

La Joie 2012

PHILOSOPHIE

Au domaine Vérité, les vins sont le produit de l'alliance intime du savoir-faire européen et des fruits du Nouveau Monde. Chaque vin se caractérise par la combinaison unique de ses fruits issus de petits vignobles et se révèle pleinement dans le mariage méticuleusement arrangé des cépages, du climat, des sols et des techniques viticoles. Le vigneron Pierre Seillan qualifie cette méthodologie de « droit du sol ».

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est marqué par un déferlement de fruits rouges et noirs, avec de la prune rouge et noire, de la groseille bien mûre et de la cerise noire légèrement acide. Des notes de mine de crayon, d'encre, de poudre de champignons, d'herbes fraîchement coupées et de menthol viennent contrebalancer le parfum des fruits. Le tout est encadré de touches de cacao, de pain grillé, de clous de girofle et de muscade imprégnées de chêne. La finale est appuyée par une composante subtile de terre fraîchement labourée. Ce succulent millésime fera du La Joie le complément idéal de vos repas, aujourd'hui ou pendant encore de longues années.

VIGNOBLES

APPELLATION	Alexander Valley	Chalk Hill	Knights Valley
TYPES DE SOL	Volcanique rocailleux	Cendres volcaniques	Volcanique graveleux
ALTITUDE	550 à 730 mètres	240 mètres	290 mètres
ÂGE MOYEN DES VIGNES	25 ans	15 ans	20 ans
CÉPAGES	Cabernet Sauvignon Merlot Cabernet Franc	Petit Verdot Cabernet Franc Merlot	Cabernet Sauvignon

CARACTÉRISTIQUES

100 % SONOMA COUNTY

76 % Cabernet Sauvignon
12 % Merlot
8 % Cabernet Franc
4 % Petit Verdot

TAUX D'ALCOOL : 14,5 %, ACIDITÉ TOTALE : 0,55, pH : 3,84
VIEILLI 15 MOIS EN FÛT DE CHÊNE FRANÇAIS NEUF

ÉLOGES

100 POINTS - « Le La Joie de 2012 ... m'a laissé sans voix. Un vin profond, dont 55 % proviennent des collines de l'Alexander Valley, 31 % de la Knights Valley et le reste de Chalk Hill ; il présente une grande minéralité, avec une profusion de crème de cassis, d'encens, de réglisse, de pierre concassée et une bouche imposante et provocatrice. Un vin d'une intensité, d'une pureté et d'un équilibre remarquables, qui demande à être gardé en bouteille pendant 4 à 7 ans, et qui devrait tenir ses promesses au moins pendant encore 30 ans. »

ROBERT M. PARKER JR., *The Wine Advocate*, Octobre 2015