



Dog Point

Issu de vignes anciennes à faibles rendements, il offre une expression ciselée du terroir de Marlborough grâce à une fermentation naturelle et un long élevage sur lies.



Chardonnay 2022

Marlborough, Nouvelle-Zélande

Région et vignobles

Le Chardonnay 2022 de Dog Point est cultivé dans les **vallées du sud de Marlborough**, sur des coteaux argileux et des sols complexes mêlant **limon, gravier et argile**. Le vignoble, **non irrigué**, bénéficie d'un climat frais océanique qui permet une **maturation lente** et la préservation d'une **acidité vive et naturelle**.

Les vignes ont en moyenne **28 ans**, certaines ayant été plantées dès **1984**, ce qui en fait l'un des plus anciens Chardonnay de la région. Les rendements sont volontairement limités (**2,5 tonnes/ha**) pour renforcer la concentration. L'encépagement est composé à **66 % du clone Mendoza**, réputé pour ses petites baies irrégulières très concentrées, et **34 % du clone 95**, plus fin et élégant. Le millésime 2022, marqué par un printemps doux et des pluies estivales, a nécessité un tri rigoureux et des vendanges **manuelles**, aboutissant à un fruit sain et expressif.

Vinification

La récolte a eu lieu du **16 au 23 mars 2022**. Les raisins ont été **pressés en douceur**, puis le moût a reposé une nuit avant la fermentation. Celle-ci s'est déroulée en **fûts de chêne français (dont seulement 10 % neufs)**, avec des **levures indigènes**, tant pour la fermentation alcoolique que malolactique. L'élevage a duré **18 mois sur lies fines**, sans batonnage excessif.

Le vin n'a subi **aucun collage**, avec une **filtration minimale** avant mise en bouteille. Cette approche non interventionniste permet de préserver **l'empreinte du vignoble** et de développer une **texture crémeuse et complexe**, tout en conservant tension et pureté.

Notes de dégustation

- **Robe** : Jaune paille profonde, aux reflets dorés.
- **Nez** : Éclat citronné (zeste de citron, mandarine), relevé par des **notes grillées, levurées, fumées et savoureuses**.
- **Bouche** : Attaque tendue, milieu de bouche texturé, sur des arômes de **céréales (avoine), d'amande et de fruits blancs**. L'acidité saline étire le vin jusqu'à une **finale longue et élégante**.

Alcool : 13,00 %

Composition: 100% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Chardonnay 2022

Le saviez-vous ?

Dog Point est le **plus grand domaine certifié bio de Marlborough**, fondé par **Ivan Sutherland** (ancien viticulteur de Cloudy Bay) et **James Healy**. Leur **Chardonnay s'est imposé comme une référence discrète**, valorisant la **minéralité et la retenue** plutôt que l'exubérance tropicale souvent associée à la région.

Accords mets et vin

- **Langouste grillée, beurre citronné** – l'acidité et la texture du vin amplifient la douceur iodée.
- **Poulet rôti à l'ail et à l'estragon** – le caractère beurré et salin du vin s'accorde avec la richesse du plat.
- **Risotto aux champignons et parmesan** – profondeur et umami répondent aux notes savoureuses du vin.
- **Fromages à croûte fleurie (Brie, Chaource)** – textures crémeuses et finale tendue en parfaite harmonie.



James Suckling (JS) : 94 Points (2022)

Very beautiful with sliced cooked apples, pie crust, dried Meyer lemons and lemon curd. Hints of flint. Full-bodied and layered, this has pretty phenolic tension and a flavorful, tangy finish. A complete and balanced Chardonnay. Two-thirds Mendoza clone (Wente). Average vine age is 30 years old. From organically grown grapes. Drink now. Screw cap.



Robert Parker (RP) : 95 Points (2021)

The 2021 Chardonnay leads with preserved lemon on the nose along with freshly picked curry leaf, white peach and spring blossoms. In the mouth, the wine is elegant and layered, with quenching acidity and cleverly managed reduction. This is sophisticated in the extreme and, most importantly, quite restrained, with the power unveiled through the extended length of flavor. This is a superb wine, a joy. 14% alcohol, sealed under screw cap.



Wine Enthusiast (WE) : 93 Points (2021)

Subtle struck match and grilled nut aromas perch just above the lemon and toast aromas without overpowering them; a salty, seashell vibe is present, too. There's vibrant, citrusy acidity on the palate—a welcome counterweight to the richness of the oak and cream—pulsing to a long finish.

