



Producteur : Easton - Terre Rouge

SAQ (CCNP) : 10745989

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 32.25 \$

Appellation : Sierra Foothills

Type de produit : Vins

Pays : États-Unis

Région viticole : Californie

Nom du propriétaire : William Easton

Géologie du sol : Granitique et shisteux.

Encépagement : Syrah (56%), Mourvèdre (28%) et Grenache (16%)

Élevage : 16 mois en fûts de chêne français François Frères.

Aspect gustatif : Un vin éclatant de soleil, charnu, marqué par la confiture de fruits noirs, la prune, les fruits cuits, la fumée et la viande.

Le domaine :

Il s'agit du deuxième vin de la cuvée Noir du Domaine de la Terre Rouge. Ce qui n'est pas sélectionné pour entrer dans la grande cuvée sert à constituer le Tête-à-Tête. Si le Noir se compare à un Châteauneuf-du-Pape, on peut alors dire que le Tête-à-Tête est conçu dans l'esprit d'un Côtes-du-Rhône villages.

Revue de presse :

François Bisson, Frank boit quoi (infolettre), Jun 2023

La cuvée Terre rouge, assemblage de syrah, mourvèdre et grenache élevés en fûts de chêne pendant 16 mois, se veut faire référence au sol granitique et volcanique typique de sa région. Un vin de soleil, charnu, marqué par la confiture de fruits noirs, la prune, les fruits cuits, la fumée et la viande. Un très beau vin de BBQ, malheureusement qui n'est pas certifié bio puisque les États-Unis sont tellement sévère sur la chose, que beaucoup de petit vigneron comme celui-ci préfère ne pas investir les sommes astronomiques pour obtenir la certification. Mais rassurez-vous, le vin est propre, le vignoble aussi. Aucun additif, aucun produit chimique, levures indigènes et travail manuel. La chance de déguster un vin avec déjà une belle évolution de 11 ans d'âge!

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Apr 2022

Que ce soit pour célébrer en famille ou en comité restreint, voici cinq vins qui vous plairont sans détour. Soyez prudent, prenez soin de vos proches et de vous-même.

Buvez moins. Buvez mieux. Et joyeuses Pâques!

(...)

Un très bon rouge californien né des mains talentueuses de Bill Easton qui adore miser sur les cépages rhodaniens. On est ici sur un assemblage de grenache, mourvèdre et syrah. Avec déjà dix ans au compteur, le vin montre une jolie patine tant au niveau des parfums secondaires (terre mouillée, viande fumée, prune, figue) qu'en bouche avec une matière charnue et des tanins domptés par le temps. Un vin complexe qui en donne énormément pour le prix. Il fera un malheur avec l'agneau pascal.

Terre Rouge, Tête-à-Tête 2012, Sierra Foothills, États-Unis 29,20\$ – Code SAQ 10745989 – 14,5% – 2,8 g/L

<https://www.journaldemontreal.com/2022/04/16/les-cinq-vins-de-paques>

Jean Aubry, Le Devoir, Mar 2022

Dix ans et toutes ses dents. Après un 2011 à point lors de sa mise en marché (mais avec quelques problèmes de bouchons «séchés»), voilà un 2012 qui, me semble-t-il, offre encore son fruité de jeunesse, mais agréablement fondu à la sève parfaitement intégrée de l'ensemble. Un trio rhodanien de cépage qui n'a rien à envier aux célèbres crus locaux, à la différence qu'il offre ce petit quelque chose de plus, ce grain de magie californien ici rendu avec tout le savoir-faire de Bill Easton, dans cet esprit de fraîcheur et d'harmonie digne des beaux flacons. À ce prix, aucune hésitation possible, surtout si quelques ragoûts fumants sont au programme.

Tête-à-Tête 2012, Domaine de la Terre Rouge, Californie, États-Unis (29,20\$ – 10745989).

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/684522/l-univers-graphique-de-benoit-tardif>

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Feb 2022

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. Ses parcelles de syrah, de grenache, de mourvèdre et de zinfandel, souvent plantées en haute altitude, où la vigne trouve des zones d'ombre et une fraîcheur providentielle. Les odeurs de ce 2012 sous-bois et de fleurs séchées annoncent un vin à parfaite maturité. Ce qui se confirme en bouche, tant par sa texture dépouillée, tissée de tanins souples [...]

La suite dans Le guide du vin 2022 (p. 235)

TERRE ROUGE, Tête à Tête 2012, Sierra Foothills, États-Unis

29,20\$ - 10745989

<https://mailchi.mp/1c978d7d6a05/linfolettre-de-nadia-fournier-3-fvrier-2022?e=e4cd11fcd5>

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Mar 2021

This wine is in prime time. While the youthful vigour of the fruit has matured and has started to move toward earthier, gamier notes, what you get in exchange are absolutely killer aromatics. I swirled my glass over and over, coaxing out more florals, more spice, alongside that subdued fruit. The tannins still have some pop, so don't fear pairing this with some meat, and the finish is beautifully finessed. I wouldn't hold it much longer. This is drinking great.

Grape varieties: syrah, mourvèdre, grenache.

Residual sugar: 2.8 g/L.

Serve at: 18 C.

Drink now.

Food pairing idea: grilled veal chop au jus with grilled mushrooms.

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-march-26-2021>

Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Feb 2021

Le nom de cette cuvée est tout désigné pour un souper en amoureux, mais ce n'est pas tant ce qui retient notre attention quand on goûte le Tête-à-Tête de Bill Easton. On est plutôt happé par le charme suranné de ce vin arrivé à parfaite maturité, dont le nez déploie des odeurs de cuir, de fleurs séchées et de fruits rouges compotés. La texture montre aussi une certaine évolution; les tanins ont été polis par le temps et coulent en bouche comme une caresse. Comme toujours, une très belle interprétation des cépages rhodaniens, avec un accent californien.

<https://www.journaldemontreal.com/2021/02/12/saint-valentin-menu-3-services-pour-epater>

Jean Aubry, Le Devoir, Jan 2021

Voilà qui comblera l'amateur qui n'est pas allé au soleil dans le Sud à ce jour. Car du soleil, il y en a ici, chauffant les sous-sols granito-volcaniques avec, combinées, quelques années de bouteille pour en assagir l'intensité. Ça sent ici l'amarone, tant la profondeur des textures et la richesse des fruits épicés allongent la finale. Belle affaire!

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/592900/le-canon>