De Martino

De Martino Legado Chardonnay capture l'essence de la vallée de Limarí avec ses notes vibrantes d'agrumes, sa salinité et sa texture crémeuse, reflétant parfaitement l'influence des sols calcaires de la région.

DE MARTINO
REINVENTING CHILE

Legado Chardonnay 2023

Limari Valley, Chili

Région et Vignobles

La **vallée de Limarí**, située dans la région de **Coquimbo**, au nord du Chili, est renommée pour son **climat frais côtier** et ses **sols calcaires**, qui confèrent une minéralité distinctive à ses vins.

Les raisins de ce vin proviennent du **vignoble Santa Rita**, situé à une altitude de **237 mètres au-dessus du niveau de la mer**. Ce site est caractérisé par des sols riches en **argile et calcaire**, idéaux pour la culture du Chardonnay. L'orientation du vignoble, allant du **nord-ouest à l'est-sud-est**, optimise l'exposition au soleil, permettant aux raisins de développer des saveurs concentrées tout en conservant leur acidité naturelle. Le millésime **2023**, marqué par un **printemps et un été frais**, a donné des raisins d'une fraîcheur et d'un équilibre remarquables, récoltés à la main en **février 2023**.

Vinification

Le processus de vinification pour le **Legado Chardonnay 2023** privilégie une intervention minimale afin de préserver la pureté du fruit. Les raisins ont été pressés **en grappes entières** à l'aide d'un pressoir pneumatique, suivis d'une **décantation de 16 heures** pour éliminer les lies épaisses. La fermentation s'est déroulée avec des **levures indigènes** à une température contrôlée de **22-25 °C**, assurant un processus lent et régulier pour accroître la complexité.

Le vin a été élevé pendant **10 mois** dans une combinaison de **grands foudres en chêne** et de **fûts de chêne français usagés**, apportant une texture crémeuse sans dominer les arômes fruités par des notes boisées excessives. L'embouteillage a eu lieu le **16 avril 2024**, garantissant que le vin conserve son caractère vibrant et frais.

Alcool :13,80 %

Composition: 100% Chardonnay

DE MARTINO
REINVENTING CHILE

Legado Chardonnay 2023

Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune paille brillante avec des reflets verdâtres.
- **Nez** : Un bouquet complexe d'**agrumes** tels que le citron et le citron vert, accompagné de notes de **minéralité saline**, de **brioche** et d'une touche de crémeux.
- **Bouche** : Moyennement corsée, avec une acidité rafraîchissante et une texture crémeuse bien équilibrée. Les saveurs de **zeste d'agrumes**, de **pomme verte**, et de légères notes lactées sont équilibrées par une **finale saline persistante**, caractéristique des vins issus de sols calcaires.

Le Saviez-Vous ?

La **vallée de Limarí** est l'une des rares régions au Chili où les **sols riches en calcaire** jouent un rôle déterminant dans le caractère des vins. Ce terroir unique, combiné à l'influence rafraîchissante de l'océan Pacifique, en fait l'un des meilleurs endroits pour produire des Chardonnay de classe mondiale.

Accords Mets et Vins

- **Huîtres avec vinaigrette au citron** : Les notes salines et citronnées du vin rehaussent la fraîcheur et la brillance des huîtres.
- **Bar grillé au beurre aux herbes** : Sa texture crémeuse et son acidité équilibrent la richesse du poisson.
- **Risotto aux asperges et Parmesan** : L'acidité vive du vin équilibre la richesse du risotto tout en sublimant les saveurs végétales.
- **Tarte au fromage de chèvre** : Sa minéralité et ses arômes d'agrumes contrastent avec la richesse du fromage et de la pâte.

90

Robert Parker (RP) : 90 Points (2020)

The 2020 Legado Chardonnay was produced with fruit from Limarí, fermented and aged in barrel for 13 months. It's subtle and austere, with moderate alcohol and high acidity, pretty much in the house style of restraint and freshness, trying to bring out the minerality from the soils. It's light and fresh, with elegant flavors, very clean and precise, serious and harmonious, with a dry finish. 25,733 bottles produced. It was bottled in May 2021.