



# Errazuriz

Wild Ferment Chardonnay d'Errazuriz est une expression audacieuse et gante de la Casablanca Valley, offrant des notes vibrantes d'agrumes et des arômes de fruits tropicaux, enveloppés dans une texture crémeuse et équilibrée.



## Wild Ferment Chardonnay 2020

Casablanca Valley, Chili

### Région et Vignobles

La **Casablanca Valley**, située à seulement 32 km de l'océan Pacifique, est l'une des régions viticoles les plus réputées du Chili pour les climats frais. Sa proximité avec l'océan apporte des **brouillards matinaux** et des **brises fraîches en soirée**, qui, combinés à des journées estivales chaudes, offrent des conditions idéales pour la maturation progressive des raisins de Chardonnay. Ce processus permet de préserver l'acidité naturelle tout en développant des saveurs et des arômes riches.

Les raisins pour ce vin proviennent du **vignoble La Escultura**, caractérisé par des **sols argileux fins et sablo-limoneux**, avec un faible potentiel de vigueur. Planté en 1997 avec les clones **96 et 548 de Chardonnay**, ce vignoble fournit des expressions variées qui enrichissent la complexité du vin. Le millésime, marqué par l'hiver le plus sec des 50 dernières années et des températures printanières chaudes, a nécessité une gestion rigoureuse pour garantir une récolte fraîche et de haute qualité.

### Vinification

Ce Chardonnay est élaboré à partir de **raisins récoltés à la main**, transportés dans de petites caisses pour préserver leur intégrité. Les grappes sont pressées entières, puis décantées à froid dans des cuves en inox. L'utilisation de **levures indigènes**, comprenant une diversité importante de souches, amplifie la complexité naturelle du vin lors de la fermentation.

Le vin a ensuite été élevé pendant **11 mois en fûts de chêne français** de second et troisième usage, ce qui a ajouté des nuances subtiles de chêne tout en conservant la fraîcheur des fruits. Cette approche minutieuse garantit un Chardonnay qui équilibre tension, onctuosité et persistance.



Alcool : 13,50 %

Composition: 100% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



# Wild Ferment Chardonnay 2020

## Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune paille avec des reflets verdâtres.
- **Nez** : Des arômes lumineux d'agrumes tels que le citron et le citron vert, complétés par des notes de melon, d'ananas et de pêche blanche, avec une touche subtile de fruits secs.
- **Bouche** : Un Chardonnay frais et profond, dominé par un profil agrumé, des nuances de fruits tropicaux et de pâtisserie. Sa texture crémeuse est équilibrée par une acidité vibrante et une persistance élégante.

## Le Saviez-Vous ?

L'utilisation de levures indigènes pour la fermentation de ce vin ajoute de la complexité en intégrant de multiples souches, mettant en valeur la diversité naturelle de l'environnement de la Casablanca Valley.

## Accords Mets et Vins

- **Poulet grillé avec sauce crémeuse aux champignons** : L'acidité et la texture crémeuse du vin mettent en valeur la richesse du plat.
- **Risotto aux fruits de mer** : Ses notes d'agrumes vibrantes complètent les saveurs des fruits de mer frais et du riz crémeux.
- **Filet de porc au glaçage de pomme** : Les nuances de fruits tropicaux et secs se marient parfaitement avec les saveurs sucrées et salées.
- **Fromages à pâte molle comme le Brie ou le Camembert** : La texture crémeuse du vin s'accorde harmonieusement avec la richesse de ces fromages.



### James Suckling (JS) : 93 Points (2016)

*This is another gorgeous white with sliced apple, lemon rind, and just a hint of cream. Grapefruit. Full body, layered and beautiful. Energetic and vivid.*



### Robert Parker (RP) : 91 Points (2016)

*The 2016 Aconcagua Costa Chardonnay was produced by fermenting the juice of the full clusters in barrel with indigenous yeasts. Only half of the volume underwent malolactic fermentation. The wine matured in 100% used French oak barrels in contact with the lees for ten months. The vines are only 12 kilometers away from the sea, and that provides for a marine, saline sensation in all these coastal wines. There are some orange peel aromas, hints of wet chalk and a hint of smoke. As with the Sauvignon, the palate shows better than the nose at this early stage, dry and with good tension, a fine texture and a long finish. Rating: 91+*



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM