



VÉRITÉ

La Muse 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 vinicoles. Le vigneron Pierre Seillan qualifie cette convergence de facteurs de « droit du sol ».

Le 2004 est le septième millésime La Muse conçu par Pierre ; il incarne la volonté inébranlable du vigneron de créer des vins sans compromis. Issu d'un assemblage dominé par le Merlot, le La Muse reflète l'élégance et la subtilité de ce cépage typique de Pomerol.

Drapé dans une robe couleur rubis profond, ce millésime offre des arômes élégants proches d'un Bordeaux, comme la cerise Bing, la prune, ainsi qu'une touche de mûre et un large éventail d'épices. Ample et très complexe en bouche, il libère des notes de prune noire, de cassis et de cerise, rehaussées par un soupçon de cuir, de minéral et de vive acidité. Il s'achève sur une finale agréable et bien équilibrée. Ce vin se boit très bien dès maintenant et continuera à évoluer avec élégance pendant de nombreuses années.

Le Merlot utilisé pour le La Muse provient principalement de micro-crus du domaine Alexander Mountain, dans l'Alexander Valley. Dans une moindre mesure, il est également issu de micro-crus de la Knights Valley et de la dernière appellation du comté de Sonoma, la Bennett Valley. Le Cabernet Franc intervenant dans cet assemblage est originaire, quant à lui, de petites parcelles accrochées aux pentes abruptes de l'Alexander Valley.

COMPOSITION

100 % SONOMA COUNTY

86 % MERLOT

7 % CABERNET FRANC

4 % CABERNET SAUVIGNON

3 % MALBEC

TAUX D'ALCOOL : 14,3 %, ACIDITÉ TOTALE : 0,59, pH : 3,64

VIEILLI 16 MOIS EN FÛT DE CHÊNE FRANÇAIS NEUF

98 POINTS – « Présentant une couleur pourpre dense, le vin laisse percevoir des arômes de sol argileux, de charbon, d'asphalte, de chocolat, d'expresso fraîchement moulu et d'abondantes notes de mûre et de cassis. Un trésor riche et intense...au potentiel considérable. »

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