

**BOND****Etats-Unis** 

# BOND

## Quella 2021

[www.bond.wine/](http://www.bond.wine/)

### 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.

Quella est la parcelle la plus chaude, mais c'est sans doute le vin le plus élégant. Ses 3 hectares de coteaux abrupts, ancien lit de rivière situé dans la Spring Valley, offrent un terroir propice au Cabernet Sauvignon. Issu de l'allemand Quelle, signifie "source pure".

Millésime exigeant par sa sécheresse et ses très faibles rendements, 2021 se distingue par une maturation lente et régulière, façonnée par l'altitude et les amplitudes thermiques, livrant un vin de densité maîtrisée, à la fraîcheur structurale marquée et à la précision minérale remarquable.

**APPELLATION :** Oakville Napa Valley  
**CÉPAGE :** Cabernet Sauvignon  
**TERROIR :** Alluvial et tuf  
**ALTITUDE :** 130- 180m  
**EXPOSITION :** Sud-ouest  
**RÉGION :** Californie  
**DEGRÉ ALCOLIQUE :** 14.5%

**ELEVAGE :**  
28 mois en fûts de différents contenance

### CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 15-17 °C  
Capacité de garde : +25 ans

### NOTE PRESSE :

James Suckling : 98/100  
Decanter : 97/100



### NOTE DE DÉGUSTATION :

Le nez développe une aromatique intense et racée, mêlant fruits noirs et bleus (cassis, mûre, framboise noire), notes de rose séchée, de sauge et de graphite, relevées par des épices douces et une touche terreuse.

La bouche est droite et élancée, portée par une trame minérale affirmée. Les tanins, fermes et finement polis, soutiennent une grande fraîcheur interne et une profondeur progressive, s'achevant sur une finale longue, tendue et saline, marquée par le terroir. Quella est le cru le plus minéral et le plus vertical de BOND

### ACCORDS :

Artichaut poivrade cru et cuit, parmesan  
Veau de lait rôti, jus réduit à l'estragon  
Risotto de farro aux herbes amères  
Thon rouge mûré, saisi  
Cantal entre-deux

