

**BOND****Etats-Unis** [www.bond.wine/](http://www.bond.wine/)

# **BOND**

## **St-Eden 2020**

**HISTOIRE :**

BOND, fondé par Bill Harlan en 1996, révèle les grands crus de la Napa Valley à travers cinq terroirs d'exception : Melbury, Quella, St. Eden, Vecina et Pluribus. Véritable bibliothèque vivante du Cabernet Sauvignon, chaque vin incarne son origine géologique, climatique et topographique, à l'image des climats bourguignons. Inscrit dans une vision multigénérationnelle, Bill Harlan aspire à instaurer en Californie une culture du vin de terroir dotée de la même profondeur historique que les grands vignobles européens. Chaque cru devient un billet d'une histoire viticole en mouvement, guidée par la recherche de vérité et de transparence. Chacun dispose de sa propre équipe viticole, engagée en biodynamie et permaculture. Nichée au cœur des Vaca Mountains, St. Eden est une parcelle taillée en gobelet, bénéficiant de la plus forte amplitude thermique jour/nuit. Souvent la plus précise et minérale des BOND, le millésime 2020, remarquable malgré des conditions extrêmes, doit sa réussite à une vendange réalisée avant les incendies, préservant l'intégrité des baies.

**APPELLATION :** Oakville Napa Valley**CÉPAGE :** Cabernet Sauvignon**TERROIR :** Roche volcanique ferrugineuse**ALTITUDE :** 44-57m**EXPOSITION :** Nord**RÉGION :** Californie**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 14.5%**ELEVAGE :**

28 mois en fûts de différents contenances

**CONSERVATION ET SERVICE :**

Température de service : 15-17 °C

Capacité de garde : +25 ans

**NOTE PRESSE :**

James Suckling : 98/100

**NOTE DE DÉGUSTATION :**

Une robe pourpre intense aux reflets grenat annonce un nez de cassis, graphite, violette et cacao. En bouche, l'attaque est ample, les tanins fins, et la tension minérale remarquable. La structure est précise, équilibrée par une belle fraîcheur. La finale, longue et vibrante, révèle pierre chaude et réglisse. Vendangé avant les incendies, ce millésime incarne la pureté des courbes taillées dans le marbre d'un chef-d'œuvre classique.

**ACCORDS :**

Magret de canard saisi, cuisse de canard confite, pigeonneau rôti, aubergine grillée à la tomate

