Bogle Vineyards

Issu de vieilles vignes de Lodi et Amador County, ce Zinfandel exprime la richesse généreuse des grands rouges patrimoniaux de Californie avec une finale polie et séduisante.

BOGLE
VINEYARDS

Old Vine Zinfandel 2023

Californie, Etats-Unis

Région et vignobles

Bogle Vineyards Old Vine Zinfandel 2023 provient de vieilles vignes situées à **Lodi et Amador County**, deux secteurs emblématiques de Californie pour le Zinfandel. Lodi, dans Central Valley, est particulièrement réputé pour ses anciennes plantations, souvent conduites en gobelet, tandis qu'Amador County, dans Sierra Foothills, est une région historique liée à la Ruée vers l'or et connue pour ses Zinfandels expressifs et charnus.

Ces terroirs intérieurs, chauds et ensoleillés, conviennent idéalement au profil généreux du Zinfandel, tout en permettant de conserver de la fraîcheur lorsque la maturité est bien maîtrisée. Les vieilles vignes donnent généralement des rendements plus faibles, favorisant la concentration aromatique et la texture. L'appellation Californie permet à Bogle d'assembler des lots complémentaires, associant le fruit juteux de Lodi à la profondeur épicée, terreuse et solaire d'Amador County.

Vinification

Bogle Vineyards Old Vine Zinfandel 2023 est élaboré à partir de Zinfandel issu de vieilles vignes de Lodi et Amador County. La fiche technique du producteur indique une appellation California, un degré d'alcool de **14,5%**, un pH de 3,71 et une acidité de 0,55 g/100 ml, pour un profil mûr, rond et suffisamment frais pour rester équilibré.

Le vin est élevé pendant **14 mois en fûts de chêne américain de deux ans**, un choix qui accompagne naturellement l'abondance fruitée du Zinfandel avec des nuances d'épices douces, de toast et de noix de coco. L'ensemble donne un rouge soigné et généreux, riche en fruits rouges et noirs, assoupli par l'élevage, mais relevé par une acidité vive et bien intégrée. Une légère rondeur fruitée prolonge la sensation veloutée sans masquer les notes poivrées, herbacées et terreuses.

Alcool :14,50 %

Composition: 91% Zinfandel, 7% Primitivo, 1% Petite Syrah, 1% Merlot

BOGLE
VINEYARDS

Old Vine Zinfandel 2023

Notes de dégustation

- **Couleur :** Robe rubis profond à reflets pourpres, avec un cœur sombre et jeune qui souligne la concentration du fruit californien.
- **Arôme :** Nez expressif de fruits des bois, cassis mûr, framboise et groseille, accompagné de poivre noir concassé, genévrier sauvage, sauge séchée, thym, nuances terreuses et délicates notes de noix de coco toastée.
- **Bouche :** Bouche riche et veloutée, marquée par la cerise acidulée, les baies rouges et noires, la framboise mûre, les épices pâtissières et une touche de douceur boisée. L'acidité apporte de l'élan, les tanins restent souples et la finale se montre ample, gourmande et persistante.

Le saviez-vous ?

Zinfandel est souvent considéré comme le grand cépage rouge signature de Californie, mais ses origines remontent à Croatia, où il est lié à Tribidrag et Crljenak Kaštelanski. Son histoire californienne est d'autant plus fascinante que certaines des plus anciennes vignes encore productives de l'État sont du Zinfandel, offrant à ce vin un véritable lien avec le patrimoine viticole local.

Accords mets et vins

- **Pizza au pepperoni cuite au feu de bois :** Le fruit mûr et les épices du vin répondent à la sauce tomate, tandis que sa touche poivrée accompagne les notes fumées et relevées.
- **Pâtes au ragù mijoté à la tomate :** La rondeur fruitée du Zinfandel adoucit l'acidité de la tomate, et ses accents herbacés font écho à l'origan, au basilic et à la viande.
- **Travers de porc grillés au barbecue :** Les fruits noirs, les notes de chêne américain et la douceur épicée s'accordent avec le fumé, la sauce caramélisée et la richesse du porc.
- **Légumes grillés au romarin et balsamique :** Les notes d'herbes sauvages et l'acidité du vin équilibrent les légumes caramélisés, tandis que le fruit accompagne la douceur du balsamique.

90 WINEENTHUSIAST

Wine Enthusiast (WE) : 90 Points (2020)

This California Zin does not disappoint. An elevated acidity gives the wine energy, uplifting the fresh fruit notes of blackberry, black cherry and boysenberry. Well-integrated oak means a subtle dusting of nutmeg, star anise and clove. Tannins are a resolved, chalky texture, adding structural integrity and never distracting.