

Ramey

Un Chardonnay racé et délicat, issu du célèbre vignoble Rochioli dans la Russian River Valley, qui incarne la pureté et la finesse de ce terroir d'exception.



Chardonnay Rochioli 2021

Californie, Etats-Unis

Région et Vignobles



Le sol, composé de **loam sableux de type Yolo** issu d'éventails alluviaux, favorise un enracinement profond et un excellent drainage. Cette combinaison de climat frais, de faible rendement et de vieilles vignes (plantées entre 1989 et 1998) permet d'obtenir un Chardonnay au profil ciselé, doté d'une remarquable **tension minérale et d'une grande finesse aromatique**.



Les grappes sont **pressées entières** avec douceur afin de préserver la délicatesse des composés phénoliques. La fermentation se déroule naturellement en fûts, sans ajout de levures commerciales, suivie d'une fermentation malolactique complète également spontanée. Le vin est élevé **sur lies avec bâtonnage**, ce qui enrichit la texture et développe des arômes de pâte d'amande et de pain grillé.

L'élevage se prolonge pendant **20 mois en fûts de chêne français**, dont **20 % neufs** (François Frères et Taransaud Beaune). Le vin est **collé mais non filtré**, afin de préserver toute sa pureté aromatique. La vendange a eu lieu le 31 août à 22,9° Brix, dans un millésime marqué par des conditions fraîches, régulières et modérément sèches - idéal pour produire des blancs d'une précision remarquable.

Notes de Dégustation

- Robe : Or pâle aux reflets argentés, limpide et brillante.
- Nez : Arômes subtils de citron confit, poire, pêche blanche et camomille, avec des touches de silex, noisette grillée et pierre humide.
- Bouche: Élancée et texturée, révélant des notes de pomme verte, de crème d'amande et d'agrumes. L'acidité vive et la salinité finale confèrent à l'ensemble une impression de tension et de précision.



Alcool :14,50 %

Composition: 100% Chardonnay







Chardonnay Rochioli 2021

Le saviez-vous?

David Ramey est l'un des pionniers du Chardonnay californien vinifié selon les méthodes bourguignonnes : fermentation en levures indigènes, élevage prolongé sur lies, et intervention minimale. Le vignoble Rochioli, réputé pour ses Pinot Noir, produit également un Chardonnay d'une rare noblesse. Cette cuvée 2021 marque la **septième mise en bouteille parcellaire** issue de cette collaboration étroite entre deux grandes figures de la viticulture de Sonoma.

Idées d'accords mets et vins

- Bar rôti au beurre blanc : la fraîcheur du vin équilibre la richesse du plat tout en rehaussant les arômes iodés.
- **Poulet fermier aux herbes fraîches** : un accord classique qui met en valeur le fruit délicat et la touche boisée.
- Tagliolini à la truffe blanche : la complexité du vin répond à l'intensité aromatique de la truffe.
- Chèvre affiné : la tension minérale du Chardonnay épouse la texture crémeuse et la vivacité du fromage.



James Suckling (JS): 97 Points (2021)

Layered, elegant, vivid and mineral-driven, this full-bodied wine paints a distinct picture of one of Sonoma County's oldest, most iconic chardonnay vineyards. Stone, kiwi and crisp apple notes fill the aromas, while light accents of butter and vanilla bean highlight the vibrant green apple and lime flavors. It expands on the palate and echoes for minutes in the finish. This wine is known to age well, so drink or hold.



Robert Parker (RP): 95 Points (2021)

The 2021 Chardonnay Rochioli Vineyard is stunning! It features dynamic, detailed aromas of Meyer lemon, chalk and candle smoke offset by deeper tones of brioche and panna cotta. The medium-bodied palate pairs pure, generous flavors with racy acidity, and it has incredible length.



Wine Spectator (WS): 95 Points (2021)

Elegant and precise, there's plenty to admire in this crisp expression -- apple, lemon zest and Sumo orange notes, plus an aromatic punch of yuzu, orange blossoms and sweet grass. A quiet toasted brioche detail lingers in the background, as does a savory thread of freshly grated ginger and toasted green tea hints.



