



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.

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

Cœnologue consultant : Thomas Rivers Brown

Cœnologue : Tommy Ufland





OUTPOST HOWELL MOUNTAIN
ZINFANDEL
2024

