

B

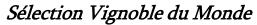
R

 \mathbf{H}

VALADE & TRANSANDINE Vignobles du monde

USA Santa Cruz Mountains











Peter Martin Ray Cabernet Sauvignon 2019

Issu du légendaire vignoble Peter Martin Ray, ce millésime 2019 capture l'essence de ce site historique où les cabernets, plantés dans les années 1950 avec des boutures provenant du Château Margaux, donnent naissance à des vins d'une profondeur et d'un raffinement uniques. Le nez s'ouvre sur des arômes généreux de mûre et de cassis, subtilement saupoudrés de cacao amer et de fudge chaud. En bouche, le vin révèle une structure complexe et une belle densité, où les épices boisées et des notes d'herbes fraîches s'intègreront harmonieusement au fil du temps.

Informations Techniques

Cépages 100% Cabernet Sauvignon Région Santa Cruz Mountains Appellation **AVA Santa Cruz Mountains**

Altitude 600 m

Vignobles Peter Martin Ray Vineyard

Climat Méditerranéen chaud

Irrigation Non

Age des vignes Plantées dans les années 50

Densité de plantation Faible

Rendements 2 à 3 Tonnes / Ha Sol

Shiste argileux Culture Raisonnée, peu interventionniste

Vinification

Vendanges manuelles les 13 & 14 septembre, levures indigènes. Egrappage puis fermentation

alcoolique pendant 22 jours.

21 mois en barriques de chêne français (20%

neuves). Vin non-filtré, non-collé.

13,50% < 3 g/l

Sucre Résiduel Plus de 10 ans Durée de garde T° de service 16 - 18 °C

Production 3 barriques

Elevage

Alcool









Santa Cruz Mountains

Avec 600 hectares de vignes seulement, Santa Cruz Mountains est une AVA (American Viticultural Area) de petite taille délimitée en 1981. Elle regroupe une cinquantaine de domaines viticoles. Elle doit son classement en AVA principalement aux vignobles emblématiques de Ridge sur le Monte Bello (entre 600 et 750 mètres d'altitude) qui domine la Silicon Valley et fournit une vue imprenable sur l'océan Pacifique. Son climat est méditerranéen avec une forte influence océanique due à sa proximité avec la baie de Monterey. Les sols, comme dans toute la région qui borde la côte Pacifique, sont très hétérogènes et sont le résultat des frictions des plaques tectoniques Pacifique et Nord-Américaine. On y trouve de très vieux vignobles dont certains sont plus que centenaires, en particulier de cépages rhodaniens et de zinfandel. Les vignes sont systématiquement irriguées sauf pour les vignobles anciens.

Birichino

John Locke et Alex Krause ont créé Birichino en 2008. Ils se sont rencontrés dans le chai de Randall Grahm, le célèbre créateur de Bonny Doon. John y a été maitre de chai pendant presque deux décennies, et Alex, après 5 ans d'expérience de vinification avec John, est devenu responsable commercial export (« un job qui le laisse les pieds moins mouillés et les mains plus douces », dit-il !). Leur passion pour le vin les a conduits à effectuer différentes expériences en France, en Italie, et même en Inde. Tous deux sont cofondateurs du projet Birichino, et ils se partagent les responsabilités pour la vinification, la distribution, les « nombreuses petites joies de l'embouteillage », et « la conduite péripatétique du camion pendant les vendanges ».



John Locke et Alex Krause se considèrent chanceux d'avoir l'opportunité de travailler les vignes d'une dizaine de vieilles familles californiennes, héritières et gardiennes de vignobles familiaux soigneusement entretenus, plantés sur les meilleurs terroirs au 19ème et au 20ème siècle. Pour la vinification, ils privilégient l'intervention minimale et les fermentations en levures indigènes. Pour l'élevage, ils utilisent plutôt des barriques neutres ou des cuves inox, effectuent un collage minimal, tout en évitant dans la mesure du possible la filtration. Leur but principal est de proposer de bons vins! Leur credo: "Nous voulons que nos vins soient dynamiques, frais, lumineux, inconscients, et surtout délicieux."