



VÉRITÉ

La Joie 2004

Le domaine Vérité vinifie des cépages de Bordeaux rouges issus de micro-crus, c'est-à-dire de sites spécifiques situés au cœur des meilleurs vignobles de montagne du comté de Sonoma, et souvent composés d'une seule rangée de vignes. Chaque vin Vérité se révèle pleinement dans le mariage méticuleusement arrangé des cépages, du climat, de l'exposition des sols et des techniques viticoles. Le vigneron Pierre Seillan qualifie cette convergence de facteurs de « droit du sol ».

Le 2004 est le septième millésime La Joie conçu par Pierre ; il incarne la volonté inébranlable du vigneron de créer des vins sans compromis. Mélange composé principalement de Cabernet Sauvignon, un cépage franc et puissant, le La Joie exprime la richesse et la profondeur d'un vin de Pauillac.

Le La Joie 2004 se pare d'une robe rubis foncé à opaque. Son nez, puissant et jeune, caractéristique des Bordeaux, offre des arômes uniques de baies sombres, de mûre et de cassis, soulignés par des notes d'anis, de violette, de graphite et de gravier. Ses saveurs en bouche, riches et denses, sont faites de mûre, de prune et d'un soupçon de cuir neuf, rehaussées d'une harmonie étonnante à la fois terrienne et minérale. Enfin, il développe une finale longue et soyeuse.

Le Cabernet Sauvignon utilisé pour créer le La Joie provient de micro-crus soigneusement sélectionnés dans les vignobles de montagne de l'Alexander Valley et de la Knights Valley. Le Merlot qui compose cet assemblage est principalement issu, lui aussi, de micro-crus, situés sur les terroirs escarpés de l'Alexander Valley et de la Bennett Valley. Bien que représentant moins de 10 % de l'assemblage, le Cabernet Franc, originaire de l'Alexander Valley, apporte substance et structure à ce millésime.

COMPOSITION

100 % SONOMA COUNTY

65 % CABERNET SAUVIGNON

20 % MERLOT

10 % CABERNET FRANC

5 % PETIT VERDOT

TAUX D'ALCOOL : 14,3 %, ACIDITÉ TOTALE : 0,57, pH : 3,71

VIEILLI 16 MOIS EN FÛT DE CHÊNE FRANÇAIS NEUF

99 POINTS – « Ample, puissant et concentré... D'agréables notes de caramel, d'expresso torréfié, de sous-bois, de camphre, de prune, de chocolat et de mûre se dégagent de cette cuvée 2004 ample, onctueuse, mâchée et corpulente. »

ROBERT PARKER, *Robert Parker's The Wine Advocate*, Juin 2011