

# Le Clos Jordanne

## L'importance du terroir

PAR JANINESAINE

**M**ême si la notion de terroir est souvent galvaudée sémantiquement parlant, Thomas Bachelder, directeur du vignoble et vinificateur au Clos Jordanne nous a convaincu qu'elle n'en demeure pas moins reliée culturellement à une réalité viticole. Lors d'une dégustation des vins du millésime 2006, il a tracé les grandes lignes qui définissent le terroir du Clos Jordanne, en soulignant l'importance de sa quintessence. Depuis sa fondation en l'an 2000, le Clos Jordanne a procédé à l'identification pointue de toutes les parcelles. «Avec l'aide de géologues, on a essayé de mieux connaître les sols afin d'adapter les cépages au terroir. Maintenant, on les comprend mieux, ajoute Thomas. Tout ce que j'ai à faire est de vinifier avec soin. Même si la région du Niagara affiche un climat difficile pour la vigne, on essaie toujours d'aller plus loin dans la qualité, en préparant bien la vigne,

en maintenant la vie au sol grâce à l'application d'une culture agrobiologique, en suivant une approche qui suit le calendrier biodynamique et en faisant de longues macérations pour préserver les effets du terroir.» Son point de repère est la Bourgogne dont il adore les vins. Même si le calcaire n'est pas le même dans les deux régions, la vigne du Niagara profite amplement de cet apport minéral qu'elle puise dans le sous-sol grâce à la fragmentation de la couche rocheuse. Outre le sol, l'orientation des vignes, la spécificité de chaque parcelle et le choix des porte-greffes ont été méticuleusement étudiés et sélectionnés. De plus, en augmentant la densité de plants de vigne par hectare et en diminuant l'apport de bois, Thomas s'affiche dans cette région du Niagara comme un avant-gardiste, toujours à la recherche de véritables saveurs émanant du terroir. En prenant l'exemple du vignoble Claystone où le



• Thomas Bachelder

sol est composé d'argile foncée et qui donne des vins riches, il n'essaie pas de le changer mais plutôt de le comprendre à travers ses particularités et les choix des cépages qu'on y a plantés. Thomas, accompagné de son assistant Sébastien Jacquy, nous a fait découvrir les vins suivants :

### **Village Reserve Chardonnay 2006 (23,75 \$ - 10745567)**

Des arômes de pêche et d'ananas enveloppés d'une finesse florale. En bouche, très structuré avec des saveurs équilibrées, partagées entre le gras, la minéralité et une fraîcheur légèrement épicée en finale.

### **Claystone Terrace Chardonnay 2006**

**(39,25 \$ - 10607331)**

Plus exubérant que le précédent avec ses effluves de pêche et de nectarine. Un joli vin aux notes riches et denses de fruits enrobés de minéralité avec une finale ronde, persistante et élégante. Exquis !

### **Le Clos Jordanne Vineyard Chardonnay 2006**

**(39 \$ - 10697391)**

Déjà une belle fraîcheur au nez pourvu d'une jolie palette d'arômes fruités. D'une profonde minéralité avec une finale un peu courte mais remarquable dans son ensemble.

### **Le Grand Clos Chardonnay 2006 (56 \$ - 10697403)**

D'une grande élégance au nez, pointillé de gras et d'une ribambelle de fruits épicés et de notes florales. Saveurs aux notes fumées, minérales et épicées. D'une grande finesse et d'une richesse notoire. Extra !

### **Village Reserve Pinot Noir 2006 (26,25 - 10745487)**

Robe d'un rouge clair aux fruits jeunes et frais qui rappellent la cerise.

Des saveurs pures de fruits, équilibrées et sans trace de bois avec une finale minérale. Très agréable !

### **La Petite Vineyard Pinot noir 2006 (42,25 \$ - 10697374)**

Richesse de parfums de cerise très expressifs. En bouche, les saveurs sont bien arimées soutenues d'une finale très agréable et bien structurée. Léger mais profond, sans fard ni masque. Délicieux !

### **Claystone Terrace Pinot noir 2006 (42 \$ - 10697358)**

Les effluves de cuir exhalent des fruits mûrs aux notes de cerise et de fraise d'une grande fraîcheur et très expressives avec une finale bien structurée. Original !

### **Le Clos Jordanne Vineyard Pinot Noir 2006**

**(43,75 \$ - 10697420)**

Remarquable pour sa fraîcheur avec des notes de fruits à maturité et dont le bois est bien intégré. Une finale légèrement tannique mais bien équilibrée à travers son acidité. Belle performance !

### **Le Grand Clos Pinot Noir 2006 (62 \$ - 10710209)**

Grande subtilité de parfums fumés et épicés. Les fruits sont mûrs et bien intégrés au bois. Jolie minéralité sur une finale longue et remarquable pour sa minéralité. Largement étoilé ! •