


# Cloudy Bay

Ce vin, à la fois pur et complexe, met en lumière les caractères fruités et frais de la région, tout en révélant des couches de texture raffinée.

CLOUDY BAY
NEW ZEALAND

## Chardonnay 2023

Marlborough, Nouvelle-Zélande




Alcool :13,40 %

Composition: 100% Chardonnay

### Région et Vignobles

La région de **Marlborough** en Nouvelle-Zélande est réputée pour son terroir unique, parfait pour cultiver le Chardonnay. Cloudy Bay sélectionne ses raisins dans les **vallées de Wairau et Southern Valleys**, où les vignobles bénéficient de sols pierreux et argileux. Cette diversité de sols ajoute à la fois fraîcheur minérale et richesse structurée au vin. Les journées chaudes et les nuits fraîches de la région permettent aux raisins de mûrir lentement, en préservant l'acidité et en développant des arômes concentrés.

Des vignobles tels que **Barracks, Motukawa, Estate, Mustang et Brook Street** apportent chacun leurs caractéristiques spécifiques, contribuant à la complexité du vin. Tandis que la vallée de Wairau offre une belle intensité fruitée et minérale, les vallées du sud ajoutent profondeur et crémeux. Cette diversité de sites est essentielle pour l'approche de Cloudy Bay, permettant un Chardonnay qui capture toute la richesse des terroirs de Marlborough.

### Vinification

Le **Cloudy Bay Chardonnay** est élaboré avec un soin minutieux pour conserver la pureté du fruit, tout en apportant une influence subtile du chêne. Les raisins sont **récoltés à la main** et pressés en grappes entières, ce qui préserve la fraîcheur et la délicatesse. La fermentation se fait en **fûts de chêne français**, avec une part de levures indigènes pour ajouter de la complexité. Une **fermentation malolactique sélective** est utilisée pour équilibrer la texture crémeuse avec une acidité vive, offrant une harmonie parfaite.

Après la fermentation, le vin est élevé sur lies pendant **11 mois** en fûts, ajoutant du corps et de la profondeur sans dominer les saveurs fruitées naturelles. Ce vieillissement sur lies confère une texture ronde et riche, tout en conservant la vivacité et la structure du Chardonnay. Cette approche méticuleuse permet d'obtenir un vin expressif et raffiné, avec une finale longue et saline.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

CLOUDY BAY

NEW ZEALAND

# Chardonnay 2023

## Notes de Dégustation

- **Couleur** : Or pâle aux reflets verts, illustrant la fraîcheur.
- **Nez** : Arômes vifs de **citron Meyer, nectarine blanche**, et des touches subtiles de vanille et de crème brûlée, apportées par le chêne.
- **Bouche** : Vive et structurée, avec des saveurs de zeste d'agrumes, poire et une minéralité délicate. L'intégration du chêne est parfaitement équilibrée, offrant une finale rafraîchissante et saline.

## Le Saviez-Vous ?

La démarche de Cloudy Bay pour respecter le terroir est évidente dans leur Chardonnay, conçu pour exprimer le climat et les sols uniques de Marlborough. Ce millésime montre un équilibre remarquable, entre fruité et texture crémeuse, idéal pour divers accords gastronomiques.

## Accords Mets-Vins

- **Homard grillé avec beurre aux herbes** : La texture crémeuse et minérale du vin complète la richesse du homard.
- **Salade Caprese** : L'acidité du vin équilibre les saveurs fraîches de la tomate et du basilic.
- **Brie ou Camembert** : Ces fromages doux et crémeux révèlent les notes fruitées et boisées du Chardonnay.
- **Risotto aux champignons** : L'acidité et la complexité du vin équilibrent la saveur crémeuse et terreuse du risotto.

92

**Robert Parker (RP) : 92 Points (2023)**

*The 2023 Chardonnay is tight and pithy, laden with white peach, lemon brine, a subtle display of woodsy spices and curry peach to close. This is balanced and fresh, and all elements of the wine are in balance with each other, making for pleasurable drinking. 13.5% alcohol, sealed under screw cap.*

92 James Suckling

**James Suckling (JS) : 92 Points (2023)**

*Bright and clear with dried-apple, mineral and stone aromas with some honeysuckle undertones. Medium-bodied, this has tangy and crisp acidity, nougat and cooked-apple flavors. Limes in the finish. The vividness is impressive.*

91 vinous

**Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 91 Points (2023)**

*This is a ripe, generously oaked 2023 Chardonnay. This offers liberal vanilla, coconut, baking spices and toasted nuts with rich fruit tones that will have you thinking of nectarines or peaches as it slips down. Its appeal is in its purity and freshness. The 2023 has ripe fruit but it remains defined and finishes with line and focus but then this is Marlborough—lots of sunshine hours but a cool climate, which are plain to see in this wine.*