Zuccardi

Issu de vignes situées à 1 400 mètres au pied des Andes, ce 100% Chardonnay capture la fraîcheur et la complexité de la Vallée de l'Uco à Mendoza avec pureté et équilibre.

ZUCCARDI
VALLE DE UCO

Alcool :13,00 %

Composition: 100% Chardonnay

Fosil Chardonnay 2021

Mendoza, Argentine

Région et Vignobles

Le vignoble de **San Pablo**, situé à **1 400 mètres (4 593 pieds)** d'altitude dans le district de Tunuyán, Vallée de l'Uco, se trouve à seulement 600 mètres de la chaîne andine. Cette région se distingue par son **climat extrême et froid** et son paysage escarpé, créant un terroir exigeant mais gratifiant pour le Chardonnay. Les sols sont alluviaux, formés par la rivière Las Tunas, avec une couche profonde de pierres de taille moyenne recouvertes de carbonate de calcium. Cette composition unique enrichit la minéralité du vin et lui confère une acidité rafraîchissante qui reflète la proximité des Andes.

La saison de croissance en a offert des **conditions fraîches et humides**, permettant une maturation lente des raisins et un équilibre parfait entre sucre et acidité. La sélection précise des parcelles et types de sols a permis à chaque section du vignoble d'atteindre une maturité optimale, aboutissant à un Chardonnay vibrant et expressif, doté d'une acidité marquée et d'une grande profondeur.

Vinification

Fósil Chardonnay est élaboré avec un soin méticuleux, débutant par une **sélection des grappes** et un remplissage en douceur des cuves en béton par gravité. La **fermentation s'effectue avec des levures indigènes** dans des cuves en béton pour préserver la pureté du fruit et l'expression du terroir. Après la fermentation, **70% du vin est vieilli en béton** pour conserver la fraîcheur et renforcer les caractéristiques minérales, tandis que les **30% restants sont vieillis dans des fûts de chêne français usagés et non toastés de 500 litres** pour une texture et une complexité subtiles. Le vin ne subit **pas de fermentation malolactique**, ce qui lui confère une acidité vive et un profil net et précis.

Ce **100% Chardonnay** présente un taux d'alcool de **13%**, avec une **acidité totale de 7,07 g/L** et un pH de **3,2**, créant un vin frais, minéral et équilibré qui met en avant le terroir d'altitude de San Pablo.

ZUCCARDI
VALLE DE UCO

Fosil Chardonnay 2021

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune paille clair, reflétant sa fraîcheur et sa pureté.
- **Arôme** : Notes expressives d'**agrumes, pomme verte** et fleurs blanches, avec une touche de pierre mouillée et des nuances minérales.
- **Palais** : Vif et précis, avec une acidité élevée et une texture minérale. En bouche, des saveurs de zeste de citron et de pomme fraîche mènent à une finale longue et élégante, soulignant la structure et la complexité du vin.

Le Saviez-vous ?

Fósil Chardonnay rend hommage à l'environnement montagneux de San Pablo, l'une des régions les plus froides et les plus élevées de Mendoza. Ce vin reflète l'engagement de Zuccardi à exprimer le terroir pur, sans fermentation malolactique et avec une influence minimale du chêne, permettant aux altitudes andines et aux sols calcaires de se révéler avec clarté.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Huîtres avec Sauce Mignonette** : L'acidité et la minéralité du vin complètent la saveur iodée des huîtres, tandis que la sauce mignonette rehausse ses notes d'agrumes.
- **Poulet Grillé Mariné au Citron et Herbes** : La fraîcheur du vin équilibre les saveurs riches du poulet grillé, et son acidité complète la marinade citronnée.
- **Tarte au Fromage de Chèvre et Herbes Fraîches** : L'acidité vive du vin équilibre la richesse du fromage de chèvre, et ses notes minérales subliment les arômes herbacés.
- **Truite aux Amandes** : Le profil vif et minéral du vin se marie aux saveurs délicates de la truite et à la richesse des amandes.

97 vinous

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 97 Points (2021)

The 2021 Chardonnay Fósil from San Pablo, Uco Valley was 30% aged in 500-liter barrels, the rest in concrete. Yellow in the glass. The nose offers notes of linden blossom, apple, country herbs and a hint of huacatay, a mountain herb. Dry in the mouth with a chalky feel and expansive freshness that brings nuance and depth; the flow is ethereal and saline while the finish lingers at leisure. The conditions that year really helped to dial up the quality, surpassing previous vintages. A complex, refined expression, tight like the best bands and continuing the austere spirit with which Fósil made its name.

ZUCCARDI
VALLE DE UCO

Fosil Chardonnay 2021

96

Robert Parker (RP) : 96 Points (2021)

2021 seems like a very good vintage at Zuccardi, and they consider it a superb year for whites. The 2021 Fósil has lower alcohol (12.8%) and a sharper profile and is austere, young and subtle with a seamless palate with great freshness, balance and elegance. In this cooler year, they used more oak, because they feel that the wine needs more oxygen in cooler years and less in warmer ones. So, this 2019 fermented and matured equal parts in concrete and used 500-liter oak barrels for around eight months. But the wine shows no oak, and certainly no more than the 2020 I tasted next to it, but the two vintages show different profiles.

95 James Suckling

James Suckling (JS) : 95 Points (2021)

Tangy and focused nose, effusing mineral allures, lime juice and green apples. Very bright and chalky palate, seeped with a waterfall of fresh acidity. Zingy, nimble and medium-bodied white with lots of purity and drive in the mouthwatering finish. Pure, focused and super delicious with a mineral finish. Irresistible now.