



CHAPPELLET

La philosophie vinicole de Chappellet

Lorsque Donn et Molly Chappellet ont fondé Chappellet en 1967, leur objectif était de créer des vins de classe mondiale avec la profondeur, la complexité et le caractère des meilleures premières pousses de Bordeaux. Contrairement aux autres grands vignobles émergents de Napa Valley de l'époque, Chappellet a choisi un chemin différent de ses contemporains, regardant au-delà du plancher de la vallée vers les collines escarpées et accidentées de Pritchard Hill. Là, les Chappellets ont mis en place un programme de vignoble réputé avec un accent sur la culture de la plus belle côte de la Californie Cabernet Sauvignon.

Depuis le tout premier millésime, les vins Chappellet ont été fabriqués à la main pour incarner le terroir accidenté et l'intensité des fruits qui ont rendu Pritchard Hill célèbre. Reconnus pour leur mélange caractéristique de grandeur, de puissance et de pureté, ces embouteillages recherchés sont le résultat final d'un processus de vinification qui commence dans le vignoble. Afin d'honorer et de maintenir la diversité naturelle de Pritchard Hill, l'équipe de Chappellet cultive le domaine en 48 blocs de vignoble individuels, chacun mettant en évidence divers types de sols, élévations, expositions et degrés. Cette mosaïque de micro-vignobles regorge de cépages, de clones et de porte-greffes, et a bénéficié d'une expérimentation et d'un raffinement étendus au fil des ans. Parce que l'équipe expérimentée de Chappellet connaît chaque bloc intimement, elle est en mesure d'aborder la vinification avec un plus grand degré d'intuitivité et d'art.

Cet art se manifeste de bien des façons. Dans la cave, le célèbre vigneron Phillip Corallo-Titus, qui dirige le programme de vinification de Chappellet depuis trois décennies, fermente doucement et vieillit la plupart des blocs individuellement pour conserver leur caractère distinctif tout au long du processus de vinification. Pour plus d'individualité, différents lots bénéficient d'un éventail de pratiques de macération et de fermentation de longueurs et de températures variables. Ajoutant encore plus de profondeur et de complexité, Phillip a établi un vaste programme de barils utilisant les meilleurs barils d'un certain nombre de coopératives et de forêts françaises d'élite.

Forte de ses racines terriennes et de sa conviction de travailler sans relâche à rehausser la qualité et le caractère expressif des fruits exceptionnels de Pritchard Hill, la maison Chappellet a acquis la réputation d'élaborer certains des plus grands vins de cabernet sauvignons au monde, définis par leur force, leur finesse et leur âge. En plus de son cabernet sauvignons de montagne recherché, le portefeuille Chappellet comprend également chenin blanc, cabernet franc, merlot et la Chappellet Grower Collection, qui se concentre sur le chardonnay au climat frais et le pinot noir des plus grands vignobles familiaux du comté de Sonoma.