



**Producteur :** Peter Franus

**SAQ (CCNP) :** 897652

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 53.75 \$

---

**Appellation :** Mount Veeder

**Type de produit :** Vins

**Pays :** États-Unis

**Région viticole :** Californie

**Nom du propriétaire :** Peter Franus

**Géologie du sol :** Sols volcaniques d'exposition Est à 365m d'altitude.

**Encépagement :** Zinfandel (92%) et Grenache (8%)

**Âge moyen des vignes :** 51 ans.

---

**Vinification :** Type bordelaise. 8 jours de fermentation.

Température maximum de 85°. Remontage. 18 jours de macération.

**Élevage :** 15 mois en fûts 90% français et 10% américains. 40% sont neufs.

---

**Aspect visuel :** Couleur rubis moyen.

**Aspect gustatif :** L'impression de cerise noire d'abord juteuse est soutenue par des tanins qui, curieusement, disparaissent rapidement à l'arrière-plan. Merveilleusement appétissant et agréable.

**Aspect olfactif :** Nez vibrant et séduisant de framboise, poivre blanc, piment de Jamaïque avec une touche de vanille.

---

---

### 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, Oct 2023**

Il y a une signature Franus. Une signature précise qui place le cépage au coeur des débats et qui ne souffre aucune improvisation. C'est cueilli mûr, sans excès, vinifié sans abuser de macérations trop prononcées qui en excluraient détails et élégance, le tout axé sur la fraîcheur et un sens calculé du plaisir accumulé. Puissance, mais finesse sur fond de boisé noble que les années «tasseront» plus avant.

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/2023-10-14/vins-semaine-du-14-octobre-2023>

**Jean Aubry, Le Devoir, Sep 2022**

Il y a de belles choses qui émanent de l'appellation Mount Veeder, et ce grand zin en fait partie. Nous sommes déjà devant un monument de puissance, mais aussi de fraîcheur, avec ce rouge qui fouille en profondeur, étageant les saveurs pour en tirer une espèce de sapidité minérale forte, avec ses notes de graphite, de zan et de prune confite. Grand vin.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/760199/le-canon>

**Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Sep 2022**

Alongside Ridge vineyards, this is my favourite zinfandel and has been for years. The high altitude vineyard of old vines produces fruit of exceptional flavour, depth and aromatics. The fruit is blue and blackberry, kinda wild and incredibly fresh for a zin. The florals and spice are there as well. The tannins are fine and layered. This is truly a different kind of zin than what you may be used to drinking with its low residual sugar and refreshing acids behind the heft. Power and finesse. The 2018 might be one of the best Franus zins I have tasted.

Grape varieties: zinfandel, mourvèdre, carignan.

Residual sugar: 2.9 g/l. Serve at: 18C.

Drink now-2028.

Food pairing idea: Grilled lamb, grilled filet mignon with pepper sauce.

<https://montrealgazette.com/life/bill-zacharkiws-wines-of-the-week>

**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.