



OUTPOST HOWELL MOUNTAIN GRENACHE 2024

Notre grenache provient entièrement de notre domaine situé à 670 mètres d'altitude (2200 pieds). Les raisins d'Outpost sont récoltés tard dans la saison - manuellement et à l'aube - afin de préserver toute l'intensité et le caractère épicé distinctif des fruits provenant d'un terroir de montagne. Les vins ne sont ni collés ni filtrés, ce qui permet d'exprimer pleinement le potentiel des millésimes. Ce vin offre le caractère terreux et contemplatif du grenache.

Le millésime

Le millésime 2024 dans la Napa Valley, et plus particulièrement à Howell Mountain, a été marqué par une saison très contrastées. De généreuses précipitations hivernales ont permis de reconstituer les réserves d'eau et favorisé une croissance vigoureuse et saine des vignes. Les parcelles situées en altitude, comme Outpost et True Vineyard, et surplombant le fond de la vallée, ont bénéficié d'un excellent drainage et sont restées bien protégées des tempêtes en contrebas. Un été particulièrement chaud a naturellement limité les rendements tout en renforçant l'intensité et la concentration du fruit. Une période plus fraîche et bienvenue en septembre, a permis un développement progressif des arômes et une maturation précise des tanins.

Grâce à la chaleur de début octobre, le fruit a atteint une maturité optimale, ce qui a permis de récolter les deux parcelles au moment idéal. Une gestion rigoureuse du vignoble et un tri méticuleux ont abouti à des quantités plus modestes, mais d'une qualité exceptionnelle. Les vins révèlent une robe profonde, une concentration impressionnante et un équilibre harmonieux, avec des tanins magnifiquement mûrs et polis qui expriment à la fois la puissance et l'élégance caractéristiques de Howell Mountain.

Notes de Dégustation

Le millésime 2024 allie des notes de fruits rouges vifs à un caractère typique des vins de montagne, indéniablement savoureux. Des arômes de fraises des bois et de crème laissent place à des saveurs de confiture de fraises, de cerises séchées, de fenouil et d'anis grillé. Dense mais dynamique, le palais est soutenu par une acidité vive, créant un vin d'un équilibre et d'une persistance remarquables.

Informations Techniques

Cépage : 100 % grenache (clone Alban 2)

Elevage : en barriques anciennes de chêne français de type bourgogne (228L) et deux fûts de chêne français de type puncheon (500L), pendant 13 mois

Production : 291 caisses

Oenologue consultant : Thomas Rivers Brown

Oenologue : Tommy Ufland

