

Austin Hope

CABERNET SAUVIGNON 2020

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 début de la saison de croissance 2020 s'est avéré presque normal. Les précipitations sont survenues surtout au début de l'hiver et du printemps, pour une moyenne totale sous la normale saisonnière. Tout au long du printemps, la croissance des vignes et le développement des baies ont suivi leur cours habituel. Puis, l'été a été marqué par d'inhabituelles et intenses vagues de chaleur qui ont ralenti le développement des baies, produisant des fruits petits mais offrant un bon rendement de jus par rapport aux peaux du raisin. Le mois d'octobre, chaud et sec, a favorisé la maturation des grappes. Les vendanges ont été condensées, car la plupart des parcelles de cabernet de Paso Robles sont arrivées à maturité ensemble, présentant de parfaits arômes et couleurs.

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 vieillés séparément pendant 11 mois dans une combinaison de fûts de chêne français neufs (à raison de 10 %), utilisés une fois (à raison de 25 %) et de fûts utilisés deux ou trois fois (65 %). Au terme d'une combinaison de dégustations et d'analyses, un premier assemblage de nos meilleurs lots a été effectué au milieu de l'été 2021, puis soumis à un élevage supplémentaire de deux mois dans des fûts de chêne français neufs (75 %) et utilisés une fois (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.

Notes de dégustation

Le vin Austin Hope Cabernet Sauvignon présente une somptueuse robe rubis. De voluptueuses notes de cerise noire fraîchement cueillie, de sucre brûlé et une délicate trame fumée remplissent le verre. En bouche, ces arômes évoluent en nuances de mousse vanillée, de fruits noirs bien mûrs, de café torréfié et d'épices. Ce vin corsé prend de la rondeur grâce à des tanins soyeux et souples, avivés par une touche d'acidité bien équilibrée, faisant de ce cabernet sauvignon un vin qui ne manquera pas de plaire à un grand nombre.



« 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 (, El Pomar, Highlands, Geneseo, Creston, San Juan Creek, San Miguel, Adelaida)

DATE DES VENDANGES : 29 septembre et 28 octobre 2020

PASO ROBLES PAR EXCELLENCE