



Sine Qua Non

Une Grenache captivante née sur la Central Coast californienne, Distenta II 2020 déploie intensité, complexité florale et texture sensuelle dans une cuvée profondément originale.

SINE QUA NON



Distenta II Grenache 2020

Californie, Etats-Unis

Région et Vignobles

La cuvée Distenta II Grenache 2020 provient exclusivement des **vignobles en propriété de Sine Qua Non : Eleven Confessions (40 %), Cumulus (33 %), The Third Twin (21 %) et Molly Aïda (6 %)**, tous situés sur la **Central Coast de Californie**. Cette région bénéficie d'un **climat méditerranéen**, mêlant journées chaudes et nuits fraîches, conditions idéales pour une **maturation lente et complète** des raisins.

Les sols variés — composés de schistes, limons sableux, argiles profondes — et les topographies diversifiées offrent un **mosaïque de microclimats**. Chaque parcelle est travaillée individuellement, selon les principes de la **viticulture de précision**, avec de faibles rendements et un suivi rigoureux de la maturité. Ces caractéristiques permettent la création d'un vin à la fois dense, vibrant et nuancé.

Vinification

Distenta II 2020 est un assemblage composé de **77,9 % Grenache, 9,4 % Mourvèdre, 7,9 % Syrah, 4,3 % Petite Sirah et 0,5 % Viognier**. Environ **29 % des raisins ont été fermentés en grappes entières**, une méthode favorisant structure, tension et complexité aromatique. La fermentation est conduite lentement pour préserver finesse et intégrité du fruit.

L'élevage s'est déroulé sur **23 mois en fûts de chêne français**, dont **52 % de bois neuf**, assurant une intégration parfaite entre le fruit, les tannins et les notes boisées subtiles. Le vin n'est **ni collé, ni filtré**, selon les pratiques artisanales de la maison. Le résultat est une Grenache de **grande profondeur**, structurée, florale et sensuelle, avec un potentiel de garde remarquable.

Tasting Notes

- **Color:** Robe pourpre-noire intense, presque opaque.
- **Aroma:** Arômes profonds de tarte à la mûre, cerise noire confite, réglisse fondue, chocolat noir, violette confite, poivre de Sichuan et jus de viande.
- **Palate:** Bouche riche et concentrée, aux couches de fruits rouges et noirs, tanins veloutés, équilibre superbe entre tension florale et structure. Finale longue, parfumée, persistante et minérale.

Alcool : 14,50 %

Composition: 78% Grenache, 9% Mourvèdre, 8% Syrah, 4% Petite Syrah



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Distenta II Grenache 2020

Le saviez-vous ?

Le mot « **Distenta** », emprunté au latin, signifie « non étiqueté ». Ce nom reflète la volonté de Sine Qua Non de **s'affranchir des contraintes commerciales et réglementaires**, en poursuivant une esthétique de liberté créative. La cuvée Distenta II Grenache 2020 a été saluée par la critique internationale, recevant **97-99 points par le Wine Advocate**, un hommage à la virtuosité technique et au style résolument personnel du domaine.

Wine Pairing Ideas

- **Côtelettes d'agneau grillées au romarin** : la richesse du vin s'accorde à la texture juteuse et aux notes herbacées du plat.
- **Magret de canard aux fruits rouges** : les arômes de cerise et de mûre du vin résonnent avec la douceur acidulée de la sauce.
- **Risotto aux cèpes et huile de truffe** : une alliance savoureuse entre l'umami du plat et la profondeur aromatique du vin.
- **Gouda affiné ou Bleu de Termignon** : les saveurs concentrées du fromage équilibrent la structure et la générosité fruitée du vin.



Jeb Dunnuck (JD) : 100 Points (2020)

The 2020 Grenache Distenta II is a blend of mostly 78% Grenache and the rest Mourvèdre, Syrah, Petite Sirah, and a tiny splash of Viognier. It's a ripe, sexy, insanely good barrel sample that has remarkable purity, tons of black raspberry and cassis fruits, perfect balance, full-bodied richness, and an already complex bouquet of violets, spice, and flowers. I continue to be blown away by what this estate seems to achieve with Grenache in just about every vintage. Barrel Sample: 97-100



Robert Parker (RP) : 99 Points (2020)

Still in barrel, the 2020 Grenache Distenta II is a blend of 77.9% Grenache, 9.4% Mourvèdre, 7.9% Syrah, 4.3% Petite Sirah and 0.5% Viognier. Fruit comes entirely from the Krankl's estate vineyards: Eleven Confessions (40%), Cumulus (33%), The Third Twin (21%) and Molly Aïda (6%). It was made with 29% whole clusters, predominantly Grenache. "Ten years ago, I was afraid of whole clusters," Manfred Krankl recalls. "Now, I quite like it, especially on Grenache, a little less so on Syrah." Matured about 23 months in 52% new French oak and demi-muids, it has a deep ruby-purple color and slowly opening scents of wild berry jam, burnt orange peel, black tea leaves and coffee beans. The palate is full-bodied yet light on its feet, with juicy, floral flavors and a dreamy texture woven from loads and loads of super-fine tannins. Barrel Sample: 97-99



Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 96 Points (2020)

The 2020 Grenache Distenta II is a powerful, driving wine. In this tasting, the Grenache comes across as a bit compact. I imagine some of the stress of this warm dry season has an impact here, even though the yields were actually on the higher side. It will be interesting to see if this gains a bit more body in aging. All that said, the 2020 finishes with very good freshness. (AG) (6/2022)

