



**Producteur :** Easton - Terre Rouge

**SAQ (CCNP) :** 866012

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 41.75 \$

---

**Appellation :** Sierra Foothills

**Type de produit :** Vins

**Pays :** États-Unis

**Région viticole :** Californie

**Nom du propriétaire :** William Easton

**Géologie du sol :** granitique

**Encépagement :** Grenache (65%), Mourvèdre (20%) et Syrah (15%)

---

**Élevage :** transformation malolactique en fûts de chênes français élevage de 24 mois clarification par soutirage mise en bouteilles sans collage ni filtration

---

**Aspect visuel :** robe rubis-grenat

**Aspect gustatif :** La cuvée 2010 est élégante, complexe et vibrante. Les saveurs de prune et de cerise noire du grenache s'associent aux notes fumées du mourvèdre et à la richesse de la syrah.

**Aspect olfactif :** nez assez complexe, avec des notes de tabac et de réglisse.

---

**Conservation :** 5 à 8 ans

---

---

### 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 Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Feb 2022

Non, la côte Ouest américaine ne produit pas que du cabernet sauvignon. Les syrah, grenache, mourvèdre et zinfandel peuvent y donner des vins tout aussi sérieux et certainement aussi savoureux. Santé!

Terre Rouge, Noir 2011, Sierra Foothills, Californie

41,75\$ - Code SAQ 866012 - 14,5% - 3,2 g/L

Bill Easton a conduit ses premières vinifications de cépages rhodaniens sur les contreforts de la Sierra Nevada, à l'est de Sacramento, au début des années 1980. De fil en aiguille, il y a déniché des parcelles de grenache, de syrah et de mourvèdre, souvent plantées en haute altitude, où la vigne trouve des zones d'ombre et une fraîcheur providentielle. Sa cuvée Noir laisse l'impression d'un vin européen par sa patine et par son intensité contenue. Les tanins sont fondus, les saveurs s'apparentent à la terre plus qu'au fruit, et le vin procure un plaisir sincère. Un vin de terroir à apprécier dans la prochaine année.

<https://www.journaldemontreal.com/2022/02/05/la-cote-ouest--avec-pas-dcab--ou-si-peu>

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

Plus que tout autre vin californien d'inspiration rhodanienne goûtés cette année, cette cuvée de Bill Easton est celle qui me laisse l'impression d'un équilibre «à l'européenne». Pour la rondeur, la chaleur et les goûts habituels de cerise confite du grenache, il faudra chercher ailleurs. Le Noir 2011 se démarque plutôt par la texture granuleuse de ses tanins, qui s'apparente à la terre et laisse une impression générale un peu brute, mais délicieusement authentique. Un excellent rouge de terroir qu'on gagnera à laisser respirer en carafe.

#### **Jean Aubry, Le Devoir, Nov 2020**

Je sais que je vais dire une bêtise, mais cet assemblage où domine le grenache (complété de syrah et de mourvèdre) évoque chez moi des airs de Rayas en raison de la magie des parfums, mais aussi de cette texture fine et glissante évoquant le papier de soie. Réelle finesse, oui, sous des propos capiteux qui ajoutent aux nuances kirschées et réglissées de l'ensemble, sans alourdir. Longue finale.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/590097/billet-des-vins-pour-la-presidence-de-joe-biden>

#### **Jean Aubry, Le Devoir, Mar 2020**

La référence avec les meilleurs vins du Rhône est indéniable ici. On réalise de plus — et ça, c'est une nouvelle édifiante — que huit ans de bouteille lui ont permis non seulement de moduler sa texture à l'infini, mais aussi de le détailler avec une complexité rare. L'ensemble respire librement, cumulant les nuances de laurier, de cuir, de réglisse et de pivoine fanée sur des tanins moelleux, sapides, d'une appétence folle. Bref, servez-le à l'aveugle à votre beau-frère qui ne jure que par les gigondas et autres châteauneuf-du-pape et on s'en reparle!

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/575324/vin-incontournable-nebbiolo>