



**Producteur :** Easton - Terre Rouge

**SAQ (CCNP) :** 897124

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 34.75 \$

---

**Appellation :** California

**Type de produit :** Vins

**Pays :** États-Unis

**Région viticole :** Californie

**Nom du propriétaire :** Bill Easton

**Géologie du sol :** granitique en majorité

**Encépagement :** Syrah (100%)

---

**Vinification :** Traditionnelle française, égrappage et pigeage

**Élevage :** En fût de chêne français, 10 à 30 % de fût neuf maximum.

---

**Accord vin et mets :** Agneau, grillades, viandes braisées

---

---

### 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 :

**Philippe Lapeyrie, TVA Salut Bonjour, Jan 2025**

Un envoutante, expressive, savoureuse et passablement évoluée syrah californienne ! Temps de garde: 3 à 5 ans - À déguster avec : Un burger de bœuf bien garni, un poulet entier BBQ...

<https://www.salutbonjour.ca/2025/01/18/boire-la-californie>

**Jean Aubry, Du vin dans l'encrier, Oct 2024**

Le plus beau de l'affaire est non seulement de retrouver ce millésime sur le marché mais qu'il soit aussi disponible en quantité suffisante pour rendre heureux les amateurs du célèbre cépage. Voilà déjà une bouteille accomplie qui ne cesse de gagner en expansion dans le verre tout en se taillant tout doucement

une place au début de son plateau de maturité. Les fruits noirs consistants se partagent des nuances de bois brûlé, de fumée, de tapenade et de poivre noir sur une bouche très fraîche, serrante, longue et un rien animal. Bref, à ce prix, placez-en trois bouteilles de côté pour épater à l'aveugle vos amis. J'aime !

[https://jeanaubry.substack.com/p/quatre-belles-syrahs-degustees-a?utm\\_source=post-email-title&publication\\_id=2317494&post\\_id=150481475&utm\\_campaign=email-post-title&isFreemail=false&r=44ixie&triedRedirect=true](https://jeanaubry.substack.com/p/quatre-belles-syrahs-degustees-a?utm_source=post-email-title&publication_id=2317494&post_id=150481475&utm_campaign=email-post-title&isFreemail=false&r=44ixie&triedRedirect=true)

**Natalie Richard, La Tribune numérique, Dec 2022**

Il semble que les vins de Bill Easton continuent de se bonifier avec les années. Ce millésime est considéré comme exceptionnel dans la région des Sierra Foothills. Le vin s'ouvre sur des notes de réglisse, puis le cassis se joint à la fête dans une danse de saveurs teintées de poivre et d'épices douces. La profondeur du fruit perdure dans la complexité et la richesse de l'ensemble, tellement bien balancé. C'est un excellent vin pour accompagner le magret de canard. Et si l'envie vous prend de vous lancer dans de la grande cuisine, la conjointe du vigneron, Jane O'Riordan, propose une recette de cuisses de canard braisées à la syrah sur leur site [terrero.org/wines.com](http://terrero.org/wines.com).

<https://www.latribune.ca/2022/12/29/vins-rouges-et-bulles-festives-pour-commencer-lannee--6b52f1599c45e1f0277b20d510c828d1>

**Marie-Claude Di Lillo, Journal Métro, Nov 2022**

Les yeux fermés, on croirait une syrah des Côtes-du-Rhône, avec à peine un côté plus rond et boisé. Ce vin prouve d'une part que l'appellation des Sierra Foothills en Californie peut s'avérer un terroir excellent pour des cépages rhodaniens et d'autre part, que le vigneron Bill Easton a réussi son pari de donner à ses vins une facture européenne. Cette délicieuse syrah juteuse et à l'éclatant fruité, nous tapisse la bouche avec sa texture veloutée. Une finale épicée, à l'image de ce cépage, donne un petit kick à la fin qui est loin d'être déplaisant. C'est le vin parfait pour les charcuteries, les pâtés et même un filet de saumon en croûte d'épices. Très bon rapport qualité-prix.

<https://journalmetro.com/explorez/2954443/vins-et-plaisirs-en-prevision-des-fetes-bis/>

**Jean Aubry, Le Devoir, May 2022**

Je ne vois jamais la moindre déception poindre à l'horizon lorsque je déguste les vins de ce domaine. Non seulement j'en ai pour mon argent, mais j'avoue retirer beaucoup de satisfaction de l'intégration fruitée à la trame tannique fine, où le boisé est omniprésent. C'est riche, frais, puissant et moelleux de texture. Pas mal sur le burger d'agneau.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/713418/le-rouge>

**André Maccabée, Cité Boomers, May 2022**

Le vin cépage de la syrah de Terre Rouge des côtes californienne Easton est arrivé. Un vin dont ils vous disent qu'il vient de l'ouest (ouest) de leur cave sur de petites collines de loam sablonneux (côtes) juste à l'extérieur de l'appellation du comté d'Amador, à quelques kilomètres de la rivière Mokelumne. Il est fait avec le plaisir actuel à l'esprit, plutôt que la longévité.

Dégusté par un comité mixte sur le patio avec des grillades, je résume les fiches. 100% de la syrah, le monopole ne dit rien sur le cépage. La finesse du cépage rhodanien avec la vivacité de la Californie. Une robe de soirée, une belle structure, des parfums de fruits mûrs rouges et noirs, un peu de tabac et de bois, a

t-il fait de la barrique? La bouche étonnante, soyeuse en reprise du nez sur des notes épicées de poivre et autres épices selon un de nos chefs. Un vin plaisant de l'attaque à la finale longue, le prix est bon pour un tel vin. 27,95\$ dans environ 160 magasins : <https://www.saq.com/897124>

Pour savoir toute l'Histoire du vignoble, passez voir le site de leur agence:  
<https://rezin.com/producteur/easton-terre-rouge>

<https://www.citeboomers.com/le-vin-est-un-lubrifiant-social/>

**Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Jun 2021**

La majeure partie des raisins qui composent cette cuvée provient d'un vignoble situé dans l'appellation Lodi, à l'ouest des limites du comté d'Amador; le reste provient des Sierra Foothills, berceau du Domaine de la Terre Rouge. Bien qu'elle soit un peu plus contenue en 2015, cette syrah n'en est pas moins savoureuse. Après une courte aération dans le verre, les notes de poivre et de viande fumée se révèlent ; les tanins sont encore compacts, mais polis par le temps. Fans de Terre Rouge, essayez aussi de mettre la main sur l'une des dernières bouteilles du Tête à Tête 2012: un régal!

<https://www.journaldemontreal.com/2021/06/04/la-californie-sans-le-cabernet>

**Nadia Fournier, Le guide du Vin 2021, Phaneuf, Le Guide du Vin 2021, Oct 2020**

GRAPPE D'OR !!! La majeure partie des raisins qui composent cette cuvée provient d'un vignoble situé dans les Clements Hills de l'appellation Lodi, à l'ouest des limites du comté d'Amador; le reste trouve sa source dans les Sierra Foothills, berceau du Domaine de la Terre Rouge. Un nez invitant de fleurs et d'épices donne envie de croquer dans ce (vin). La bouche ne déçoit pas et livre une syrah savoureuse, qui déroule un tapis de fruits mûrs et suaves, d'herbes de Provence et de poivre. Long, ouvert et très digeste, grâce à un fin équilibre entre les éléments. Un classique, avec raison!