

La Joie
2015

MILLÉSIME

L'hiver 2014-2015 fut encore un hiver doux et sec qui ne fut marqué que par deux épisodes pluvieux importants. Le débourrement est survenu à la mi-mars et les vignes ont commencé à fleurir tôt, à la fin avril. La fraîcheur et les épisodes pluvieux des mois d'avril et mai ont retardé la floraison qui ne s'est terminée qu'en juin. La véraison a débuté en juillet après un mois de juin chaud et sec. Selon le vigneron Pierre Seillan, le millésime 2015 fut le premier de ses 49 millésimes à avoir été vendangé en août, le 31 août plus précisément. La récolte a duré 12 jours pour se terminer le 12 septembre. Malgré le faible rendement de la récolte, la qualité des raisins de ce millésime fut exceptionnelle.

NOTES DE DÉGUSTATION

Enveloppé et structuré, le vin La Joie présente une robe d'un violet vif qui se fait plus profond vers la frange. Son bouquet est dominé par des arômes végétaux de menthe, de sauge et de lavande. Il présente des arômes de fruits mûrs (cassis, cerise et quetsche) caractéristiques des vins du Nouveau Monde, alors que sa finale persistante et ses tanins bien équilibrés, bien présents rendent hommage à l'Ancien Monde. Le caractère distinctif de La Vérité (l'expression du terroir) se retrouve ici dans ses notes de granite, de fer et de craie. Assemblage composé de Cabernet Sauvignon, de Cabernet Franc et de Merlot issus de micro-cuvées élaborées dans nos vignobles du comté de Sonoma, ce vin vieillira gracieusement pendant des années.

– Août 2017

VIGNOBLES

APPELLATION	Alexander Valley	Bennett Valley	Chalk Hill	Knights Valley
TYPES DE SOLS	Volcanique rocailleux	Argile, basalte Cendres volcaniques	Cendres volcaniques	Volcanique graveleux
ALTITUDE	550 mètres	180 mètres	245 à 275 mètres	275 mètres
ÂGE MOYEN DES VIGNES	1990	1999	1995	1997
CÉPAGES	Merlot Cabernet Franc Cabernet Sauvignon	Merlot	Cabernet Franc Merlot Malbec Petit Verdot	Cabernet Sauvignon Merlot

CARACTÉRISTIQUES

100 % SONOMA COUNTY

75 % CABERNET SAUVIGNON

14 % MERLOT

7 % CABERNET FRANC

4 % PETIT VERDOT

Taux d'alcool : 13,9 %, Acidité totale : 0,58, pH : 3,70

Vieilli 17 mois en fût de chêne français avec une majorité de bois neuf

ÉLOGES

99 Points – LISA PERROTTI-BROWN, ROBERT PARKER *The Wine Advocate*, février 2018