



**Producteur :** Easton - Terre Rouge

**Couleur :** Rouge

**Appellation :** Amador County

**Type de produit :** Vins

**Pays :** États-Unis

**Région viticole :** Californie

**Nom du propriétaire :** William Easton

**Géologie du sol :** granitique

**Encépagement :** Zinfandel (100%)

**Élevage :** 10 mois en fûts français

**Aspect gustatif :** cerises noires, mûres, riche et ample

**Aspect olfactif :** fruits rouges

### Le domaine :

Pionnier des cépages rhodaniens en Californie, Bill Easton s'anime d'une grande passion lorsqu'il nous parle de terroir, de l'histoire du vin et de sa région des Sierra Foothills où il élabore depuis plus de trente ans des vins authentiques, généreux et bien équilibrés.

Les vignobles, tous travaillés sans chimie, sont répartis sur plusieurs sites du comté d'Amador, dont les plus beaux terroirs sont situés dans les aires de Fiddletown et Shenandoah Valley, avec certaines vignes avoisinant les 1000m d'altitude.

### Revue de presse :

Nadia Fournier, *Le Guide du vin Phaneuf 2021*, Jan 2021

L'an dernier, je notais un début d'oxydation pour ce 2014, dont Bill Easton a apparemment conservé plusieurs caisses pour le marché québécois. Le temps a fait son œuvre, dépouillant le vin de son fruité juvénile, qui fait maintenant place à des notes de fumée, de fleurs séchées et de cuir. Maintenant ouvert et à parfaite maturité. On gagnera à le boire au courant de la prochaine année.

Véronique Rivest, *La Presse*, Dec 2020

SEC ET SAVOUREUX

La Californie n'est peut-être pas un pays exotique, mais son cépage chouchou, le zinfandel, l'est sûrement :

il en a parcouru du chemin! Les premières vignes plantées aux États-Unis sont arrivées d'une collection autrichienne. Ces vignes venaient du sud de l'Italie, où le cépage est cultivé sous le nom de primitivo, mais son origine première est en Croatie, sous le nom de tribidrag. Aujourd'hui, c'est bel et bien en Californie qu'il est le plus cultivé. Celui-ci en a les arômes classiques, des tonnes de fruits, figes et raisins secs, cassonade, romarin, épices, sans tomber dans la caricature de la bombe de fruit. Très sec et savoureux, il fait preuve de complexité et de matière, avec des tanins modérés, fermes, qui donnent de la structure à l'ensemble. Un classique pour les viandes braisées ou en sauce barbecue, c'est aussi un très bon choix pour les saveurs exotiques de la cuisine nord-africaine, comme dans un tajine ou un couscous.

[https://plus.lapresse.ca/screens/6fc770ed-b5b1-4f6f-986f-db067b8f1134\\_\\_7C\\_\\_\\_0.html?utm\\_content=email&utm\\_source=lpp&utm\\_medium=referral&utm\\_campaign=internal%20share](https://plus.lapresse.ca/screens/6fc770ed-b5b1-4f6f-986f-db067b8f1134__7C___0.html?utm_content=email&utm_source=lpp&utm_medium=referral&utm_campaign=internal%20share)