



L'AVENTURE...

CALIFORNIENNE DE STÉPHANE ASSÉO



C'EST UN PERSONNAGE SÉDUISANT QUE CET ANCIEN PROPRIÉTAIRE DU DOMAINE DE COURTEILLAC (BORDEAUX SUPÉRIEUR), DU CHÂTEAUX FLEUR CARDINALE, GUILLOT-CLAUZEL ET CORBIN QUI A DÉCIDÉ IL A 3 ANS DE TENTER UNE EXPÉRIENCE EN CALIFORNIE EN CRÉANT SON PROPRE VIGNOBLE. STÉPHANE EST UN ARTISTE. NOUS AVIONS ÉCRIT DE LUI, QU'À BORDEAUX, LE SOIR AVANT DE SE COUCHER IL PARLAIT À SES VIGNES... CE N'EST PAS POUR AUTANT UN RÊVEUR, MAIS UN PASSIONNÉ QUI NE VIT QUE POUR LA VIGNE!

LE SITE

Son choix s'est porté sur la région Ouest de Paso-Robles à mi-chemin entre San-Francisco et Los Angeles en raison de la qualité de son terroir. A quelques kilomètres de l'océan Pacifique, cette région se caractérise par des nuits fraîches et des journées ensoleillées. Il planta d'abord 12 ha. en cabernet sauvignon, syrah, petit verdot et zinfandel ainsi que du chardonnay pour le blanc. Il oublie volontairement le merlot peu adapté au climat.

LES PREMIERS MILLÉSIMES

Avec de petits rendements et un vieillissement en barriques de chêne français les 3 premiers millésimes 1998, 1999 et 2000 produits l'ont été avec de raisins achetées mais contrôlés par Stéphane. Un projet de plantation de 15 ha. est mis en œuvre pour atteindre 27 ha. en production dans 5 à 8 ans. Il y a actuellement plusieurs niveaux de production:

- **L'assemblage « haut de gamme »** : L'Aventure Optimus rouge représentent 50% de cabernet sauvignon, 40% de syrah, 5% de zinfandel et 5% de petit verdot. Les premiers millésimes (1998 et 1999) sont caractérisés par une forte concentration (épices et surtout fruitée) dans un bon équilibre d'ensemble sans lourdeur ni excès avec un final de tanins fins et serrés.

- **Les vins 100% mono cépages** : L'Aventure Syrah, Zinfandel et Chardonnay. Ces vins bien typés, qui titrent $\pm 15^\circ$ d'alcool, sont puissants, très fruits rouges et poivrés avec une forte structure tannique mais sans amertume.

- **Un second vin d'assemblage** : Stephan Ridge rouge. Il est issu de cuves et/ou de barriques que Stéphane ne juge pas digne de rentrer dans les vins précédents. Ils sont généralement composés de syrah et cabernet franc.



- **Depuis 2001, une nouvelle cuvée a vu le jour, une «premium wine** : L'Aventure Cuvée Estate. Issu exclusivement du propre vignoble dont la qualité sera au-dessus de l'Aventure Optimus, en raison de la nature exceptionnelle du terroir. Cette production a pour mission de devenir un des très grands vins américains avec seulement 1500 à 2000 caisses/an. Les premiers essais de cette cuvée semblent très prometteurs. On s'approche ici d'un style Bordeaux plus racé avec une belle matière fruitée (mûres et griottes), des épices douces, des tanins bien présents, sans dureté, ample et équilibrée. L'expérience aidant, le 2001 dégusté surpasse déjà le 2000. Quant au chardonnay, sans être inintéressant, il ne nous semble pas actuellement du même niveau que les rouges.

LA RENCONTRE AVEC DOMINIQUE MÉNERET.

Préparant son départ pour la Californie il vend son Domaine de Courteillac à Dominique Méneret, le fils de Jean Méneret du Château Larmande à St-Emilion. Une Amitié se lie entre-eux et Dominique Méneret lui apporte une aide pour mener à bien son investissement et le faire bénéficier de son expérience internationale dans les marchés du vin. C'est ainsi que Dominique et son frère Philippe sont associés avec Stéphane formant ainsi un partenariat parfaitement complémentaire.

Avec les plantations de 15 ha. supplémentaires, l'Aventure cessera dans quelques années d'acheter ses raisins et passera d'une « winery concept » à un « château concept ».

Mais dans le verre, «concept» ou pas, seule la qualité compte. Elle est déjà sensible dans cette belle «french....Aventure» !