



Appellation
Oakville Napa Valley

Directeur
Julia Levitan

Directeur Technique
Tod Mostero

Types de sols
Argile profonde et graveleuse

Encépagement
Cabernet Sauvignon, avec quelques
touches de Cabernet Franc et de Petit
Verdot

Viticulture
Vignoble certifié en agriculture
biologique (CCOF)
Culture des vignes sans irrigation
Travail des sols
Travaux en vert adaptés aux conditions
climatiques

Vendanges
Manuelles, le côté de la vigne ensoleillé
quelques jours avant le côté ombragé
Tris manuel et optique

Vinification
Remontages et extractions douces

Elevage
En barriques de chêne français

ULYSSES

Oakville Napa Valley

■ ULYSSES

Oakville Napa Valley

Ulysses est situé dans l'appellation Oakville au cœur de la Napa Valley, au pied de la cordillère des Mayacamas.

Le site, doté d'un terroir de graves et d'argiles profondes et de limons, est idéal pour la culture de la vigne. Ce vignoble historique faisait d'ailleurs partie du ranch de Charles Hopper, grand pionnier viticulteur de la Napa Valley au 19^e siècle, avant d'être acquis par Christian Moueix en 2008.

Afin de valoriser au mieux ce terroir, des travaux minutieux de restructuration du vignoble ont été entrepris après une étude approfondie des microclimats et des particularités géologiques de ce site unique.

Dans un souci de respect de l'environnement, afin d'offrir aux vignes la possibilité de développer leurs capacités de résistance à la sécheresse et d'exprimer au mieux le caractère de ce terroir exceptionnel, le vignoble n'est pas irrigué.

Dans le vignoble, une approche minimaliste basée sur l'observation attentive de l'évolution de chaque pied de vigne est suivie afin d'exprimer le potentiel exceptionnel et le caractère unique d'Ulysses. Récoltés avec grand soin quand ils ont atteint une maturité optimale, les raisins sont triés d'abord dans le vignoble, puis dans le chai. La vinification et l'élevage se poursuivent dans le même esprit de non-intervention, avec le plus grand respect du fruit.

Ulysses est composé principalement de Cabernet Sauvignon, avec quelques touches de Cabernet Franc et de Petit Verdot.

À partir de 2021, Ulysses est certifié en Agriculture Biologique (certification CCOF, «California Certified Organic Farmers» - Fermiers certifiés biologiques de Californie).

