



**Producteur :** Stratus Vineyards

**SAQ (CCNP) :** 13601446

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 49.50 \$

---

**Appellation :** Niagara-On-the-Lake VQA

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Canada

**Région viticole :** Niagara Peninsula

**Nom du propriétaire :** David Feldberg

**Géologie du sol :** Terreau argileux sur sous-sol calcaire.

**Encépagement :** Cabernet Franc (100%)

---

**Vinification :** Fermentation en cuves, puis pressurage doux pour la mise en barriques.

**Élevage :** Environ 18 mois en fût de chêne français (25% neuf). Mise en bouteilles par gravité.

---

---

### Le domaine :

Élégant, moderne et construit selon des principes écologiques, le chai de Stratus est devenu en 2005 le premier dans le monde à recevoir la certification LEED.

Avec seize cépages répartis en 44 parcelles, Jean-Laurent Groux y cultive la plus grande variété de la péninsule du Niagara afin d'avoir un éventail de saveurs et textures permettant d'élaborer des créations complexes et originales.

Bien qu'on retrouve dans la cuverie un équipement ultramoderne, l'approche de Jean-Laurent se veut traditionnelle dans la vinification, s'exprimant surtout dans l'art de l'assemblage dont les cuvées Stratus White et Stratus Red représentent la quintessence.

### Revue de presse :

**Nadia Fournier, Le journal de Montréal - Blogue Les Méchants Raisins, Jul 2024**

Cette winery ultramoderne produit des vins plus mûrs et concentrés que la moyenne de la péninsule, assez représentatifs du micro-climat un cran plus chaud de Niagara-on-the-Lake. Stratus se distingue depuis un moment par l'excellente qualité de ses cabernets francs et ce 2019 –encore disponible sur SAQ.com et dans quelques succursales– n'y fait pas exception. L'attaque en bouche, quoique ronde, caressante, pulpeuse même, sans que le vin n'accuse aucune mollesse ni lourdeur. La trame tannique veloutée est soulignée d'une amertume mûre et fort élégante qui laisse en finale une impression saline qui titille les papilles et fait saliver. Si vous craignez le profil parfois végétal du cabernet franc, soyez rassuré: il n'y a ici pas l'ombre d'une verdure, mais une tonne de saveurs de fruits noirs, sur fond de graphite, d'épices et de tabac.

Déjà ouvert, mais apte à tenir la route jusqu'en 2026-2028, au moins.

<https://www.journaldemontreal.com/2024/06/29/deux-tenors-de-niagara-pour-le-long-week-end>

**Jean Aubry, Le Devoir, Sep 2023**

Parmi les top cabernets francs du pays, celui-ci se distingue par sa sève, mais surtout par sa portée qui, tel un mille-feuille, superpose et intègre finement le fruité, le boisé, l'épicé et l'empyreumatique sur un ensemble structurant, mais aussi très frais, de belle longueur. Une petite merveille dégustée sur un vitello tonnato.

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/798973/grappiller-pendant-il-reste>