

Felton Road

Issu de vieilles vignes du Block 2, ce Chardonnay de Felton Road se distingue par sa minéralité et son acidité vibrante, offrant une expression pure et concentrée des sols schisteux de Central Otago.

FELTON ROAD



Block 2 Chardonnay 2019

Central Otago, Nouvelle-Zélande

Région et Vignobles

Felton Road est situé dans la sous-région de **Bannockburn** en **Central Otago**, en Nouvelle-Zélande. Cette zone est reconnue pour son climat frais et aride, avec des **variations thermiques importantes** entre le jour et la nuit. Ce climat permet aux raisins de développer de la complexité tout en maintenant une fraîcheur et une acidité vibrante. Le **Block 2**, d'où provient ce Chardonnay, est planté sur une **pente orientée à l'est** du vignoble **The Elms**, avec des sols composés de **graviers de schiste angulaires**. Ces sols contribuent au profil minéral du vin, ajoutant profondeur et structure au Chardonnay.

Les **vignes du Block 2**, plantées en 1992, sont gérées avec une attention particulière, incluant la **récolte manuelle**, l'**éclaircissage des rameaux** et l'**éclaircissage des grappes** pour garantir la meilleure qualité des fruits. Le vignoble est cultivé selon des principes **biodynamiques** et certifié par **Demeter**, assurant des pratiques viticoles durables qui favorisent la biodiversité et la santé des sols.

Vinification

Le **Chardonnay Block 2 2019** est élaboré à partir du **clone Mendoza** de Chardonnay. Les raisins sont **pressés en grappes entières** et laissés à décanter toute une nuit avant d'être transférés par gravité dans des fûts de chêne français déjà utilisés, sans utilisation de bois neuf. La fermentation s'est faite naturellement avec des **levures indigènes**, suivie d'une **fermentation malolactique** complète et prolongée au printemps et en été.

Le vin a vieilli pendant **16 mois** dans des fûts de chêne français usagés, développant ainsi de la complexité sans l'influence du bois neuf. Il n'a ni été clarifié ni filtré avant la mise en bouteille, préservant ainsi sa texture naturelle et sa vivacité. Cette approche met en avant la pureté du fruit et l'expression précise du terroir du vignoble.

Alcool :14,00 %

Composition: 100% Chardonnay

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

FELTON ROAD

Block 2 Chardonnay 2019

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Or pâle avec des reflets verdâtres.
- **Arôme** : Le nez est délicat et complexe, avec des arômes de fleurs blanches, de melon vert et des notes minérales rappelant les coquillages écrasés. Des touches subtiles d'agrumes et d'herbes fraîches apportent de la vivacité.
- **Bouche** : En bouche, le vin est précis et focalisé, avec une expression nette de minéralité. Des notes de pomme verte, de melon et une pointe de zeste de citron s'équilibrent avec une qualité saline rafraîchissante. L'absence d'influence du chêne permet au fruit de s'exprimer pleinement, avec une finale longue, vibrante, marquée par une acidité brillante et une sensation saline persistante.

Le Saviez-vous ?

Le vignoble **Block 2** de Felton Road est remarquable pour ses **vieilles vignes** plantées en 1992, qui apportent au vin une concentration et une profondeur supplémentaires. Les **sols de gravier schisteux** de ce vignoble apportent une minéralité unique au vin, rarement retrouvée dans d'autres Chardonnays. Ce vignoble est entièrement géré selon des principes **biodynamiques**, favorisant ainsi la santé des vignes et l'authenticité du vin.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Huîtres avec sauce mignonette** : Les notes salines et minérales du vin complètent à merveille les saveurs iodées des huîtres fraîches.
- **Homard avec sauce au beurre** : L'acidité vive et les fruits subtils du vin en font un excellent accompagnement pour la richesse du homard.
- **Salade au fromage de chèvre** : L'acidité du vin équilibre la texture crémeuse du fromage, tandis que les notes minérales mettent en valeur la fraîcheur de la salade.
- **Saint-Jacques poêlées** : Les saveurs délicates des Saint-Jacques sont sublimées par la minéralité et les notes d'agrumes du vin, créant un accord harmonieux.

94 James Suckling

James Suckling (JS) : 94 Points (2016)

A very impressive wine for the concentration and depth of fruit on offer. This delivers a fresh citrus, stone fruit and flinty nose. The palate has an attractive fleshy white peach core. Acidity pushes fleshy fruit deep into every corner. Great depth and flow.

93

Robert Parker (RP) : 93 Points (2016)

After 17 months in previously used oak, the 2016 Block 2 Chardonnay is remarkably pure and fresh. Delicate notes of crushed stone, citrus blossom and bergamot push forward, borne on a texture of the finest silk or culinary sauce. The result is almost savory despite a preponderance of fruit, with a briny edge to the lengthy finish.

FELTON ROAD

Block 2 Chardonnay 2019

Wine Spectator (WS) : 92 Points (2015)

Opens with a vibrant streak of Meyer lemon flavors at the core, succulent and juicy, accented by notes of green apple, grapefruit zest and white peach. Focused and intense on the finish. Drink now. 282 cases made.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM