



Producteur : Peter Franus

Couleur : Rouge

Appellation : Mount Veeder

Type de produit : Vins

Pays : États-Unis

Région viticole : Californie

Nom du propriétaire : Peter Franus

Géologie du sol : Volcanique

Âge moyen des vignes : 50

Vinification : type bordelaise / 8 jours de fermentation / température maximum à 85° / remontage / 18 jours de macération

Élevage : 15 mois en fûts / 90% français - 10% américain / 40% neufs

Le domaine :

Ça fait maintenant 40 ans que Peter Franus roule sa bosse dans les vignobles de la vallée de Napa. Il ne possède pas de vignoble ni de chai, mais opère sans doute la plus vieille cuverie virtuelle de Californie et l'une des plus respectées.

Sa production se concentre uniquement sur les vins provenant de trois vignobles distincts travaillés par des viticulteurs avec qui il cultive une amitié depuis de longues années et à partir desquels il peut obtenir des raisins de première qualité : Brandlin sur Mount Veeder, Stewart à Los Carneros et Fore Family dans Red Hills Lake County. Il a ainsi la chance de produire, en quelque sorte, des vins "estate" sans en être propriétaire.

Revue de presse :

Jean Aubry, *Le Devoir*, Dec 2021

Vin de haut vol et de grande sève que ce «zin» particulièrement racé, fourni en tanins frais et bien mûrs, dont l'intégration à la trame boisée commence tout doucement à s'opérer. Un rouge évidemment puissant, structurant le palais en jouant habilement de densité et de fraîcheur en offrant une portée de bouche assurée, serrante, longuement épicée. Un rouge d'hiver sous zéro destiné au couscous et tagine ensoleillés.