menthe avec des notes sous-jacentes de feuilles de tomate et basilique et des tanins minéraux, sans compter sur une finale longue, presque sucrée pour ce qui est d'un pinot noir ultra-sec. Mystérieux! Délicieux! Un peu de « tabac » sur la finale, et pourtant ce vin a été tiré d'un seul fût qui n'a été utilisé que trois fois auparavant! »

Quels sont les points communs entre ce pinot et les trois gamays de Bator qui, issus du même terroir, furent mis en marché le printemps dernier? Aussi, en jouant d'audace, peut-on y retrouver des parentés qui les unissent avec le chardonnay de Bator du présent lancement? Pour le moment, il y a une certaine intensité brute, une attrayante et subtile astringence et qualité des tanins que nous percevons autant dans les trois gamays du vignoble Bator.

UN P'TIT MOT DE MARY : « Compote de rhubarbe avec un côté sanguin. »

MEILLEURE FENÊTRE DE CONSOMMATION: de maintenant à 2027

BOIRE CE VIN SUR LE FRUIT: 2023-2025

LA PARCELLE

Située dans la sous-appellation de Four-Mile Creek, à l'extrême ouest de l'appellation, non loin de la frontière de St. Catharines, donc à proximité de Virgil, près de la vieille ville de N.O.T.L., elle se trouve sur le côté ouest de la VQA Four-Mile-Creek. Quoique, près de la ferme, le Lakeshore décrit un chemin accidenté et irrégulier en se dirigeant vers le nord-est en direction de la vieille ville et de la rivière Niagara. L'emplacement du vignoble Bator est assez proche du lac pour atténuer les événements les plus froids de l'hiver tout en bénéficiant de l'air frais du lac qui ralentit le débourrement au printemps. Du coup, le vignoble Bator est suffisamment éloigné du lac pour bénéficier d'unités de chaleur favorisant une maturation complète. Le pinot noir y acquiert un bon équilibre et une bonne minéralité. En l'occurrence, il s'agit du pinot noir Clone 375 – très fertile qui serait un choix improbable pour les vignobles du Banc, mais peut en effet être un bon choix ici dans cette sous-appellation plus chaude, car l'abondance de fruits sur la vigne peut réguler une maturité trop hâtive!

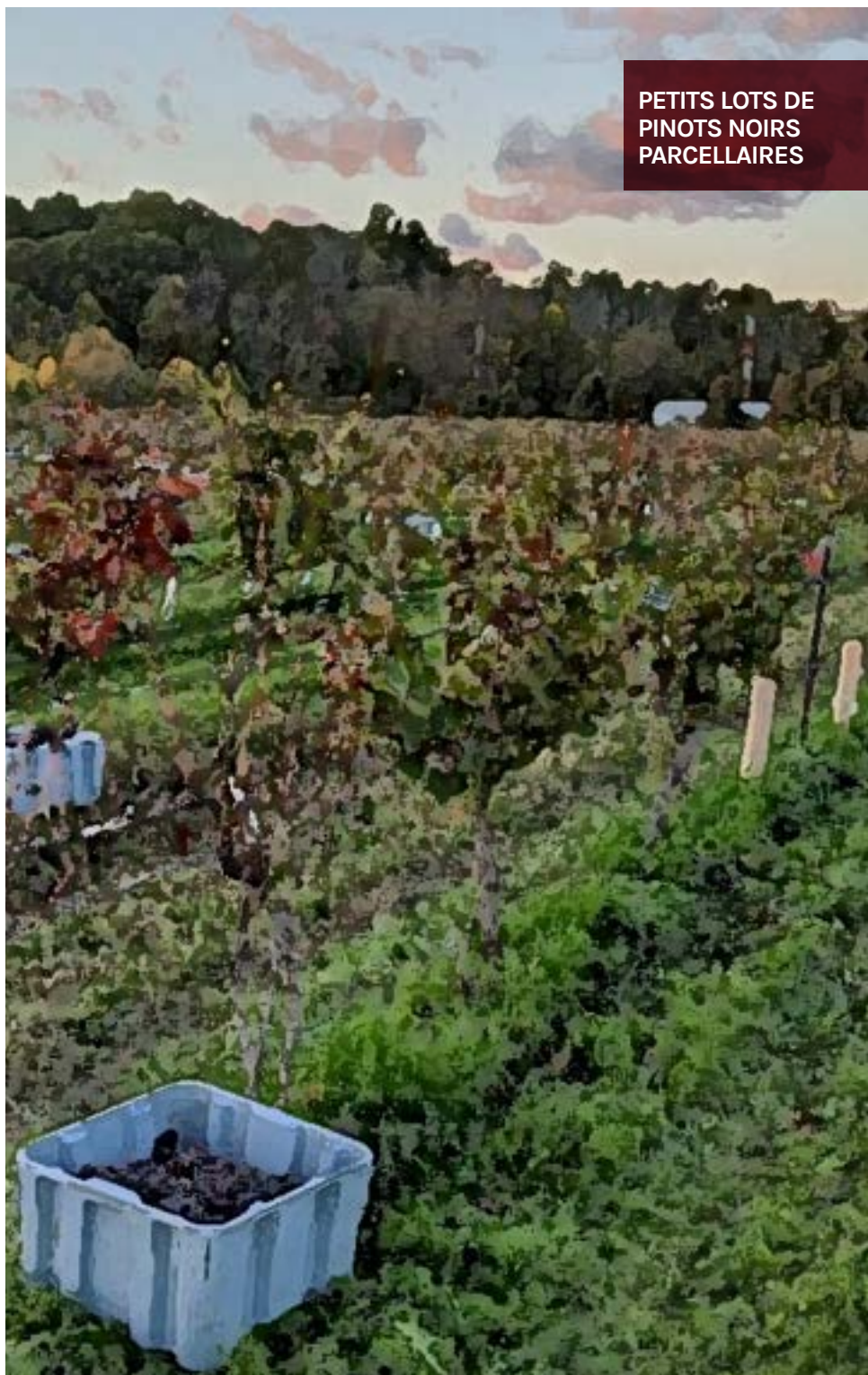
LE VITICULTEUR

La famille Bator a acquise la ferme de 80 acres composée de vergers et de vignes en 1950, où elle a planté divers arbustes et arbres fruitiers ainsi que des vignes de *Vitis labrusca* (Vigne américaine, Vigne des chats ou Vigne-framboisier). Puis, lorsque leur fils Robert Bator a rencontré Doris Todd, le couple a acheté la ferme familiale en 1980. Ils ont réorienté le développement de la partie viticole en *Vitis vinifera* et hybrides français.

COMPOSITION DU SOL

Le sol où est planté le chardonnay est un terreau argileux. Les sols du pinot noir et du gamay sont de l'argile fine à l'extrémité sud jusqu'au limon sableux à l'extrémité nord.

**PETITS LOTS DE
PINOTS NOIRS
PARCELLAIRES**



**PETITS LOTS DE
PINOTS NOIRS
PARCELLAIRES**



Lowrey vineyard

LANCEMENT DE LA TOUSSAINT, 1^{ER} NOVEMBRE, 2022 :

NOTES DE DÉGUSTATION À 24 MOIS, LORS DE LA MISE EN MARCHÉ
 QUE 87 CAISSES PRODUITES: « Issu principalement de la plantation de 1993, vous sentez d'abord les minéraux, puis vient ensuite le fruit! En bouche, également, le goût de craie et d'ardoise croquante est suivi d'un merveilleux éclat de framboises et de petites fraises des bois, avec des notes de clou de girofle et de cerises séchées. Les pinots noirs produits à partir des vieilles vignes du St. David's Bench sont, pour moi, parmi les plus évanescents de toute la région de Niagara. »

UN PTTIT MOT DE MARY: « Des violettes florales volant au-dessous des cerises aigres (cerises de virginie). »

MEILLEURE FENÊTRE DE CONSOMMATION: de maintenant à 2032
 BOIRE CE VIN SUR LE FRUIT: 2023-2028

LA PARCELLE

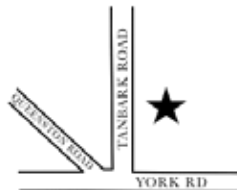
Situé sur le bout oriental du banc de Saint-David, le pittoresque vignoble Lowrey est planté sur les rives de l'ancien lit où la rivière Niagara coulait il y a de si nombreuses lunes. C'est certainement l'un des grands privilèges de notre vie ouvrière de travailler dans cet endroit spécial. La partie orientale du vignoble de Lowrey a été initialement plantée en 1984 à la demande de Karl Kaiser (œnologue et cofondateur d'Inniskillin) par la famille Lowrey. Karl a utilisé le vignoble pour sa collaboration internationale révolutionnaire Alliance qu'Inniskillin a su monter avec Jaffelin de Bourgogne (Bernard Répolt, actuellement avec Rémoissenet). L'idée de faire une « Alliance » a rapidement conduit à l'heureuse initiative de planter un domaine : Le Clos Jordanne! À l'époque, Mary et moi (et les filles) sommes démenagés à Niagara depuis l'Oregon pour contribuer au démarrage de ce beau projet.

LE VITICULTEUR

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. Situé sur le banc de Saint-David, le vignoble Lowrey présente un sol d'une variabilité complexe et d'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.

COMPOSITION DU SOL

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. 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. 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. 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 généreusement partagés par Wes Lowrey.)



LES DÉTAILS DU VIN

FERMENTATION AVEC LEVURES
 INDIGÈNES ; Malolactique
 Indigène à 100%

20 MOIS EN FÛTS NEUFS, PEU
 UTILISÉS ET NEUTRES, DE TON-
 NELIERS ET FORÊTS
 BOURGUIGNONS

SOUS-TIRAGE PAR GRAVITÉ /
 SOUS PRESSION DE GAZ INERTE
 PEU CLARIFIÉ
 12,5% alc. / vol; <1 g/l sucre
 résiduel.

SOUS-APPELLATION:

St. David's Bench VQA

ASPECT: Orientation nord avec
 une légère pente vers le lac.

DATE DE PLANTATION: 1988; 1993

DISTANCE DU LAC ONTARIO:
 13 km à vol d'oiseau.

DISTANCE FROM THE NIAGARA
 River: 5 km

ÉLÉVATION AU SOMMET DU
 VIGNOBLE: 119 m

DIFFÉRENCIATION EN MÈTRES
 DU HAUT AU BAS DU VIGNOBLE:
 5 m

ÉLÉVATION DE LA VIEILLE VILLE,
 NIAGARA-ON-THE-LAKE: 79 m

PETITS LOTS DE
PINOTS NOIRS
PARCELLAIRES



Lowrey vineyard

LANCEMENT DE LA TOUSSAINT, 1^{ER} NOVEMBRE, 2022 :

NOTES DE DÉGUSTATION À 24 MOIS, LORS DE LA MISE EN MARCHÉ

QUE 91 CAISSES PRODUITES: « Au début, le nez ressemble passablement au Lowrey Old Vines (également disponible dans ce lancement), du moins dans un petit verre: mais versez-le dans un véritable ballon de Bourgogne et regardez l'intensité se révéler! Toute suite, une suggestion de framboises rouges et noirs pures, nobles et crayeuses: sûrement, l'expression la plus grande et la plus frappante de Lowrey que nous ayons jamais vue. Savoureux et long. Les mots m'échappent. Essayez-le contre le magistral 2019 dans quelques années (se dit Thomas à lui-même). Interrogatif dans le catalogue de l'année dernière, et encore vrai cette fois: " Comment décrire l'ineffable *?" De la classe, de la pureté vraisemblablement sans effort; un mystère complet si nous ne connaissons pas le terroir ni l'âge des vignes: c'est sûrement l'un des grands privilèges de nos vies ouvrières de travailler dans 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, qui ne peut être exprimé en de simples mots.

UN PETIT MOT DE MARY: « Un coulis délicieux de canneberges, une confiture de framboises poivrée! »

MEILLEURE FENÊTRE DE CONSOMMATION: de maintenant à 2035

BOIRE CE VIN SUR LE FRUIT: 2024-2030

LA PARCELLE

Situé sur le bout oriental du banc de Saint-David, le pittoresque vignoble Lowrey est planté sur les rives de l'ancien lit de la rivière où la rivière Niagara coulait il y a de si nombreuses lunes. C'est certainement l'un des grands privilèges de notre vie ouvrière de travailler dans cet endroit spécial. La partie orientale du vignoble de Lowrey a été initialement plantée en 1984 à la demande de Karl Kaiser (œnologue et cofondateur d'Inniskillin) par la famille Lowrey. Karl a utilisé le vignoble pour sa collaboration internationale révolutionnaire Alliance qu'Inniskillin a su monter avec Jaffelin de Bourgogne (Bernard Répolt, actuellement avec Rémoissenet). L'idée de faire une « Alliance » a rapidement conduit à l'heureuse initiative de planter un domaine. À l'époque, Mary et moi (et les filles) sommes démenagés à Niagara depuis l'Oregon pour contribuer au démarrage de ce beau projet.

LE VITICULTEUR

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. Situé sur le banc de Saint-David, le vignoble Lowrey présente un sol d'une variabilité complexe et d'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.

COMPOSITION DU SOL

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. 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. 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. 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 généreusement partagés par Wes Lowrey.)



LES DÉTAILS DU VIN

FERMENTATION AVEC LEVURES INDIGÈNES ; Malolactique
Indigène à 100%

20 MOIS EN FÛTS NEUFS, PEU UTILISÉS ET NEUTRES, DE TONNELIERS ET FORÊTS BOURGUIGNONS

SOUS-TIRAGE PAR GRAVITÉ / SOUS PRESSION DE GAZ INERTE
PEU CLARIFIÉ
12,5% alc. / vol; <1 g/l sucre résiduel.

SOUS-APPELLATION

St. David's Bench VQA

ASPECT: La partie orientale du vignoble a une orientation nord avec une légère pente vers le lac.

DATE DE PLANTATION: 1984 et 1988

DISTANCE DU LAC ONTARIO: 13 km à vol d'oiseau.

DISTANCE FROM THE NIAGARA River: 5 km

ÉLÉVATION AU SOMMET DU VIGNOBLE: 119 m

DIFFÉRENCIATION EN MÈTRES DU HAUT AU BAS DU VIGNOBLE: 5 m

ÉLÉVATION DE LA VIEILLE VILLE, NIAGARA-ON-THE-LAKE: 79 m

hanck vineyard



LES DÉTAILS DU VIN

FERMENTATION AVEC LEVURES
INDIGÈNES ; Malolactique
Indigène à 100%

20 MOIS EN FÛTS NEUFS, PEU
UTILISÉS ET NEUTRES, DE
TONNELIERS ET FORÊTS
BOURGUIGNONS

SOUS-TIRAGE PAR GRAVITÉ
/ SOUS PRESSION DE GAZ
INERTE PEU CLARIFIÉ
13,0% alc. / vol <1 g/l sucre
résiduel.

SOUS-APPELLATION:

Twenty-Mile Bench VQA

ASPECT: Orientation nord
avec une légère pente
vers le lac.

DATE DE PLANTATION: 2005

DISTANCE DU LAC ONTARIO:
5,5 km

ÉLÉVATION AU SOMMET
DU VIGNOBLE: 126 m

DIFFÉRENCIATION EN MÈTRES
DU HAUT AU BAS DU VIGNOBLE:
3 m

ÉLÉVATION DE L'AUTOROUTE 8
(POUR COMPARAISON): 110 m

LANCEMENT DE LA TOUSSAINT, 1^{ER} NOVEMBRE, 2022 :

NOTES DE DÉGUSTATION À 24 MOIS, LORS DE LA MISE EN MARCHÉ
SEULEMENT 128 CAISSES PRODUITES, dont 57 bouteilles en format magnum*:
Magnifique! La parcelle de Hanck continue de nous couper le souffle. À seulement dix mètres au nord du "Wild West End" de Wismer-Parke, elle produit un vin d'une sensibilité crayeuse complètement différente ! Hanck est l'un des vins les plus parfumés du millésime : sa complexité de cerise noire, de framboise et de pomme-canneberge passe par des saveurs d'olive et de tapenade savoureuses sur la longue finale teintée de tanins crayeux, rouillés. Une sensation de soie en bouche incroyable autour de petits fruits rouges et nobles – un Cru à suivre! »

*Lancement des vins en Magnum: le 5 décembre, 2022

UN P'TIT MOT DE MARY : « Canneberge, cerise noire, thym, figue, presque une saveur d'amande. »

MEILLEURE FENÊTRE DE CONSOMMATION: de maintenant à 2032

BOIRE CE VIN SUR LE FRUIT: 2025-2028. Les saveurs tertiaires vont lentement prendre leur place dans ce vin et le « complexifier » délicieusement!

LA PARCELLE

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

La parcelle Hanck est située à seulement 10 mètres de l'autre côté du promontoire de la parcelle « Wild West-End » de Wismer-Parke! Elle partage un aspect similaire et un profil de sol comparables à Wismer-Parke. Cependant, elle est un peu plus basse en altitude, un peu plus proche du lac. Nous avons donc tendance à la récolter en premier.

La parcelle de Hanck appartient à Rob Harold et Joe Schenk du vignoble King & Victoria. Elle n'est située qu'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 succès, autant pour eux-mêmes que pour d'autres. Craig Wismer est un amateur de vin avec un fin 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 propre à notre région.

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.

**PETITS LOTS DE
PINOTS NOIRS
PARCELLAIRES**



PETITS LOTS DE
PINOTS NOIRS
PARCELLAIRES



wismer-parke vineyard

LANCEMENT DE LA TOUSSAINT, 1^{ER} NOVEMBRE, 2022 :

NOTES DE DÉGUSTATION À 24 MOIS, LORS DE LA MISE EN MARCHÉ

QUE 124 CAISSES PRODUITES, dont 69 bouteilles en format magnum*: « Un nez de grand et pur pinot ; fermé, mais des petits fruits noir foncé apparaissent après les framboises rouges parfumées, les violettes et la feuille de thé Darjeeling! Moins de 50 mètres de Hanck, mais plus dense, plus de fruits noirs et il a même plus d'amplitude avec un soupçon de fer rouillé que le 'Wild West End'! Magistrale! Grande sensation en bouche : quelques tanins granuleux et rustiques, très présents mais fins et comportant une nuance de cassis anisée et teintée de fer. Il exulte une jolie fin de bouche épicée et savoureuse » *Lancement des vins en Magnum: le 5 décembre, 2022

UN PTIT MOT DE MARY: « Fermé, aux fruits foncés avec des saveurs délicieuses de gousse de vanille. »

MEILLEURE FENÊTRE DE CONSOMMATION: de maintenant à 2030

BOIRE CE VIN SUR LE FRUIT: 2025-2028

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 engouement, j'ai finalement compris 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, l'élevage, 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 conjuguée 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, dans un sol rougeâtre riche en oxyde de magnésium, limoneux / argileux et calcaire.

LE VITICULTEUR

Depuis deux générations, la famille Wismer cultive des raisins sur le banc de Vineland avec vaillance et succès. Craig Wismer est un amateur de vin avec un fin 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 propre à notre région.

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.



LES DÉTAILS DU VIN

FERMENTATION AVEC LEVURES INDIGÈNES ; Malolactique Indigène à 100%

20 MOIS EN FÛTS NEUFS, PEU UTILISÉS ET NEUTRES, DE TONNELIERS ET FORÊTS BOURGUIGNONS

SOUS-TIRAGE PAR GRAVITÉ / SOUS PRESSION DE GAZ INERTE PEU CLARIFIÉ
13,5% alc. / vol; <1 g/l sucre résiduel.

SOUS-APPELLATION:

Twenty-Mile Bench VQA

ASPECT: Orientation nord avec une légère pente vers le lac.
DATE DE PLANTATION: 1999.
Actuellement des vignes plus anciennes, plantées en 1999 aux clones 115 et 667, sur le porte-greffe 3309, dans un sol riche en oxyde de magnésium rougeâtre : un sol limoneux / argileux et calcaire.

DISTANCE DU LAC ONTARIO: 5.5 km

ÉLÉVATION AU SOMMET DU VIGNOBLE: 133 m

DIFFÉRENCIATION EN MÈTRES DU HAUT AU BAS DU VIGNOBLE: 6 m

ÉLÉVATION DE L'AUTOROUTE 8 (POUR COMPARAISON): 110 m

**PETITS LOTS DE
PINOTS NOIRS
PARCELLAIRES**



wismer-parke vineyard

LANCEMENT DE LA TOUSSAINT, 1^{ER} NOVEMBRE, 2022 :

NOTES DE DÉGUSTATION À 24 MOIS, LORS DE LA MISE EN MARCHÉ

QUE 66 CAISES PRODUITES, dont 42 bouteilles en format magnum*: « Le "Wild West End" est la parcelle la plus occidentale de Wismer-Parke, plantée d'un "clone mystère". Ce 2020 est toujours aussi sauvage au goût, mais avec une tonalité plus légère et plus parfumée que celle du Parke! De la finesse, agréablement tendu, linéaire mais charmant. « L'enfant qui brille le plus au sein de ce millésime! »

UN P'TIT MOT DE MARY: « Régliasse noire avec un goût sanguin! »

MEILLEURE FENÊTRE DE CONSOMMATION: de maintenant à 2032

BOIRE CE VIN SUR LE FRUIT: À son apogée, délicieux entre 2026-2029

*Lancement des vins en Magnum: le 5 décembre, 2022

LA PARCELLE

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 ! Nous, les spectateurs, découvrons et redécouvrons de la profondeur dans ce vin, cette étonnante parcelle du banc de Vineland ! À 5,5 km du lac Ontario conjuguée 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 - planté sur un 'clone mystère' de pinot noir dont l'identité se perd dans la nuit des temps nous donne des vins avec une nuance indomptée, parfumée à l'anis, rouillée, teintée de fer, mais avec une jolie sensation riche et savoureuse en bouche. « Rustique, mais très fin ! »

LE VITICULTEUR

Depuis deux générations, la famille Wismer cultive des raisins sur le banc de Vineland avec vaillance et succès. Craig Wismer est un amateur de vin avec un fin 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 propre à notre région.

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.



LES DÉTAILS DU VIN

FERMENTATION AVEC LEVURES INDIGÈNES ; Malolactique
Indigène à 100%

20 MOIS EN FÛTS UTILISÉS
DEUX ET TROIS FOIS, NEUTRES,
DE TONNELIERS ET FORÊTS
BOURGUIGNONS

SOUS-TIRAGE PAR GRAVITÉ /
SOUS PRESSION DE GAZ INERTE
PEU CLARIFIÉ
13,5% alc. / vol; <1 g/l sucre
résiduel.

SOUS-APPELLATION:

Twenty-Mile Bench VQA

ASPECT: Orientation nord avec
une légère pente vers le lac.

DATE DE PLANTATION: 1999. Planté
d'un « clone mystère » de pinot
noir dont le numéro s'est perdu
dans la nuit des temps.

DISTANCE DU LAC ONTARIO:
5.5 km

ÉLÉVATION AU SOMMET DU
VIGNOBLE: 133 m

DIFFÉRENCIATION EN MÈTRES
DU HAUT AU BAS DU VIGNOBLE:
6 m

ÉLÉVATION DE L'AUTOROUTE 8
(POUR COMPARAISON): 110 m

spencer-morgan vineyard



LES DÉTAILS DU VIN

FERMENTATION AVEC LEVURES
INDIGÈNES ; Malolactique
indigène à 100%

20 MOIS EN FÛTS NEUFS, PEU
UTILISÉS ET NEUTRES,
DE TONNELIERS ET FORÊTS
BOURGUIGNONS

SOUS-TIRAGE PAR GRAVITÉ
/ SOUS PRESSION DE GAZ
INERTE PEU CLARIFIÉ
14% alc. / vol; <1 g/l sucre
résiduel.

SOUS-APPELLATION:

TWENTY-MILE BENCH VQA

ASPECT: Orientation vers
l'est avec une pente
descendante brusque.

DATE DE PLANTATION: 1996

DISTANCE DU LAC ONTARIO:
7+ km

ÉLÉVATION AU SOMMET DU
VIGNOBLE: 185 m

DIFFÉRENCIATION EN MÈTRES
DU HAUT AU BAS DU VIGNOBLE:
15 m

ÉLÉVATION DE L'AUTOROUTE 8
(POUR COMPARAISON): 110 m

LANCEMENT DE LA TOUSSAINT, 1^{ER} NOVEMBRE, 2022 :

NOTES DE DÉGUSTATION À 24 MOIS, LORS DE LA MISE EN MARCHÉ

QUE 146 CAISSES PRODUITES: « La parcelle de Spencer-Morgan se trouve, en pente raide, au cœur du vignoble principal de la maison viticole Megalomaniac. Elle est située bien au-dessus de tous les autres sites avec lesquels nous travaillons sur le banc de Vineland. Ce sont nos vignes de pinot noir les plus éloignées du lac Ontario. Malgré son altitude, favorisé par son orientation dirigée vers l'est, ce site mûrit tôt! Alors, inspiré par l'expérience acquise et ma compréhension de ce terroir que je dois en partie aux œnologues récents de Megalo (Sébastien Jacquey et Chris Frey), j'ai essayé de ne pas « trop extraire » de matière - de fruits et tanins - pendant la fermentation. En bouche, le résultat s'affirme par les cerises les plus fruitées que je puisse imaginer - un nez très expressif issu d'une bonne fermentation avec levures indigènes qui tend un peu vers les fraises échauffées au soleil. Si riche, équilibré et long, il a une belle sucrosité tout en demeurant archi-sec. Bienvenue dans notre nouveau casse-tête : Spencer-Morgan ! »

UN P'TIT MOT DE MARY : « De beaux parfums d'une liqueur à fruits rouges avec des jolies notes de fruits noirs aux arômes de mélasse et de dattes. »

MEILLEURE FENÊTRE DE CONSOMMATION: de maintenant à 2030

BOIRE CE VIN SUR LE FRUIT: À son apogée, délicieux autour de 2026-2028

LA PARCELLE

Il s'agit du bloc de pinot noir du domaine de Megalomaniac Wines situé en hauteur sur le banc de Vineland, juste au sud du vignoble. Planté du mélange des clones 115 et 777 qui domine l'ensemble. Il fait chaud là-haut en été, malgré l'altitude. Incidemment, le site est venteux et la pente est connue pour ses vins riches en extrait et tannin.

LE VITICULTEUR

Megalomaniac mène sa propre exploitation, où l'équipe viticole est dirigée par le très compétent Tony Molek.

COMPOSITION DU SOL

La colline de Mégalo est composée d'argile, de limon et de la roche calcaire. Cependant, au sommet du bloc, le sol a environ un mètre et demi d'épaisseur avant d'atteindre le schiste. Fait intéressant, au bas de la pente, le sol est définitivement moins profond avec seulement 30 cm, par endroits, avant d'atteindre le substrat rocheux.

**PETITS LOTS DE
PINOTS NOIRS
PARCELLAIRES**



PINOT NOIR



saunders vineyard

LANCEMENT DE LA TOUSSAINT, 1^{ER} NOVEMBRE, 2022 :

NOTES DE DÉGUSTATION À 24 MOIS, LORS DE LA MISE EN MARCHÉ
 QUE 46 CAISSES PRODUITES: « Un noyau de mûres parfumées à la framboise et de fruits noirs parcourt ce vin charmant. Un vin élégant, moyennement corsé, aux parfums floraux prolongés dans une finale de fruits purs. Avec un petit moment en carafe (et/ou un an ou deux en cave), les tanins* chocolatés, presque teintés de cacao s'adoucissent et le vin étonne par sa douce floralité (*les tanins proviennent de l'immense concentration des petites baies biologiques sauvages. Ils sont de la taille d'un bleuets du Lac Saint-Jean !). Malgré les jeunes tanins, cela reste un vin élégant, moyennement corsé, parfumé de fleurs avec une finale fruitée pure. L'effet du lac et l'effet du "Banc" se combinent dans le vignoble Saunders, qui est certifié biologique. La parcelle du « Bas », plantée en pinot noir, se trouve dans la partie inférieure du vignoble à une altitude similaire à Hanck et Wismer-Parke. Néanmoins, sa proximité avec le lac signifie qu'elle bénéficie d'un terroir plus chaud garantissant un résultat plus charnu. »

UN PETIT MOT DE MARY : « Saveurs de fruits secs avec des canneberges légèrement herbacées. »

MEILLEURE FENÊTRE DE CONSOMMATION: de maintenant à 2028

BOIRE CE VIN SUR LE FRUIT : À son apogée et délicieux entre 2025-2027

LA PARCELLE

Ah! L'énigme qu'est Saunders Vineyard: l'effet du lac et l'effet de banc à la fois !! 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. En 2020, c'étaient encore des vignes plus jeunes. La parcelle du « Bas » plantée de pinot noir se trouve dans le secteur inférieur du vignoble, proche de la route 8, à une altitude similaire à celle de « Hanck », « Parke » et des « vignobles Le Clos Jordane » à Vineland et à Jordan.

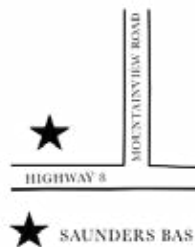
*Certifié par ProCert

LE VITICULTEUR

L'histoire de Saunders est aussi captivante que touchante : l'un des premiers viticulteurs pionniers sur le Banc, le visionnaire Warren Saunders a eu 100 ans en l'année où ce vin a été récolté ! Jadis, sortant à vélo des aciéries de Hamilton les dimanches de congé, 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, Anne-Marie, Royce et Leslie Saunders, travaillèrent aux côtés de leurs parents. Aujourd'hui, la ferme Saunders est toujours dans la famille, dirigée par Leslie, Anne-Marie et son mari Peter, avec les conseils bienveillants et 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 ce qu'on peut accomplir avec de la bonne volonté, de la détermination, de l'engagement et certainement de la constance ! Santé, Warren !

COMPOSITION DU SOL

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



LES DÉTAILS DU VIN

FERMENTATION AVEC LEVURES INDIGÈNES ; Malolactique
 Indigène à 100%

20 MOIS EN FÛTS PEU UTILISÉS
 ET NEUTRES, DE TONNELIERS ET
 FORÊTS BOURGUIGNONS

SOUS-TIRAGE PAR GRAVITÉ /
 SOUS PRESSION DE GAZ INERTE
 PEU CLARIFIÉ
 13% alc. / vol; <2 g/l sucre
 résiduel.

SOUS-APPELLATION:

Beamsville Bench VQA

ASPECT: Orientation nord avec
 une légère pente vers le lac.

DATE DE PLANTATION: 2011 et
 2014

DISTANCE DU LAC ONTARIO:
 3.9 km

ÉLÉVATION AU SOMMET DU
 VIGNOBLE: 123 m

DIFFÉRENCIATION EN MÈTRES
 DU HAUT AU BAS DU VIGNOBLE:
 10 m



merci

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

- TOUT D'ABORD - À tous les producteurs (voir les vins individuels pour les détails) qui ont rendu tout cela possible !
- 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 Elena Gayley-Pride de @Winestains, Karen Black, 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 Lynn Maceira pour sa création élégante de notre catalogue de terroirs, et Shelley Szczucki pour sa carte dessinée à la main, et au chef Michael Olson pour son travail de drone incroyable et la photographie du banc de Vineland!
- 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 exaltant et satisfaisant dans le monde du vin que de découvrir de nouveaux terroirs : ce n'est jamais une science absolue ou un art parfait - mais QUEL voyage incroyable !

Thomas Bachelder
La Toussaint 2022



BACHELDER

CARTOGRAPHIER NIAGARA. UN VIGNOBLE À LA FOIS.