

Austin Hope

CABERNET SAUVIGNON 2019

Paso Robles, qui signifie en espagnol « le passage des chênes », est l'un des endroits les plus bucoliques de la Californie. Cet habitat naturel au paysage vallonné, dominé par ces arbres majestueux, abrite des vignobles manucurés dont le sol est particulièrement propice à la culture du cabernet. Le climat y est sec et chaud, avec des soirées plus fraîches grâce à la brise de l'océan Pacifique qui se trouve à seulement 30 km de là, à l'ouest. Ce sont des conditions idéales pour le mûrissement de fruits riches et voluptueux.

Notes sur les vendanges

Le millésime 2019 s'est avéré une saison de croissance complexe. Au printemps, des précipitations de pluie au-delà de la normale ont persisté jusqu'au 31 mai. Ces conditions ont favorisé un printemps exempt de gel bien que passablement froid, ralentissant la croissance des vignes et retardant le déploiement des fruits. Les mois d'été ont été plutôt irréguliers, ponctués de brèves vagues de chaleur suivies de périodes fraîches, permettant aux vignes et aux grappes de rattraper leur retard. Finalement, les températures plus fraîches se sont maintenues à l'automne, à part quelques épisodes de chaleur, entraînant une lente maturation des baies et des vendanges tardives. Entre la mi-octobre et la fin du mois, la récolte a été bousculée par des incidences de gel nocturne. Toutefois, celle-ci était achevée en début novembre.

Notes sur la vinification

Après la vendange, les fruits de chacune des parcelles de vignoble sélectionnées ont été soumis à une fermentation de 10 à 14 jours en lots individuels dans des cuves en acier inoxydable. Des macérations de longue durée et des remontages soigneusement effectués ont optimisé l'extraction de la couleur et des tanins. Les lots ont été vieillissés séparément pendant 11 mois dans une combinaison de fûts neufs (à raison de 10 %), utilisés une fois (25 %) et utilisés deux ou trois fois (65 %), tous de chêne français. Au terme de dégustations et d'analyses poussées, nos meilleurs lots ont été sélectionnés pour un premier assemblage à la fin de l'été 2020, lequel a été soumis à un élevage supplémentaire de trois mois dans des fûts de chêne français neufs (75 %) et usagés (25 %). Le vin a été soutiré seulement deux fois durant son séjour en cellier, le dernier soutirage ayant eu lieu juste avant la mise en bouteilles.

Tasting Notes

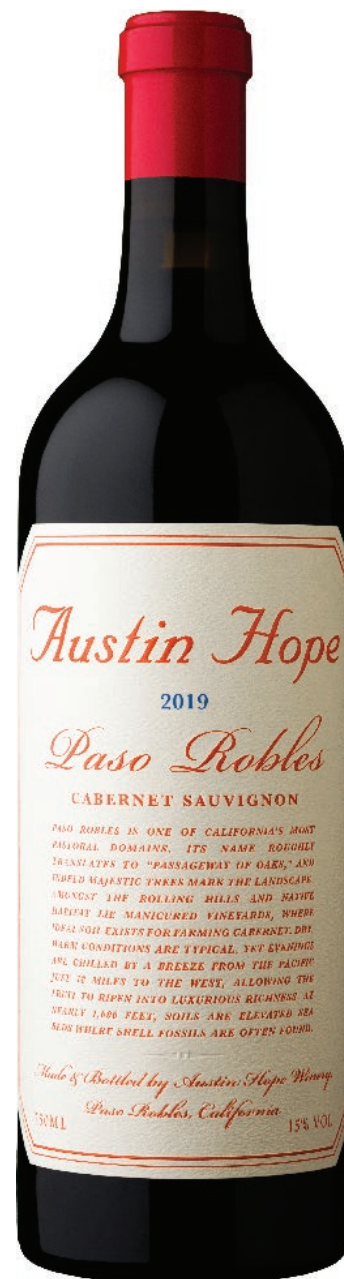
La somptueuse robe rubis classique annonce la robustesse de ce cabernet sauvignon. Au nez, des arômes de tabac et de copeaux de chocolat noir se mêlent aux fraîches et exquises notes de cassis. En bouche se superposent des nuances de vanille, de poudre de cacao, de cerise charnue et d'épices pâtisseries ainsi que des accents typiques de tabac pour créer un vin corsé, équilibré par une touche de fraîche acidité et des tanins fins et ronds.

« Ce cabernet a été créé avec une idée toute simple en tête : faire un vin qui exprime tout ce que Paso (Robles) a à offrir, sa beauté bucolique, son terroir idéal, son climat maritime et ses promesses infinies. »
– Austin Hope, propriétaire-vinificateur

CÉPAGE : Cabernet sauvignon

RÉGION VITICOLE AVA : Paso Robles (districts de Estrella, Creston, Paso Robles Highlands, El Pomar, Geneseo et Adelaida)

DATES DE LA RÉCOLTE : du 23 septembre au 8 novembre 2019



PASO ROBLES PAR EXCELLENCE

1585 LIVE OAK ROAD, PASO ROBLES, CA 93446 T : 805 238-4112 WWW.HOPEFAMILYWINES.COM