



Venom

ROU047

Historique

Arrivé d'Italie (Piémont) en 1895, Eduardo Seghesio plante ses premières vignes de Zinfandel dans l'Alexander Valley. Pendant plusieurs années, on y fait de bons vins sans plus. Mais en 1994 tout change. Un très sérieux coup de barre est donné. Aucun effort n'est négligé et Ted Seghesio atteint l'objectif qu'il s'était fixé : Être dans le top 5 des meilleurs producteurs de zinfandel.

Reconnaissance

Pays	Etats-Unis	Producteur	Seghesio Fam. Vine.
Région viticole	Californie	Cépage(s)	100% sangiovese
Appellation	Alexander Valley	Conservation	Environ 12 à 16 ans selon le millésime.
Service	18° C		

Description

Oeil

Robe pourpre violacée sombre presque noire

Nez

Le nez s'ouvre graduellement sur une large palette d'arômes où les nuances d'épices douces, de vanille et de café se mêlent aux petits fruits noirs (bleuets et cerises) pour suivre sur des notes florales (violette, pivoine) et finalement la réglisse et le poivre ferment la danse.

Bouche

C'est le reflet de ce que nous avons à l'œil et au nez. Concentration, matière et puissance. Les tannins sont présents et apportent une belle structure à l'ensemble.

Accord mets/vin

Gibier à poils avec sauce aux bleuets. Superbe avec les viandes rouges braisées ou grillées accompagnées de champignons sauvages.

Commentaires

Production de 395 caisses par année Il s'agit des plus vieilles vignes de Sangiovese en Amérique du Nord et peut-être même du monde, plus de 100 ans. - Cette vigne est plantée dans l'une des parcelles les plus dangereuses de Californie qui est d'ailleurs appelée « Rattlesnake Hill ». L'endroit est très pentu et le nom Venom vient du fait que cette petite parcelle abrite une population de serpents à sonnette qui tient assurément les vendangeurs continuellement sur leurs gardes. 100% de la récolte est vendangé à la main. - Rendement à l'hectare naturellement très bas, ce qui procure concentration et élégance. - Utilisation de cuves rotatives pour 25% de la vendange pour aller chercher le maximum de couleur et d'arômes. Pour l'autre 75% il y a 10 jours de fermentation avec remontages et pigeages. - Élevage de 12 à 18 mois en barriques françaises 35% barriques neuves.

En une ligne

Cuvée extrêmement rare provenant des plus vieilles vignes de Sangiovese en Amérique du Nord et possiblement du monde avec des ceps de plus de 100 ans.