

# CALIFORNIE

## Vins de Sonoma County



Les premières vignes dans le comté de Sonoma, situé en partie sur la cote nord californienne, ont été plantées en 1812. On ne retrouve pas aux États-Unis un système d'appellation comme en Europe, si ce n'est qu'on subdivise le territoire pour créer des AVA (American Viticultural Area) (Zone Viticole). Dans le comté de Sonoma, on compte 15 AVA dont celle de Russian River Valley qui existe depuis 1983. En somme, c'est une sous-région du comté un peu comme la vallée de la Chaudière en Beauce. La montagne influence fortement le climat de la Russian River et cette fraîcheur est propice à des cépages comme le pinot noir. Pour la dénomination

Sonoma County qu'on retrouve sur la bouteille, le vin provient de raisins qui à 75% doivent être récoltés dans différentes régions du comté; pour la dénomination Russian River, 85% des raisins se doit d'être issu de cette sous-région. Dry Creek et Alexander Valley (Sonoma County) ont un climat plus chaud et produisent les meilleurs zinfandels de la Californie.

Club Vins Privilèges a le plaisir de vous présenter dans cette chronique deux vins de Sonoma County.

### Spann Vineyards, Mo Zin, Sonoma County 2009,

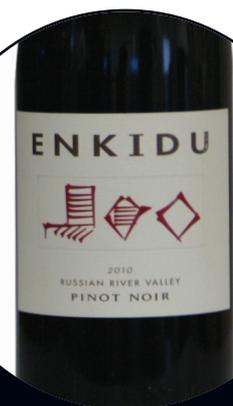
de la maison Spann Vineyards dont les propriétaires sont Betsy et Peter Spann. Les vins que produit cette maison sont de style européen (Bordeaux, Rhône, Toscane). Le nom du vin est composé des mots «Mo» pour mourvèdre et «Zin» pour zinfandel. Le vin est élaboré avec les cépages zinfandel à 42%, mourvèdre à 30%, petite syrah à 20% et syrah à 8%. Le zinfandel provient des vallées de Dry Creek et Russian River Valley. Le vin séjourne 14 mois en fût de chêne. Visuellement, le vin est d'un rubis foncé et au nez, on perçoit des arômes de prune et d'épices mûres. En bouche, les tanins sont souples, bel équilibre avec une longue finale de fruits. Il titre 14.5% d'alcool et on le sert à une température de 17°C. Il sera bien associé avec des mets comme le thon grillé, des plats italiens avec sauce rouge, l'agneau et autres viandes rouges. Son potentiel de garde est entre 5 et 8 ans. C'est un vin qui en somme est passe-partout.



### Enkidu Wines, Pinot Noir, Russian River Valley 2010,

de la maison Enkidu, propriété de Philippe Staehle. Le vin est à base de pinot noir comme son nom l'indique et les raisins proviennent de trois vignobles différents de la Russian River Valley; il séjourne 10 mois en fût de chêne et il titre 14.8% d'alcool, on le sert à une température de 16°C. Le vin est d'une couleur rubis relativement pale comme se doit de l'être un pinot noir. Le nez est complexe, on y perçoit des arômes de fraise, de framboise et d'épices mûres. En bouche, le vin est équilibré malgré une forte teneur en alcool, avec une note boisée qui lui donne du caractère. Il pourra se conserver pour les 5 prochaines années et peut être marié avec des viandes rouges accompagnées d'une sauce pas trop relevée, du poulet grillé.

Ce vin s'est mérité une médaille d'argent au Grand Harvest Awards en 2012.



Marco Veilleux  
Club Vins Privilèges  
[www.clubvinsprivileges.com](http://www.clubvinsprivileges.com)  
418.226.7447