

Felton Road

Felton Road Block 6 Chardonnay 2018 est une expression élégante et audacieuse du terroir de Bannockburn, où la maturité et la complexité se rencontrent dans un vin puissant et raffiné.



Block 6 Chardonnay 2018

Central Otago, Nouvelle-Zélande

Région et Vignobles

Block 6 se situe dans la célèbre sous-région de **Bannockburn à Central Otago**, **Nouvelle-Zélande**, réputée pour ses vins purs et expressifs. Ce vignoble, planté en 1993, est niché sur une **pente orientée au nord** à une altitude de **282 à 300 mètres**, juste au sud de Block 5 dans le domaine The Elms.

Son altitude élevée et sa pente abrupte maximisent l'exposition au soleil, tandis que les **vents dominants** et les sols de schiste contribuent à la complexité structurale et à la minéralité du vin. Certifié **biodynamique et biologique (Demeter)**, Felton Road adopte des pratiques durables telles que l'enherbement, la gestion manuelle de la canopée et les vendanges à la main, garantissant un équilibre optimal de la vigne et une qualité irréprochable des raisins.



Le **millésime 2018** a été marqué par une saison de croissance exceptionnelle, débutant par des conditions chaudes suivies d'un mois de février plus frais et humide qui a ralenti la maturation et équilibré les raisins. Le **clone Mendoza de Chardonnay** a été **pressé en grappes entières**, puis transféré par gravité dans des barriques en **chêne français** déjà utilisées.

La fermentation s'est déroulée naturellement avec des **levures indigènes**, suivie d'une **fermentation malolactique complète** qui a enrichi la texture et la profondeur. Le vin a vieilli pendant **16 mois en barriques**, sans utilisation de chêne neuf, afin de préserver le caractère du vignoble. Fidèle à la philosophie de Felton Road, le vin n'a pas été collé ni filtré, garantissant pureté et authenticité.



- Robe : Une teinte dorée brillante avec des reflets lumineux.
- Nez : Des arômes de fleur de sureau et de fruits à noyau mûrs, accompagnés d'une minéralité marquée et de subtiles notes d'air frais.
- Bouche : Une structure audacieuse et affirmée, avec des saveurs de zeste de pamplemousse et de kaki, évoluant vers une finale large et puissante. Une acidité vibrante et une trame minérale assurent équilibre et longueur.



Alcool:14,00 %

Composition: 100% Chardonnay







FELTON ROAD

Block 6 Chardonnay 2018

Le Saviez-vous?

Block 6 profite d'une combinaison unique d'**altitude élevée et d'exposition au vent**, conférant au vin sa maturité et sa puissance distinctes par rapport aux autres blocs de Chardonnay de Felton Road. Ce millésime illustre la maîtrise biodynamique de Felton Road dans des conditions climatiques variées.

Accords Mets et Vins

- **Poulet rôti au citron et thym** : L'acidité vive et les saveurs audacieuses du vin complètent les notes savoureuses et citronnées du plat.
- Bar grillé avec fenouil et huile d'olive : La minéralité du vin sublime la délicatesse du poisson.
- **Risotto au safran et Parmesan affiné** : La texture crémeuse et les notes d'agrumes équilibrent la richesse du risotto.
- Fromages alpins comme le Comté ou le Gruyère : La structure et l'acidité du vin s'harmonisent avec les profils savoureux et noisettés de ces fromages.



Robert Parker (RP): 94 Points (2016)

From a north-facing slope, the 2016 Block 6 Chardonnay delivers classic Chardonnay aromas of white peaches and gently toasted hazelnuts. It's medium-bodied, with a plump, succulent mouthfeel and a crisp backbone of citrusy acids. Complex shades of baking spices accent the nearly endless lemony finish. A modern-day classic.



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.



