

ACAIBO

SONOMA, CALIFORNIE





TRINITE
ESTATE

TRINITE
ESTATE



ACAIBO

SONOMA COUNTY RED WINE

2014

GONZAGUE & CLAIRE LURTON

- **SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 24 ACRES (=10 HECTARES)**
- **APPELLATION : SONOMA COUNTY, CHALK HILL RD**
- **SOL : CENDRES VOLCANIQUES ET ARGILE**
- **ACAIBO, L'ICÔNE DE LA PROPRIÉTÉ, EST PRODUIT UNIQUEMENT À PARTIR DES VIGNES DU VIGNOBLE DE TRINITÉ.**
- **CÉPAGES :**
 - **CABERNET-SAUVIGNON : 66 %**
 - **MERLOT : 17 %**
 - **CABERNET FRANC : 12 %**
 - **SAUVIGNON BLANC : 5 %**





Pour le projet d'Acaibo, la volonté de Claire et Gonzague a été une création personnelle et à 4 mains. Ne pas rester dans un statu quo, mais bien d'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 en continuant à faire confiance aux équipes mises en place pour gérer les propriétés médocaines.

De leur côté, tout est à construire, il n'y a pas de lieu de production et les vignes sont à replanter.

Aujourd'hui, Acaibo, vient se placer dans l'élite des vins de Sonoma. Un accomplissement, malgré le risque pris.

Gonzague et Claire ont tous deux grandi de cette expérience. Acaibo, 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. Eux pourtant issus de deux familles bordelaises, empreintes d'histoire et lourdes d'héritage.

Gonzague et Claire, forts de cette expérience, regardent vers l'avenir et ne sont pas prêts de s'arrêter là.



Acaibo, c'est la recherche du terroir d'origine en Sonoma. Après plusieurs études de terrain (en Afrique du Sud, en Espagne), Claire & Gonzague suivront les conseils de Lucien Lurton en orientant leurs recherches vers la Californie et spécifiquement la région de Sonoma. Ils vont y déguster un petit bijou niché au cœur de Chalk-Hill. Un vignoble qui n'a que quelques années où les cépages bordelais pourront se développer en équilibre et caractère.

Claire et Gonzague vont dès lors s'attacher à découvrir toutes les spécificités de ce vignoble et de ce climat. Sur les collines de Chalk-Hill, les sols sont particulièrement pentus et la viticulture très différente de l'expérience du terroir médocain. Le climat varie sur une grande amplitude thermique (nuits très fraîches et journées très ensoleillées). En Californie, l'irrigation est de rigueur, souvent plusieurs fois par mois. Claire et Gonzague seront quant à eux très précautionneux, conduisant leur vignoble en « organic farming », et n'utilisant l'eau pour l'irrigation que deux ou trois fois par an, et ce, depuis des eaux récoltées au sein d'étangs situés sur la propriété.

Contrairement à la France, l'effeuillage et l'écimage ne seront pas pratiqués car il n'y a pas ce besoin d'absorber davantage de soleil. Il a donc fallu beaucoup d'adaptation à ce nouveau terroir et souvent utiliser des méthodes très différentes de celles utilisées à Bordeaux pour arriver à produire un vin de grand équilibre. Un vrai vin californien produit avec la culture bordelaise.

Mais il y a bien d'autres challenges à cultiver la vigne en Californie. L'Etat, et plus précisément les comtés de Sonoma et de Napa sont frappés systématiquement depuis plusieurs années consécutives par de forts incendies, décimant de nombreux acres de vignes. Enfin, cette zone est par ailleurs considérée comme une zone sismique à risque, menacée par l'activité de la faille San Andreas. Aujourd'hui et depuis 2012, Gonzague & Claire Lurton ont réussi à apprivoiser ce terroir de Chalk Hill, Sonoma, et à y implanter les cépages bordelais.

L'expertise a permis de mieux cerner le terroir et de faire évoluer rapidement le vin. Acaibo ne cesse d'augmenter en qualité. On apprend en marchant.



SIGNIFICATIONS DE ACA & IBO

Le choix du nom Acaibo, était un exercice particulier pour Claire et Gonzague Lurton. Ayant déjà acquis des propriétés chargées d'histoire et jouissant d'une renommée mondiale, c'est donc la première fois de leur carrière viticole qu'ils avaient cette liberté d'expression.

Gonzague, féru d'histoire a entrepris un travail de recherche sur les peuples natifs ayant peuplé jusqu'au XIXème siècle l'actuel Comté de Sonoma et plus particulièrement la région de Chalk Hill.

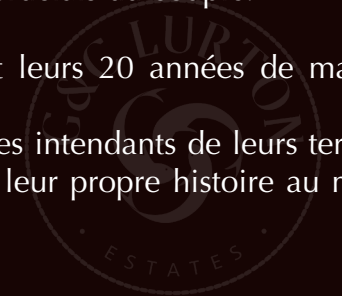
Des éléments de dialectes retrouvés, Claire et Gonzague ont retenu les mots ACA et IBO. ACA fait référence à l'eau, au poisson et IBO signifie trois.

« Un grand vin est intimement lié à une terre » voici ce que leur culture a appris à Claire et Gonzague. 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 en premier lieu 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 qui les ont unis et aux trois cépages le Cabernet Sauvignon, le Merlot & le Cabernet Franc choisis pour l'assemblage des vins bordelais du couple.

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

Avec un regard tourné vers l'avenir, ils se considèrent comme les intendants de leurs terres et ont la certitude qu'un jour, ce seront leurs enfants qui écriront leur propre histoire au milieu des vignes et des chais de ces propriétés extraordinaires.



NICOLAS VONDERHEYDEN, DIRECTEUR TECHNIQUE

Le mix parfait entre Bordeaux et la Sonoma. De double nationalité, et plus précisément originaire de Margaux et vivant en Californie, Nicolas était le candidat idéal pour le projet Acaibo. Intuitif et sensible, il est dévoué à faire tout son possible pour obtenir des raisins de qualité.

Il travaille à l'instinct, croît aux énergies, à la communication avec la vigne. Avec beaucoup d'humilité et de fortes convictions, il est persuadé que le minimum d'intervention humaine lui apportera le maximum de la beauté et de l'équilibre qu'il recherche.

Nicolas doit travailler un projet jeune sur lequel, en l'état, on manque de recul. Il doit par ailleurs se confronter au savoir-faire spécifique de la viticulture américaine pour placer Acaibo au sein de l'élite des vins californiens.

Il fera ainsi appel à son bon sens plus qu'à la théorie, pour limiter les intrants et minimiser ses propres interventions.

Nicolas ne cesse de proposer de nouvelles cuvées. Son ouverture aux deux cultures lui permettant d'être à l'écoute et ainsi de diversifier les produits du portefeuille de la propriété.

Il s'adapte et ne cesse d'expérimenter.



ACAIBO – POINTS CLÉS

- Lorsque Claire et Gonzague ont acheté Acaibo en 2012, leur vision n'était pas de produire un énième vin californien, mais d'ajouter leur style grâce à leur expérience bordelaise. L'équilibre entre la fraîcheur et le volume en bouche du vin est ainsi plus proche des standards bordelais que californien.
- Pas d'effeuillage à la propriété afin de conserver le plus de fraîcheur possible. L'ensoleillement en Californie est le premier ennemi de la viticulture tout comme l'est la pluie à Bordeaux.
- Nous avons le statut de Wine grower + Wine Maker : nous contrôlons tout le procédé de fabrication de la plantation des vignes jusqu'à la mise en bouteilles.
- Chalk-Hill est à la croisée de 3 autres grandes appellations de Sonoma : Russian River, Knight's Valley, Alexander Valley.
- Organic farming : pratiques bio sur l'ensemble du vignoble et volonté d'avoir une empreinte carbone la plus faible possible.
- Terroir :
 - Amplitude thermique : 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.
- 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.
- 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.