



## *Vignoble du domaine Chappellet*

Les grands vins reflètent la complexité et le caractère des grands vignobles, ainsi que la vision, la passion et la patience de ceux qui les cultivent. S'élevant de 800 à 1 800 pieds au-dessus du niveau de la mer, le vignoble de Chappellet Estate, sur la colline de Pritchard, a gagné une renommée mondiale pour ses raisins qui produisent des vins de montagne d'une profondeur, d'une longévité et d'une élégance rares.

Depuis 1967, les Chappellets sont des intendants dévoués de cette terre, travaillant à l'honneur de l'intégrité naturelle de Pritchard Hill, tout en évoluant constamment leurs techniques pour réaliser le plein potentiel expressif du site. Dans la pratique, cette intendance s'est manifestée dans trois domaines clés : le respect de la variation naturelle de Pritchard Hill, un perfectionnement constant des pratiques viticoles basé sur des années d'expérience, et un engagement sur les méthodes d'agriculture durable et biologique.

Salué comme « Grand Cru de Napa » et reconnu comme l'un des sites les plus importants au monde pour la culture des cépages bordelais, en particulier le cabernet sauvignon, les racines de la grandeur de Pritchard Hill remontent à quatre millions d'années, lorsqu'un volcan de 14 000 pieds dominait ce qui est aujourd'hui la chaîne orientale de la vallée de Napa. L'érosion, l'eau, le vent et le soleil se sont combinés pour sculpter cette région au fil des millénaires, laissant Pritchard Hill avec son éventail de pentes spectaculaires et de sols volcaniques minces.

Avec une variété d'élévations, d'expositions et de types de sol, qui comprennent des profondeurs variables de limon de Sobrante et d'affleurement rocheux de Hambright, Pritchard Hill présente une rare tapisserie d'environnements de culture. Pour honorer cette diversité, la famille Chappellet et Dave Pirio, directeur de vignoble de longue date, guident l'équipe de 15 personnes dédiée au vignoble tout au long de l'année pour cultiver le flanc de la montagne en 48 blocs distincts, dont 40 blocs de cabernet sauvignon. Des cépages, des clones et des porte-greffes spécifiques ont été sélectionnés pour chaque bloc, en fonction d'une compréhension complexe de chaque site individuel. Cet accent mis sur la diversité par opposition à l'uniformité se traduit par une vaste palette de fruits, y compris neuf clones cabernet différents, à partir desquels mélanger les vins de Chappellet. En conséquence, même pendant les millésimes difficiles, le site a toujours des blocs de fruits qui excellent.

En plus de leur travail de pionnier dans le domaine de la plantation de vignes en haute altitude, les Chappellets sont depuis longtemps partisans de méthodes agricoles plus respectueuses de l'environnement. Dès le début des années 1980 (bien avant que le terme « durable » ne soit utilisé), Chappellet a été l'un des premiers domaines viticoles à planter des cultures de couverture comme méthode de conservation des sols et de prévention de l'érosion. Cette adoption précoce de pratiques telles que l'agriculture sans labour s'est transformée en un programme complet de techniques durables utilisées pour éliminer l'utilisation de produits chimiques synthétiques. Ces techniques comprennent l'utilisation de cultures de couverture, de boîtes à oiseaux, de compostage sur place et d'engrais organiques. En conséquence, le vignoble de Chappellet a obtenu la certification biologique de California Certified Organic Farmers (CCOF) en 2012. En plus de l'intégrité et de la santé du site, seulement 104 des 640 acres du bien sont plantés en vignes, ce qui signifie qu'une grande étendue de terres non cultivées entoure les vignobles avec un tampon naturel de belles forêts et de prairies qui protègent les plantes contre les parasites et les produits chimiques indésirables.

Incarnant le travail acharné de deux générations, la viticulture sur la colline de Pritchard reflète une relation intime entre la famille Chappellet et une propriété viticole spectaculaire. De l'engagement de l'équipe du vignoble à de faibles rendements et une gestion minutieuse de la canopée à la croyance de la famille en une replantation régulière pour augmenter la qualité, la culture du vignoble de Chappellet a produit certains des cabernet sauvignons de montagne les plus profonds de Californie. Sur les 104 acres plantés du vignoble, 81 le sont en cabernet sauvignon, le reste étant constitué de petits blocs de merlot, malbec, cabernet franc, petit verdot et chenin blanc.

