Kumeu River

Ce Kumeu River Estate Chardonnay illustre l'engagement du domaine à l'excellence, combinant la fraîcheur des agrumes à un palais dense et texturé, promettant de s'épanouir avec le temps.

KUMEU RIVER

Chardonnay Estate 2021

Auckland, Nouvelle-Zélande

Région et Vignobles

Le **Kumeu River Estate Chardonnay** est produit à partir de raisins cultivés sur **six parcelles différentes** situées dans la région de **Kumeu**, au nord d'Auckland. Cette région bénéficie d'un **climat maritime frais**, idéal pour la culture du Chardonnay. Les vignobles sont plantés sur des **sols argileux** qui apportent structure et minéralité au vin. Les parcelles, d'une superficie totale de **12 hectares (29,7 acres)**, sont situées à **45 mètres d'altitude** et sont **orientées vers le nord**, permettant aux vignes de bénéficier d'un ensoleillement optimal.

Les vignes, âgées de **6 à 32 ans**, comprennent plusieurs **clones de Chardonnay** (15, 6, 1066, 548, 121, et 134), ce qui ajoute de la complexité et de la profondeur à l'assemblage final. Des pratiques de culture durable sont utilisées pour garantir la santé des vignes et de l'environnement. Les systèmes de conduite, tels que la **conduite en lyre** et le **VSP (Vertical Shoot Positioning)**, favorisent une maturation uniforme et un développement équilibré des fruits.

Vinification

Le Kumeu River Estate Chardonnay est élaboré à partir de **100 % Chardonnay**, avec des raisins **récoltés à la main** pour garantir que seuls les meilleurs fruits sont sélectionnés. Après la récolte, les raisins sont **pressés en grappes entières**, un procédé doux qui préserve la pureté du fruit. La fermentation s'effectue avec des **levures indigènes** en **fûts de chêne français**, avec **20 % de fûts neufs**, ce qui confère des arômes boisés subtils sans dominer le caractère frais et agrumé du vin.

Le vin subit une **fermentation 100 % en barrique** et une **fermentation malolactique complète**, ce qui ajoute richesse et texture crémeuse pour équilibrer l'acidité vive. Il est ensuite élevé pendant **11 mois en fût**, ce qui permet aux saveurs de s'intégrer et de se développer, donnant un vin à la fois profond et élégant.

Alcool :13,50 %

Composition: 100% Chardonnay

KUMEU RIVER

Chardonnay Estate 2021

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Or pâle avec des reflets brillants.
- **Nez** : Des arômes d'agrumes frais dominent, notamment des notes de **citron** et de **citron confit**, accompagnées de subtiles touches boisées et minérales.
- **Bouche** : Le palais est concentré et structuré, offrant des saveurs d'**agrumes** et de **fruits à noyau**. Le vin présente une texture dense et complexe, avec une acidité vive et une longue finale complexe. Son équilibre entre richesse et fraîcheur le rend agréable dès maintenant, mais sa structure promet un excellent potentiel de vieillissement.

Le Saviez-vous ?

Le **millésime 2021** a été marqué par des gelées printanières en 2020, réduisant les rendements d'environ **35 %**, mais ces faibles rendements ont produit un vin plus concentré. Ce millésime continue d'affirmer la réputation de Kumeu River pour la production de Chardonnays de classe mondiale, capables de vieillir magnifiquement pendant de nombreuses années.

Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Homard grillé avec beurre à l'ail** : La texture riche et les saveurs d'agrumes du vin complètent la douceur du homard et la richesse du beurre.
- **Poulet rôti aux herbes** : L'acidité vive et la bouche crémeuse équilibrent les saveurs savoureuses du poulet rôti, surtout lorsqu'il est assaisonné de thym et de romarin.
- **Saumon poêlé** : Les notes d'agrumes fraîches et le subtil boisé du vin rehaussent la richesse du saumon, tandis que l'acidité tranche avec l'onctuosité du poisson.
- **Risotto aux champignons** : La texture crémeuse et la complexité du Chardonnay se marient magnifiquement avec l'aspect terreux d'un risotto aux champignons bien préparé.

95 WineEnthusiast

Wine Enthusiast (WE) : 95 Points (2021)

One of the best bargains around, from New Zealand's leading Chardonnay producer, this is restrained, creamy and downright delicious. Vibrant aromas of lemon peel, melon, toast and flint lead to a supple, slinky, elegant palate of tingly citrus acidity and supportive oak. Ultra food-friendly, this could also cellar for eight to ten years. (5/2023)

94 James Suckling

James Suckling (JS) : 94 Points (2021)

Lemons, white apricots, white grapefruit, slate and sea shells. Elegant and mineral, with a medium body and creamy, textured and layered palate. Classy and fresh. (9/2022)