# Kumeu River

Kumeu River Coddington Chardonnay est une expression remarquable du Chardonnay néo-zélandais , offrant richesse et élégance grâce à ses fruits vibrants et son intégration harmonieuse du bois. Il représente le summum de la vinification en monoparcelle du célèbre vignoble Coddington  de Kumeu River.

KUMEU RIVER

## Coddington Chardonnay 2020

Auckland, Nouvelle-Zélande

### Région et Vignobles

La **maison Kumeu River** est située dans la région de Kumeu, près d'Auckland, en Nouvelle-Zélande. La région bénéficie d'un **climat maritime**, offrant un environnement tempéré et relativement humide, idéal pour le Chardonnay. La proximité de la mer de Tasman tempère les températures, évitant les extrêmes et permettant une longue saison de croissance qui préserve l'acidité tout en assurant la pleine maturité des fruits.

Le **vignoble de Coddington** est un petit domaine de 1,8 hectare (4,4 acres), planté en 1994, connu pour ses **sols argileux**, qui apportent une texture riche au vin. Le vignoble est orienté **plein nord**, à une altitude de 100 mètres, captant un ensoleillement optimal qui favorise la maturité et la richesse des fruits. Depuis 2006, ce vignoble se distingue pour son caractère unique, produisant un Chardonnay aux arômes de fruits à noyau et une texture crémeuse remarquable.

### Vinification

Le millésime 2020 du Kumeu River Coddington Chardonnay est élaboré à partir de **100 % de Chardonnay**. Les raisins sont **vendangés à la main** puis soumis à un **pressurage en grappes entières** pour préserver leur fraîcheur et leur délicatesse. La fermentation se fait avec des **levures indigènes** en **fûts de chêne français**, dont 25 % sont neufs. Une fermentation malolactique à **100 %** ajoute une texture crémeuse, équilibrant l'acidité naturelle du vin.

Le vin est ensuite élevé **pendant 11 mois** en fûts de chêne français avant la mise en bouteille, intégrant ainsi les arômes boisés tout en préservant la pureté du fruit.

Alcool :13,50 %

Composition: 100% Chardonnay

KUMEU RIVER

# Coddington Chardonnay 2020

## Notes de Dégustation

- **Couleur** : Une teinte paille moyenne avec des reflets dorés.
- **Nez** : Le nez dévoile des notes intenses de **pêche jaune mûre**, d'**abricot** et de **zeste d'agrumes**, avec des arômes plus complexes de **chêne grillé**, de **vanille** et de **noisettes caramélisées**.
- **Bouche** : En bouche, le vin est ample, avec des saveurs généreuses de **fruits à noyau** (notamment la pêche et l'abricot), accompagnées d'une texture crémeuse. L'influence du chêne est bien intégrée, offrant des notes de **amande grillée** et d'**épices**, tandis que l'acidité fraîche équilibre la richesse, menant à une finale longue et équilibrée.

## Le Saviez-vous ?

Le **vignoble Coddington** a été planté en 1994, et ses raisins étaient à l'origine utilisés dans l'assemblage du Kumeu River Estate. Reconnaissant la qualité exceptionnelle de ce vignoble, Kumeu River a décidé en 2006 de lui attribuer son propre label de monoparcelle. Ce vin est considéré comme le plus "onctueux" des Chardonnays de Kumeu River en raison de l'aptitude unique du site à produire des fruits concentrés et mûrs.

## Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Poulet rôti à l'ail et au thym** : La texture riche du vin complète les saveurs savoureuses et herbacées du poulet rôti, tandis que l'acidité tranche avec la matière grasse.
- **Homard grillé avec sauce au beurre** : La palette crémeuse du Chardonnay et ses notes fruitées s'associent merveilleusement à la douceur du homard et à la richesse du beurre.
- **Pâtes avec sauce à la crème** : La texture ample et les arômes de chêne grillé subliment les plats de pâtes à base de crème, comme les fettuccine Alfredo.
- **Risotto aux champignons** : Les saveurs terreuses des champignons et les nuances boisées du vin créent un accord harmonieux, particulièrement avec la texture crémeuse du risotto.

97 James Suckling

**James Suckling (JS) : 97 Points (2020)**

*This is a wine of real purity and elegance with fresh sliced peaches and lemons, as well as some light pastry notes. The palate is fine, unwaveringly long and pure with enlivening acidity through the finish. Stunning. Drink or hold*

KUMEU RIVER

# Coddington Chardonnay 2020

**Wine Enthusiast (WE) : 96 Points (2020)**

*New Zealand's Chardonnay expert has knocked it out of the park with its stellar 2020 vintage. Coddington shows intensely concentrated peach and apricot fruit accompanied by toast and vanilla with a mineral backbone. It's the richest in the stable, but is beautifully balanced with integrated oak, length and layers. An elegant and ageworthy wine that's a bargain compared with the price of Premier Cru Burgundy of similar ilk.*

**Robert Parker (RP) : 95 Points (2020)**

*The 2022 Coddington Chardonnay leads with lemon balm/oil, green-olive brine, crème brûlée top (a.k.a. scorched brown sugar), peach fuzz, and an abundance of orchard fruit. In the mouth, kiwi fruit acidity (a.k.a. juicy, sweet, tart) defines the perimeters of the flavors and beckons you in for another, closer look. It's very, very good, a distinct wine, pure, all aspects delineated and deliberate. I like this. It feels orderly and mathematical. If the wine had a sound, it would be a straight-pace bowl at the wickets, one flying out of stumps (name a better sound, I'll wait). It's not that immediately obvious, though; it builds and takes a while to assert itself, and I like that too. Very good.*