

Quintessa

Rutherford, Napa Valley



C'est en 1990 que le couple chilien Agustin et Valeria Huneeus créèrent le futur très réputé vignoble Quintessa. Ils choisirent Rutherford, célèbre région viticole au cœur de la Napa Valley, pour y établir leur propriété. Ces terres ont pour particularité de n'avoir jamais accueilli de pieds de vignes auparavant. Le terroir possède une géodiversité exceptionnelle : il est niché au cœur de collines et de vallées, entourant également le lac Dragon. Il est composé d'une large variété de microclimats et de sols : sablonneux, argileux, graveleux et volcaniques.

Face à ces deux enjeux, la famille Huneeus a décidé d'utiliser des pratiques biologiques et biodynamiques, et de travailler chaque parcelle individuellement, des vendanges à la vinification, pour ainsi préserver toutes les particularités de cette terre autrefois vierge. Les meilleurs composants seront ensuite réunis pour créer le vin Quintessa, qui reflète entièrement son terroir, l'élevant au rang des meilleurs vins de la Napa Valley.

In 1990, the Chilean couple Agustin and Valeria Huneeus created their to-be-famous winery Quintessa. They chose Rutherford, a well-known wine-growing region in the heart of Napa Valley, to establish their estate. The soil there had the particularity of never having grown wine stocks before. The terroir possesses an exceptional geodiversity: it is nestled among hills and valleys surrounding Dragon Lake. This area contains a large variety of microclimates and different types of soil: sandy, clay, rocky, and volcanic.

In the face of these two challenges, the Huneeus family decided to use organic and biodynamic practices, and to work each plot individually from harvesting to the wine-making process, thus preserving all the distinctive characteristics of each type of soil. The best components are then blended to create Quintessa wine, which reflects the entirety of its terroir, lifting it into the ranks of the best wines in Napa Valley.



Appellation : Rutherford, Napa Valley.

Cépages : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère, Petit Verdot.

Types de sols : sablonneux, argileux, graveleux et volcaniques.

Vinification : 22 jours de macération.

Vieillessement : 20 à 22 mois en fûts de chêne français dont 70% neufs.

Appellation: Rutherford, Napa Valley.

Grape varieties: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère, Petit Verdot.

Types of soils : white volcanic ash, gravel, clay loam and sand.

Wine-making: 22 days average skin contact in maceration.

Ageing: 20/22 months in French oak barrels (70%).