

Shafer

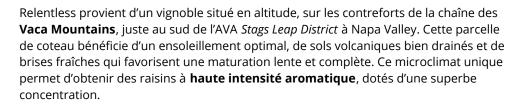
Hommage à l'œnologue Elias Fernandez, Relentless 2017 incarne la quête inlassable d'excellence, avec profondeur aromatique et finesse tannique.



Relentless 2017

Californie, Etats-Unis

Région et Vignobles



Shafer cultive ici deux cépages emblématiques de la vallée du Rhône : le **Syrah**, qui développe un fruit noir mûr, des notes fumées et épicées ; et le **Petite Sirah**, qui renforce la couleur et la structure du vin. Le vignoble est conduit selon des pratiques agricoles durables, avec un rendement volontairement faible. Cette viticulture rigoureuse permet de créer une cuvée au profil généreux, complexe et taillée pour la garde.



Le millésime 2017 s'est déroulé sous un climat chaud et stable, avec une longue saison de croissance qui a permis aux raisins d'atteindre une maturité parfaite. Récoltés entre **24,0° et 26,0° Brix**, les fruits présentent une belle intensité de couleur et une palette aromatique séduisante.

L'assemblage final réunit **86 % Syrah** et **14 % Petite Sirah**. Le vin est élevé pendant **30 mois en fûts de chêne français neufs** (Allier et Tronçais), une durée exceptionnelle qui façonne son toucher soyeux, sa complexité et sa capacité de vieillissement. À **15,8 % d'alcool**, Relentless conserve une étonnante fraîcheur et un équilibre qui témoignent de sa précision d'élaboration.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Pourpre foncé aux reflets encre, profonde et dense.
- Nez: Intense, sur des arômes de prune noire, viande fumée, cuir, épices, réglisse, pierre chaude et herbes sauvages.
- Bouche: Ample et structurée, avec des saveurs de cerise noire, vanille, menthol, et gibier rôti. Les tanins sont souples, polis, et prolongent la finale avec puissance et harmonie.



Alcool:15,80 %

Composition: 86% Syrah, 14%

Petite Syrah







Relentless 2017

Le saviez-vous?

Relentless est un hommage au dévouement sans relâche de **l'œnologue Elias Fernandez**, à la tête de la vinification chez Shafer depuis plusieurs décennies. Cette cuvée incarne sa passion pour la précision et la persistance dans l'excellence.

Accords Mets & Vins

- Côtes de porc fumées au romarin et ail noir : Un accord charnu et parfumé qui valorise la richesse du vin.
- Carré d'agneau aux herbes de garrigue : Herbes, épices et viande juteuse résonnent avec la complexité aromatique du vin.
- Ragoût de sanglier aux pruneaux : Plat sauvage et puissant, en parfaite harmonie avec la profondeur du Relentless.
- **Gouda affiné ou cheddar vieilli :** La texture et l'intensité de ces fromages soulignent la générosité et les tanins veloutés du vin.

94 Wine Spectator

Wine Spectator (WS): 94 Points (2017)

Deep and powerfully built, with a rich and polished texture that highlights wild berry and blueberry flavors that show notes of espresso, smoky beef and black pepper. Finishes with big but refined tannins. Syrah and Petite Sirah. Drink now through 2030.



Jeb Dunnuck (JD): 94 Points (2017)

While I don't think the 2017 Relentless will match the 2018, it's nevertheless a beautiful Syrah that offers lots of smoky dark berry fruits, barbecue notes, spice, and meaty nuances in a rich, pure, nicely textured, medium to full-bodied package. It's going to evolve gracefully for a solid 10-12 years.



Vinous (Antonio Galloni) (VN): 93 Points (2017)

The 2017 Relentless is a bold, flamboyant wine that seems to have put on even more density over the last year, hard as that may seem to believe. Black cherry, licorice, spice, leather and menthol are all amped up in this decidedly opulent, full-throttle Syrah-based wine. (AG) (9/2019)



