

BOND

Etats-Unis 



BOND

Vecina 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.

Vecina, voisine du vignoble d'Harlan, niché sur les contreforts des Mayacamas, il bénéficie d'un climat contrasté favorisant une maturation lente des raisins. Le millésime 2021 est marqué par une sécheresse prononcée, des rendements naturellement faibles, et une maturité rapide mais parfaitement contrôlée sur les coteaux. Vecina fut exceptionnellement l'un des premiers crus de BOND récoltés en 2021, tout en conservant sa densité et sa structure emblématiques. Le domaine souligne un vin à la fois imposant, concentré, mais étonnamment frais et profond.

APPELLATION : Oakville Napa Valley
CÉPAGE : Cabernet Sauvignon
TERROIR : Sol volcanique rocheux
ALTITUDE : 67-100m d'altitude
EXPOSITION : Sud-est
RÉGION : Californie
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14.5%

ELEVAGE :

28 mois en fûts de différentes contenance

NOTE PRESSE :

- 99 – Decanter
- 99 – James Suckling
- 97 – Vinous (Antonio Galloni)
- 96 – Jeb Dunnuck
- 95 – Wine Spectator



NOTE DE DÉGUSTATION :

Vecina 2021 se présente dans un registre sombre et contenu. Au nez, cassis, mûre noire et graphite dominant, relevés par des herbes sèches et une touche iodée, presque pierreuse.

La bouche est dense, verticale, structurée par des tanins puissants mais déjà patinés, qui dessinent le vin plus qu'ils ne l'élargissent. La sensation est celle d'une profondeur concentrée, jamais démonstrative.

La finale, longue et fraîche, s'étire sur une note minérale et saline, laissant le vin refermé sur lui-même.

Un Vecina encore serré, destiné à la cave, appelé à se déployer avec le temps.

ACCORDS :

Filet de bœuf de Galice au jus court et cacao amer
Carré d'agneau de lait rôti en croûte d'herbes Pigeon rôti sur coffre au jus de betterave fumée
Ris de veau doré, cèpes, jus brun
Ravioles aux champignons noirs, bouillon réglisse
Comté très vieux (36-48 mois)

