OUTPOST

Outpost Howell Mountain Zinfandel 2024

Notre zinfandel est entièrement issu de notre vignoble situé à 670 mètres d'altitude. Les raisins d'Outpost sont récoltés tard dans la saison (à la main, à l'aube), afin de préserver toute l'intensité et le caractère épicé distinctif des fruits de montagne. Les vins ne sont ni collés ni filtrés, ce qui permet d'exprimer pleinement le potentiel des millésimes.

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 de Howell Mountain.

Notes de Dégustation

Dense, à la robe intense et issu d'un terroir de montagne, le Zinfandel 2024 incarne à la fois la puissance et la fraîcheur de Howell Mountain. Des arômes de mûres, de baies de Boysen et de fruits noirs séchés s'accompagnent de notes de poivre blanc concassé et de sous-bois. En bouche, il dévoile des nuances de confiture de mûre, de framboise sucrée, de cèdre et de clou de girofle, rehaussées par une acidité naturelle éclatante. Concentré et bien structuré, ce vin offre une finale aux notes épicées et savoureuses, avec un équilibre remarquable.

OUTPOST

Outpost Howell Mountain Zinfandel

2024

"From relatively young vines, Outpost's 2024 Zinfandel is a seductive effort that calls back to some of Howell Mountain's historic triumphs. Exotic notes of stone fruit are joined by hints of peppery spice and more conventional mixed berries in this full-bodied wine. It's round and supple, boasting a wonderful expansiveness without weight or excess tannins and culminating in a long, spicy finish. No doubt its success owes to the care taken in the vineyard and severe crop reduction—roughly 60% of the grapes were dropped, the wings of the remaining clusters were taken off, and any pink, underdeveloped or sunburnt berries were removed prior to harvest." *RobertParker.com, Joe Czerwinski, 97 Points*

"Deep garnet-purple in color, the 2024 Zinfandel comes bounding out of the glass with bold notes of juicy plums, black raspberries, and cherry compote, leading to hints of sandalwood, spice cake, and underbrush. Full-bodied, the palate is plush and juicy with a refreshing backbone and a long, fragrant finish." *Lisa Perrotti-Brown MW, 95 Points*

Informations Techniques

Cépage : 100 % zinfandel (clone Wente)
Elevage : en barriques de chêne français de type bourgogne (228L) dont 28 % en barriques neuves, et dans un fût neuf de chêne français de type puncheon (500L), pendant 13 mois
Production : 1,025 caisses
Œnologue consultant : Thomas Rivers Brown
Œnologue : Tommy Ufland