



VÉRITÉ

## Le Désir 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 de Le Désir se distingue par sa structure et sa précision. Elle présente un bel équilibre entre souplesse et fermeté : une minéralité ferrugineuse, rocailleuse et des arômes de cuir et de tabac. Elle est dominée par des arômes de fruits rouges qui s'expriment ici de façon nette. On y distingue des arômes de framboise, de cerise et de pomme verte, ainsi que des notes végétales caractéristiques du Cabernet Franc. Des notes fraîches et subtiles de petits pois et de feuilles de tomate associées à des notes de réglisse rouge et de boîte à cigares précèdent une finale linéaire et soyeuse au bouquet floral (lilas et violettes). Remarquablement expressif dans sa jeunesse, Le Désir est un vin présentant plusieurs niveaux de complexité. Sa profondeur s'exprimera 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	Cabernet Sauvignon Merlot

### CARACTÉRISTIQUES

100 % SONOMA COUNTY

64 % CABERNET FRANC

27 % MERLOT

5 % CABERNET SAUVIGNON

4 % MALBEC

Taux d'alcool : 14,4 %, Acidité totale : 0,58, pH : 3,70

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

### ÉLOGES

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