

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

BOND

St-Eden 2021

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.

Nichée au cœur des Vaca Mountains, **St. Eden** est une parcelle taillée en gobelet, bénéficiant de la plus forte amplitude thermique jour/nuit. En 2021, le vignoble de St.Eden a connu une vendange relativement étalée, permettant une maturation très progressive des baies sur ce site plus frais. Le vin qui en résulte conjugue densité de matière, grande précision aromatique, et tension acide remarquable, venant équilibrer la richesse naturelle du cru. Le domaine souligne un vin taut, énergique, parfaitement dessiné, promis à une garde longue et sereine.

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 contenance

NOTE PRESSE :

James Suckling : 99/100
Decanter : 98/100
Vinous : 98/100
Jeb Dunnuck : 96+/100
Wine Spectator : 95/100



NOTE DE DÉGUSTATION :

Le nez mêle cassis mûr, cerise noire et mûre à des notes de graphite, de fer et d'herbes rôties, relevées par une touche de cacao noir et d'épices douces.

La bouche est ample et dense, portée par un cœur charnu et soyeux, tapissé de tanins très fins, presque poudrés. La structure, large mais parfaitement maîtrisée, s'étire avec une fraîcheur constante jusqu'à une finale longue, minérale, subtilement ferrugineuse, laissant une impression d'équilibre et de plénitude.

Un vin ancré dans la pierre et porté par la matière, où la puissance s'exprime avec élégance plutôt qu'avec tension.

ACCORDS :

Filet de bœuf Rossini, Côte de bœuf maturée
Caille désossée farcie, jus au romarin et olive noire
Ris de veau croustillant, crème légère aux morilles
Tomme de brebis affinée

