Shaw & Smith

Ce millésime 2022 de Shaw + Smith propose un style contemporain et raffiné de Chardonnay, alliant vivacité et profondeur avec des notes de fleurs blanches, de nectarine et de gingembre.

SHAW + SMITH

M3 Chardonnay 2023

Adelaide Hills, Australie

Région et Vignobles

La région des **Adelaide Hills** est reconnue pour ses conditions idéales pour les cépages de climat frais comme le Chardonnay, où l'altitude et la longue saison de croissance permettent le développement de saveurs nuancées et complexes. La saison 2022 a commencé sous l'influence de **La Niña**, avec un climat frais qui a produit une faible mise à fruit mais permis une maturation prolongée au fur et à mesure que l'été progressait. Le climat est resté doux, avec quelques jours de chaleur en fin de saison qui ont intensifié les arômes tout en conservant une belle acidité.

Les vignobles de Shaw + Smith situés à **Balhannah, Lenswood et Piccadilly**, couvrant **59 hectares**, sont gérés avec soin pour produire un Chardonnay de haute qualité qui reflète le terroir distinct des Adelaide Hills. La gestion durable des vignes permet de préserver la santé des sols et des vignes. En décembre, les conditions sont restées modérées, avec quelques averses bienvenues qui ont maintenu la vigueur des vignes, garantissant une qualité optimale des raisins.

Vinification

L'approche de Shaw + Smith pour le M3 Chardonnay 2022 met l'accent sur une manipulation douce et une intervention minimale pour mettre en valeur la pureté du fruit. Les **raisins entiers récoltés à la main** sont pressés délicatement à l'aide d'un pressoir à coussin d'air pour extraire le jus sans excès de composés phénoliques. Le jus est ensuite transféré dans des **fûts de chêne français** pour la fermentation, ajoutant structure et subtiles notes boisées. Ce Chardonnay subit également une **fermentation malolactique**, qui adoucit l'acidité et améliore la texture, suivie d'un vieillissement d'environ **9 mois en chêne** pour une complexité accrue.

Après l'élevage en chêne, les différentes cuvées sont assemblées en cuves inox avant la mise en bouteille, donnant un Chardonnay profond, élégant et aux arômes bien intégrés. Le résultat est un Chardonnay qui allie acidité vive et richesse, parfait pour une dégustation immédiate ou une garde prolongée.

Alcool :13,00 %

Composition: 100% Chardonnay

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

SHAW + SMITH

M3 Chardonnay 2023

Notes de dégustation

- **Couleur** : Or pâle avec un bord lumineux et clair.
- **Nez** : Arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de nectarine, avec des touches de gingembre et un soupçon de zeste d'orange.
- **Bouche** : Corps moyen avec des saveurs de fruits à noyau, de citron, et une légère onctuosité due à la fermentation malolactique. Le vin présente une acidité vive équilibrée par une texture lisse, avec une finale élégante et une touche de minéralité.

Le saviez-vous ?

Le M3 Chardonnay est devenu une référence pour un **Chardonnay australien contemporain**, éloigné du style fortement boisé du passé pour offrir une expression plus raffinée et axée sur le terroir. L'engagement de Shaw + Smith envers l'élégance et la retenue dans la vinification a fait de ce M3 Chardonnay une référence parmi les Chardonnays de climat frais en Australie.

Idées d'accords mets et vins

- **Noix de Saint-Jacques grillées au beurre citronné** : L'acidité et les notes d'agrumes du vin complètent la richesse des Saint-Jacques, rehaussant leurs saveurs délicates.
- **Poulet rôti aux herbes et à l'ail** : La texture crémeuse et les subtiles notes de chêne du Chardonnay ajoutent de la profondeur aux saveurs savoureuses du poulet rôti.
- **Pâtes primavera à la crème** : L'acidité vive et les saveurs de fruits à noyau du vin équilibrent la sauce crémeuse, créant une harmonie parfaite.
- **Tarte au fromage de chèvre** : Les notes florales et d'agrumes du vin équilibrent la texture crémeuse et le goût légèrement acidulé du fromage de chèvre, créant un accord élégant et équilibré.

93 Wine Spectator

Wine Spectator (WS) : 93 Points (2022)

Stunning and sleek, with intensity and precision to the citrus, pear and white peach flavors. Offers notes of orange blossom and jasmine, with notes of fresh-cut Fuji apple and buttery shortbread on the mouthwatering finish. Drink now through 2034. 300 cases imported.

93 James Halliday

James Halliday (JH) : 93 Points (2022)

A sleek, mid-weighted & highly contemporary chardonnay, embellishing a pungent mineral chassis with roasted cashew, nougat and curdy creaminess. Vanilla-cedar oak, an integrated framework. Apricot pith, white peach and nectarine, too. The acidity, palpably natural of feel and really juicy, towing impressive length. Among the better recent iterations of this rightly popular cuvée.

SHAW + SMITH

M3 Chardonnay 2023

James Suckling (JS) : 93 Points (2022)

A sleek, mid-weighted & very contemporary chardonnay, embellishing a pungent mineral chassis with roasted cashew, nougat and curdy creaminess. Vanilla-cedar oak, an integrated framework. Apricot pith, white peach and nectarine, too. The acidity, palpably natural of feel and really juicy, towing impressive length. One of the better recent iterations of this rightly popular cuvee.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM