AMADOR COUNTY ZINFANDEL

2016 · Rouge · États-Unis / Californie



Producteur : Easton - Terre Rouge
SAQ (CCNP) : 897132
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 32.25 $

Appellation : Amador County
Type de produit : Vins
Pays : États-Unis
Région viticole : Californie
Nom du propriétaire : WIliam Easton
Géologie du sol : Granitique.
Encépagement : Zinfandel (100%)

Élevage : 10 mois en fûts français.

Aspect visuel : Fruits rouges.
Aspect olfactif : Cerises noires, mûres, riche et ample.

Accord vin et mets : BBQ, côtes levées, grillades coréennes.

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 :

Dave McIntyre, Washington Post, Mar 2024

Here's a chance to experience traditional-style zinfandel from old bush-trained vines on the red-earth mountain slopes of Amador County. Jane O'Riordan and Bill Easton specialize in deeply colored red wines from zinfandel and barbera under the Easton label, and Rhône varieties as Terre Rouge. Their style combines depth and power with precise balance. The wines also age well, as this 2016 shows bright cranberry and raspberry flavors with herbal notes of sage around the edges. This is a delicious intro to Amador County zin, and may tempt you to splurge on some of their single-vineyard offerings. ABV: 14.5 percent. BW: 560 grams (Average)

https://www.washingtonpost.com/food/2024/03/07/kosher-for-passover-wine-merlot-recommendation/

Natalie Richard, La Tribune, Feb 2024

Dans la région des Sierra Foothills en Californie, le zinfandel s'est implanté dès 1850, pour étancher la soif des immigrants venus dans l'espoir de faire fortune. C'était l'époque de la ruée vers l'or. Maintenant le joyau se trouve dans les vins de Bill Easton, comme en témoignent ses savoureux zinfandels. Loin des clichés, c'est une valeur sûre pour ceux et celles qui aiment les vins concentrés et puissants, avec des saveurs nuancées de fruits noirs et d'épices, de fruits séchés et de noix, le tout balancé de la juste fraîcheur.

https://www.latribune.ca/vivre/dans-le-verre/vin/2024/02/29/cinq-vins-pour-la-semaine-de-relache-EQEVR5JAN5GK7NYC4I3NVY2LBQ/

Philippe Lapeyrie, Salut Bonjour, Oct 2023

Un zin américain de 8 ans d'âge qui offre une très jolie complexité aromatique et gustative!
Zinfandel 2015
Domaine de la Terre Rouge - Bill Easton
Amador County - Californie - États-Unis
Code: 897132
[...]
Sucre résiduel par litre: 5 grammes
Servir à 16-17 degrés Celsius
À déguster avec un gros burger bien garni, des côtes levées ou des pilons de poulet BBQ.
Aucune cuvée signée du talentueux vigneron américain Bill Easton ne m'a laissé sur ma «soif» à ce jour. Sans être le plus grand consommateur de zinfandel du Golden State, j'ai littéralement craqué pour celui-ci qui est issu du millésime 2015. C'est fourni, moderne, de bonne mouture et ses 8 ans d'âge lui vont à ravir. N'attendez pas plus de 3 ou 4 ans pour boire la bouteille.

https://www.salutbonjour.ca/2023/10/21/un-voyage-en-catalogne-dans-la-vallee-de-la-loire-et-en-californie

Michelle Bouffard, Infolettre de Michelle Bouffard, Jan 2023

J'ai toujours eu une affection particulière pour les zinfandels californiens issus de vieilles vignes et ceux de Bill Easton déçoivent rarement. D'origine croate, le zinfandel s'épanouit particulièrement dans la région ensoleillée d'Amador County. On y retrouve des vignes qui datent des années 1860! Gourmand avec des notes d'épices, de pruneaux, de figues et de fruits noirs compotés qui côtoient des notes tertiaires de cuir et de tabac. Les tannins sont élégants et fondus et l'acidité élevée rend le vin digeste malgré son profil généreux. Fortement recommander avec des côtes levées ou du poulet au beurre.

https://mailchi.mp/642d91935a87/une-premire-session-wset-cet-t-inscriptions-en-cours-11574262?e=bd37c0d9b1

Michelle Bouffard, Magazine VÉRO, Mar 2022

Si le zinfandel a longtemps été associé aux rosés californiens sucrés de piètre qualité, il montre son plein potentiel en vin rouge. La région d'Amador County est particulièrement réputée pour ses vieilles vignes de zinfandel, et Bill Easton y produit des vins riches et généreux. Complexe et complet, avec des notes de fruits noirs cuits, de confiture de mûres et d'épices qui s'entremêlent et perdurent en finale, celui-ci est exquis avec des plats de cuisine indienne et des côtes levées. Easton, zinfandel Amador County 2015, Californie, 28,30$.

https://veroniquecloutier.com/vins/vins-5-rouges-pour-lhiver

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Feb 2022

Cette cuvée populaire de Bill Easton est l'archétype du zinfandel joufflu et, somme toute, très digeste. Maintenant ouvert, comme en témoignent ses parfums de fleurs séchées et de cuir, le 2015 conserve tout de même un fond de fruits frais, ponctué d'accents de réglisse et d'olive noire. Solaire et chaleureux, avec une acidité juste assez soutenue qui élève la matière et apporte une agréable vitalité en bouche.
28,30$ - Code SAQ 897132 – 14,5% - 5,1 g/L

https://www.journaldemontreal.com/2022/02/05/la-cote-ouest--avec-pas-dcab--ou-si-peu

Mandi Robertson, The Suburban, Jan 2022

A rustic, full bodied red with brimming with finesse and freshness. This expression of Zinfandel the you will be effortlessly be drawn to – ripe and juicy blackberry, plum, and blueberry fruit with earthy spice notes woven through. The tannins are soft and ripe – just a wonderfully balanced wine where every sip should be savored. The layered finish is focusing on sweet tobacco and leather, such a harmonious wine that would pair brilliantly with Korean BBQ ribs and homemade fries.

https://www.thesuburban.com/life/food/mandi-robertson-wines-of-the-week/article_b8aff582-7a20-11ec-9e5a-3332be4a1783.html?utm_medium=social&utm_source=email&utm_campaign=user-share

Natalie Richard, La Tribune, Oct 2021

Une cuvée splendide pour les amateurs de Zinfandel et tous ceux qui doutent encore que ce cépage puisse être franchement délicieux quand il est bien réalisé. Bien balancé avec une bonne fraîcheur contrairement aux notes trop confiturées que l'on rencontre souvent dans la catégorie des «zin». Le millésime 2015 du Domaine de la Terre Rouge a été classé au #45 du Top 100 du Wine Spectator.

https://www.latribune.ca/le-mag/des-bulles-et-des-grands-vins-11154b0d499c885ffe04836f903fd816

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Oct 2021

Lots of people are surprised when I tell them that one of my favourite California grapes is zinfandel. There's an authenticity about these wines when well made, and they are unique in the world of wine. I prefer them with a little age. The aromatics here are really dynamic, with dark fruits and spice exploding from the glass. The mouth, while fruit driven, is taut and focused. There's an elegance to this wine, alongside the power, that you don't find in many zins. Bring on the barbecue sauce!
Grape variety: zinfandel.
Residual sugar: 5.1 g/L.
Serve at: 16 C.
Drink now-2025.
Food pairing ideas: baby back ribs with bourbon barbecue sauce, T-bone with steak spice.

https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-oct-1-2021

Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021

L'an dernier, je notais un début d'oxydation pour ce 2014, dont Bill Easton a apparemment conservé plusieurs caisses pour le marché québécois. Le temps a fait son œuvre, dépouillant le vin de son fruité juvénile, qui fait maintenant place à des notes de fumée, de fleurs séchées et de cuir. Maintenant ouvert et à parfaite maturité. On gagnera à le boire au courant de la prochaine année.

Véronique Rivest, La Presse, Dec 2020

SEC ET SAVOUREUX
La Californie n'est peut-être pas un pays exotique, mais son cépage chouchou, le zinfandel, l'est sûrement : il en a parcouru du chemin! Les premières vignes plantées aux États-Unis sont arrivées d'une collection autrichienne. Ces vignes venaient du sud de l'Italie, où le cépage est cultivé sous le nom de primitivo, mais son origine première est en Croatie, sous le nom de tribidrag. Aujourd'hui ,c'est bel et bien en Californie qu'il est le plus cultivé. Celui-ci en a les arômes classiques, des tonnes de fruits, figues et raisins secs, cassonade, romarin, épices, sans tomber dans la caricature de la bombe de fruit. Très sec et savoureux, il fait preuve de complexité et de matière, avec des tanins modérés, fermes, qui donnent de la structure à l'ensemble. Un classique pour les viandes braisées ou en sauce barbecue, c'est aussi un très bon choix pour les saveurs exotiques de la cuisine nord-africaine, comme dans un tajine ou un couscous.

https://plus.lapresse.ca/screens/6fc770ed-b5b1-4f6f-986f-db067b8f1134__7C___0.html?utm_content=email&utm_source=lpp&utm_medium=referral&utm_campaign=internal+share