

ACAIBO

SONOMA, CALIFORNIE



ACAIBO EST AVANT TOUT UNE CRÉATION PERSONNELLE ET À 4 MAINS POUR CLAIRE & GONZAGUE LURTON.

NE PAS RESTER DANS UN STATU QUO, MAIS BIEN EMBRASSER LA LIBERTÉ QUE REPRÉSENTAIT CE NOUVEAU DÉFI. UN PROJET À DEUX DONC, EN DEHORS DE LEURS HÉRITAGES RESPECTIFS. UNE PAGE BLANCHE. UNE PRISE DE RISQUE.

EN EFFET, ILS CONNAISSAIENT JUSQU'ALORS UN SYSTÈME ÉTABLI, ET UN TERROIR PLUS QUE FAMILIER, CELUI DU MÉDOC, OÙ ILS AVAIENT GRANDI TOUS LES DEUX.

ILS S'EXPATRIENT DONC EN CALIFORNIE PENDANT 3 ANS, AVEC LEURS ENFANTS. TOUT EST À CONSTRUIRE, IL N'Y A PAS DE LIEU DE PRODUCTION ET LES VIGNES SONT À REPLANTER.



LA VISION DE CLAIRE & GONZAGUE N'ÉTAIT PAS DE PRODUIRE UN ÉNIÈME VIN CALIFORNIEN, MAIS D'AJOUTER LEUR STYLE GRÂCE À LEUR EXPÉRIENCE BORDELAISE. L'ÉQUILIBRE ENTRE LA FRAICHEUR ET LE VOLUME EN BOUCHE DU VIN EST AINSI PLUS PROCHE DES STANDARDS BORDELAIS QUE CALIFORNIEN.

AUJOURD'HUI, ACAIBO VIENT SE PLACER DANS L'ÉLITE DES VINS DE SONOMA. LA CONSÉCRATION DE CETTE PRISE DE RISQUE.

CLAIRE ET GONZAGUE ONT TOUS DEUX GRANDI DE CETTE EXPÉRIENCE.

TRINITÉ, SON SYMBOLE DES 3 POISSONS, REPRÉSENTE LEURS RACINES BORDELAISES MAIS AUSSI LEURS 3 ENFANTS.

C'EST LEUR PROPRE PAGE DE L'HISTOIRE QUI A ÉTÉ ÉCRITE ICI.

ACAIBO

* Zoom sur le millésime 2015

“ LEATHERY AND EARTHY AT ITS CORE, IT'S POSSESSED OF A SOFT GRIP OF CASSIS AND VIOLET, STRUCTURED AND SMOOTH ON THE PALATE WITH A LIGHT TOUCH TO THE RIPENESS.”

WINE ENTHUSIAST
94 Pts*

“ ALMOST ALL CABERNET SAUVIGNON MAKES THIS FANTASTIC.”

JAMES SUCKLING
95 Pts*



ASSEMBLAGE*

85% CABERNET-SAUVIGNON
9% MERLOT
6% CABERNET-FRANC

APPELLATION

SONOMA
CALIFORNIE

ELEVAGE*

16 MOIS EN BARRIQUES
60% BOIS NEUF

TRINITE
ESTATE



ACAIBO

Chalk Hill, Estate Bottled
Cabernet-Sauvignon, Sonoma County

GONZAGUE & CLAIRE LURTON

ACA & IBO

« Un grand vin est intimement lié à une terre » voici ce que Claire et Gonzague ont appris de leur culture.

Des éléments de dialectes retrouvés, Claire et Gonzague ont retenu les mots ACA et IBO.

ACA fait référence à l'eau, au poisson et IBO signifie trois.

La première syllabe ACA rend ainsi hommage à ce lien avec la terre et son histoire ainsi qu'à l'eau, la ressource la plus élémentaire de la viticulture en Sonoma.

La deuxième partie du nom IBO fait référence à leurs racines bordelaises (les armes de Bordeaux étant 3 lunes enlacées) mais aussi à leurs 3 enfants, aux trois domaines classés Grand Cru en 1855.

Au travers de ce nom ACAIBO, Claire & Gonzague résument leurs 20 années de mariage rythmées de passion et d'aventures.

Lorsque Claire et Gonzague ont acheté Acaibo en 2012, leur vision n'était pas de produire un énième vin californien.

L'équilibre entre la fraîcheur et le volume en bouche du vin est ainsi **plus proche des standards bordelais que californien.**

Vignoble de 24 acres à Chalk-Hill en Sonoma County.

Chalk-Hill est à la croisée de 3 autres grandes appellations de Sonoma : **Russian River, Knight's Valley, Alexander Valley.**

Le Terroir

Amplitude thermique avec des nuits fraîches et journée chaudes idéales pour la culture du cabernet-sauvignon.

Le sol est constitué de limon argileux sur des roches volcaniques.

Plantation sur des pentes de 20 à 50% avec des infrastructures de contrôle des phénomènes d'érosion.



Agriculture biologique

Pratiques biologiques sur l'ensemble du vignoble et volonté d'avoir une empreinte carbone la plus faible possible.

ACAIBO, la cuvée Prestige est un vin dont les raisins sont intégralement cultivés à la propriété.

Optimisation de l'eau au sein du domaine grâce à la présence de:

Deux lacs de récupération d'eau de pluie permettent d'irriguer la totalité du vignoble.

Des senseurs « Sap Flow » permettant une utilisation raisonnée de l'eau : deux fois par an en moyenne.

Pierre Seillan, de la très renommée propriété viticole « Verité » en Sonoma, a aidé Claire et Gonzague à s'installer dans la région et à apprivoiser l'environnement.