

La Muse
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

La cuvée 2015 du La Muse présente une robe rubis et une frange pourpre brillante. Un bouquet net et frais rappelle les fleurs sauvages du nord de la Californie, ainsi que des arômes de violette et de garrigue poussant dans les sols pierreux. On y retrouve des notes fruitées de cerise Bing, de framboise noire, de groseille et de pomme ainsi qu'une fraîcheur et une maturité maîtrisées. Tout comme les sols argileux de son vignoble du comté de Sonoma, La Muse donne vie à de séduisants arômes d'épices sucrées, de genièvre et de forêt printanière de séquoias. Des tanins soyeux, bien intégrés et une finale persistante complètent ce vin à l'équilibre caractéristique. Le vin La Muse est issu de sols argilo-alluvionnaires qui lui confèrent une structure et une souplesse qui lui permettront de vieillir merveilleusement bien pendant des décennies. – *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	Cabernet Sauvignon Merlot

CARACTÉRISTIQUES

100 % SONOMA COUNTY

90 % MERLOT
7 % CABERNET FRANC
3 % MALBEC

Taux d'alcool : 14,7 %, Acidité totale : 0,60, pH : 3,60
Vieilli 17 mois en fût de chêne français avec une majorité de bois neuf

ÉLOGES

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