

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

# BOND

## Pluribus 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.

Pluribus est souvent le plus énigmatique des cinq, doté d'une énergie verticale singulière. Nichée sur les hauteurs de Spring Mountain, à l'extrémité nord-ouest de la Napa Valley, cette parcelle, dont le nom signifie "parmi plusieurs", est entourée de forêts de pins et de chênes. Le 2021 conjugue puissance montagnarde et précision extrême, avec un profil très sérieux et taillé pour la garde longue.

**APPELLATION :** Napa Valley  
**CÉPAGE :** Cabernet Sauvignon  
**TERROIR :** Volcanique  
**ALTITUDE :** 347 - 404m  
**EXPOSITION :** Nord-est  
**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  
Decanter: 98/100

### NOTE DE DÉGUSTATION :

Au nez, expression intense et sombre de fruits noirs et bleus (mûre, blueberry, boysenberry, cassis), relevée par des notes de graphite, cèdre, aiguilles de pin, herbes de montagne (romarin, sauge), touches résineuses et épicées.

Bouche compacte, dense et verticale, portée par une ossature tannique puissante mais polie. La trame est résolument minérale, presque tellurique, avec une fraîcheur interne marquée. Finale très longue, tendue, saline et persistante, révélant pleinement l'origine montagnarde du cru.

### ACCORDS :

Huîtres chaudes gratinées au beurre, algues et poivre  
Raviole champignons noirs bouillon au thé fumé  
Côte de veau maturée, laquée au miso brun  
Topinambour rôti, crème de sarrasin grillé  
Chocolat noir 75 %, ganache au poivre et huile d'olive

