



BIRICHINO



2012 BESSON GRENACHE VIGNES CENTENAIRES

Ce vignoble franc de pied, à l'exposition nordique fut planté il y a 102 ans au pied des montagnes Santa Cruz sur des sols de granit décomposé, à la portée des nuits fraîches de la brume provenant de l'océan Pacifique. Le fait que la gravure qui figure sur l'étiquette pourrait évoquer si précisément nos montagnes costières, la mer, et le soleil brillant Californien reste inexplicable car elle date d'une encyclopédie suédoise du 16ème siècle. Produit de la même manière dont nous vinifions nos pinots, nous faisons un minimum de pigeage, évitant toute macération prolongée qui risque de surextraire. La fermentation aux levures indigènes démarre tout seule quelques jours après la récolte. Nous faisons un peu de remontage, laissant environ 20% de rafles entières. Inspiré par un ami Italien (Armando Parusso à Barolo) nous avons mis à côté une petite portion pour un *appassimento* raccourci (8 jours) pour permettre les rafles seules de sécher entièrement. Toute une gamme d'arômes complexes de pêches sauvages et des épices hivernales vives émergent et contribuent leur structure et leur intérêt aromatique sans rendre plus lourd ou diminuer la clarté et le focus du vin. Après 10 mois d'élevage dans des vieux fûts de chêne français, nous avons inclus cette portion « reposée » dans la cuvée principale avant l'embouteillage, sans filtration. Sa robe vive et délicate nous rappelle le pinot et des millésimes plus frais, mais les arômes sont plutôt de cerises confites, herbes séchées, griottes et framboises sauvages. Très aromatique et très bon dans un verre Bourgignon, en finale les tannins fins et persistants réapparaissent sans qu'on les aperçoive comme des ninjas qui attaquent, silencieuses, d'en arrière.

Mise en Marché: Avril 2015

Composition: 100%

Grenache Noir

Appellation: Besson Vineyard, Central Coast

Production: 1811cs

TA: 5.5 g/l, pH 3.48, Alc 13.5%