

BOND**Etats-Unis** www.bond.wine/

BOND

Melbury 2021

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.

Dominant le lac Hennessey, la parcelle **Melbury** profite d'un bel ensoleillement et de vents frais. Ses 2,8 hectares d'argiles produisent les vins floraux et charmeurs. D'allure aristocratique, son nom rend hommage à un quartier historique de Londres où séjourne souvent Bill Harlan. 2021 a été un millésime sec et à très faibles rendements sur Melbury. Le manque de pluie a fortement sollicité les vignes enracinées dans les sols argileux, ce qui a conduit à l'un des plus petits rendements jamais observés pour ce cru, avec une concentration accrue. La vendange, courte et précoce (début septembre), a donné des raisins parfaitement mûrs, combinant densité, fraîcheur et structure tannique très aboutie.

APPELLATION : Oakville Napa Valley
CÉPAGE : Cabernet Sauvignon
TERROIR : argile
ALTITUDE : 105 - 160m
EXPOSITION : Sud
RÉGION : Californie
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14.5%

ELEVAGE :
 28 mois en fûts de différentes contenance

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 15-17 °C
 Capacité de garde : +25 ans
 Dans sa jeunesse, une aération longue est vivement recommandée.



NOTE PRESSE :

James Suckling : 98/100
 Decanter: 97/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Le nez dévoile une aromatique précise de fruits rouges et noirs mûrs, dominée par la cerise noire, la mûre et la prune, complétée par des notes de thé noir, d'épices douces et une touche florale de violette.

En bouche, la texture est ample et harmonieuse, portée par des tanins fins et bien intégrés. L'équilibre entre richesse de matière et tension structurale est remarquable, s'étirant vers une finale longue, nette et persistante, révélatrice d'un grand cabernet de garde.

ACCORDS :

Betterave rôtie, ricotta fumée, réduction balsamique vieillie
 Pigeon rôti sur coffre, jus court au thé noir
 Aubergine confite, pois chiches rôtis, jus de tomate réduit
 Vieux comté affiné ou tomme de brebis vieille

