

# Patz & Hall

Ce Chardonnay emblématique de Sonoma offre une interprétation authentique du terroir de Dutton Ranch , alliant richesse, fraîcheur et complexité.



# **Dutton Ranch Chardonnay 2017**

Californie, Etats-Unis

### Région et Vignobles

Situé dans la **Green Valley**, au cœur de la Russian River Valley, Dutton Ranch bénéficie d'un des climats les plus frais et brumeux du comté de Sonoma. Les sols de type **Goldridge** (sableux-limoneux) associés à la proximité océanique offrent des conditions idéales pour produire des Chardonnays vibrants et élégants.

Ce vin provient de **onze parcelles distinctes**, plantées avec des clones patrimoniaux californiens comme **Hyde-Wente**, **Rued**, **Robert Young**, **Clone 4 de l'UCDavis**, ainsi que Spring Mountain. Plusieurs de ces vignes sont **conduites en agriculture sèche**, ce qui réduit les rendements mais augmente la concentration aromatique et la complexité phénolique. Le style Dutton Ranch se caractérise par une **aromatique exotique et une acidité racée**.



Les raisins ont été **pressés en grappes entières**, puis fermentés avec **des levures indigènes**, favorisant une expression fidèle du terroir. Le vin a été élevé **sur lies avec bâtonnage hebdomadaire**, conférant une texture crémeuse et des arômes complexes. La **fermentation malolactique complète** a adouci l'acidité naturelle et arrondi la bouche.

L'élevage a été réalisé en **fûts de chêne français** (100 %), dont **35 % de bois neuf**, le reste en fûts de un à deux vins. Cette approche équilibrée de l'élevage bois permet une intégration fine des notes épicées sans dominer le fruit.

## Notes de Dégustation

- Robe : Jaune paille éclatante, brillante, avec des larmes grasses et régulières.
- Nez : Complexe et séduisant, mêlant gingembre frais, goyave, Crème brûlée, amande grillée et sucre brun, avec une touche minérale discrète.
- Bouche : Ample, dense et onctueuse. Des saveurs de **pomme verte croquante**, **abricot sec**, **mandarine**, relevées d'une fraîcheur vive. La finale, longue et sèche, évoque **le zeste de citron** et le **gingembre confit**.



Alcool:14,50 %

Composition: 100% Chardonnay







# **Dutton Ranch Chardonnay 2017**

### Le saviez-vous?

Warren Dutton a planté dès 1969 certaines des premières vignes de Chardonnay dans l'ouest du comté de Sonoma. Aujourd'hui, ses fils Steve et Joe, accompagnés de leur mère Gail, poursuivent l'œuvre familiale et collaborent depuis des décennies avec Patz & Hall, créant l'un des plus beaux exemples de partenariat vigneron-négociant de la région.

### Idées d'Accords Mets & Vins

- Noix de Saint-Jacques poêlées au beurre citronné : en harmonie avec la richesse et l'acidité du vin.
- **Poulet rôti au jus et estragon** : souligne la texture crémeuse et les notes grillées du bois.
- Risotto au homard : un mariage parfait avec l'onctuosité et l'éclat fruité du vin.
- **Gruyère affiné ou Comté 18-24 mois** : révèle la structure et les arômes d'amande et de vanille.



### Jeb Dunnuck (JD): 96 Points (2017)

From the Russian River, the 2017 Chardonnay Dutton Ranch is a step up and has more intensity and depth, with a rocking bouquet of honey stone fruits, brioche, toasted hazelnuts, and crushed stone. Rich, medium to full-bodied, and beautifully balanced, with bright acidity, it has a kiss of background oak but is a seriously good, layered effort that will cruise for 5-7 years, probably longer.



#### Robert Parker (RP): 92 Points (2017)

The 2017 Chardonnay Dutton Ranch aged on the lees in 35% new oak with weekly bâtonnage. It reluctantly opens to apple pie, toast, apricot, roasted almonds and smoky reduction. It's medium-bodied, silky and more expressive in the mouth with honeyed, savory notions framing the intense fruits, enlivened by juicy acidity and finishing long and textured. This will benefit from another year in bottle. (EB) 92+



#### Wine Enthusiast (WE): 92 Points (2017)

This is a tightly wound and intense wine that shows its youth, a study in concentrated Gravenstein apple, salt and stone. A floral underbelly of apple and orange blossom brightens the palate and grippy structure. Let this wine open slowly in the glass. (VB)



