

Dog Point

Découvrez l'élégance et la complexité du Dog Point Chardonnay, une expression magnifique de Marlborough, en Nouvelle-Zélande, mettant en valeur un savoir-faire méticuleux et le caractère vibrant du vignoble.



Alcool : 14,00 %

Composition: 100% Chardonnay

Chardonnay 2021

Marlborough, Nouvelle-Zélande

Région et Vignobles

Le **Dog Point Vineyard** est situé dans la célèbre région de Marlborough en Nouvelle-Zélande, plus précisément dans la sous-région des Southern Valleys. Marlborough est réputée pour son terroir unique qui combine des sols alluviaux bien drainés avec un climat maritime frais, offrant un environnement idéal pour le Chardonnay. La région bénéficie de longues journées ensoleillées et de nuits fraîches, ce qui aide à maintenir l'acidité et les saveurs fruitées vibrantes dans les raisins.

Le domaine **Dog Point** s'étend sur plus de 80 hectares de vignobles certifiés biologiques, dont certains datent des années 1970. Cette profondeur historique confère aux vins un sens profond du lieu. Les pratiques viticoles se concentrent sur de faibles rendements et des vendanges manuelles pour assurer des fruits de la plus haute qualité. Les sols sont principalement composés d'argile et de limon dans les vallées, avec des vignobles environnants en loam argileux, ajoutant des couches de complexité aux vins produits ici.

Vinification

Le processus de vinification du **Dog Point Chardonnay** est un témoignage des méthodes traditionnelles et non interventionnistes qui permettent au vignoble de s'exprimer pleinement. Les raisins sont récoltés à la main et délicatement pressés directement en fûts, une partie étant fermentée dans des fûts de chêne neufs à 10% pour plus de complexité. La fermentation est réalisée avec des levures indigènes, ce qui confère des caractéristiques uniques au vin.

Après la fermentation, le vin subit une longue période de maturation de 18 mois en fûts de chêne. Cette période de vieillissement prolongée permet au vin de développer son plein potentiel, intégrant magnifiquement le chêne avec le fruit. Le vin est ensuite mis en bouteille sans collage et avec une filtration minimale, garantissant qu'il conserve sa clarté et sa pureté naturelles. Le taux d'alcool est de 13,5%, offrant un profil équilibré à la fois riche et rafraîchissant.





DOG POINT
VINEYARD

Chardonnay 2021

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Or pâle brillant.
- **Arôme** : Un bouquet captivant de crème de citron, de fleur de citronnier et d'éléments de silex, avec des notes nuancées de caramel au beurre salé, de brioche et des touches d'huile de litsée.
- **Palais** : Succulent et alléchant, le palais révèle un mélange vif de saveurs d'agrumes et un caractère sur lies. L'acidité vibrante apporte de la netteté et de la concentration, menant à une longue finale minérale.

Le Saviez-Vous ?

Le **Dog Point Vineyard** tire son nom de la pratique des premiers colons européens qui utilisaient des chiens pour rassembler les moutons dans la région. La zone était autrefois connue pour ses nombreux chiens de berger, d'où le nom "Dog Point".

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Homard Grillé** : La richesse du homard complète la texture crémeuse du vin, tandis que les notes d'agrumes rehaussent la douceur naturelle des fruits de mer.
- **Poulet Rôti aux Herbes** : Les saveurs savoureuses et la peau croustillante du poulet rôti s'accordent magnifiquement avec les éléments beurrés et de brioche du vin.
- **Risotto Crémeux** : Un risotto aux champignons ou à la truffe met en valeur les notes terreuses et minérales du vin, créant un accord harmonieux.
- **Fromage Brie ou Camembert** : Le profil crémeux et acidulé de ces fromages s'harmonise avec l'acidité vibrante et l'influence subtile du chêne du vin.



Wine Spectator (WS) : 94 Points (2020)

Succulent and mouthwatering, with a snappy mix of lemon curd, lemon blossom and flint elements. Shows more nuanced notes of salted butterscotch, brioche and litsea oil that linger in the background, while the fresh, vibrant acidity is sleek on the finish, providing focus and length.



Robert Parker (RP) : 94 Points (2020)

The 2020 Chardonnay is reductive and flinty on the nose and leads with lashings of crushed nuts, curry leaf, cap gun, yellow flesh peach, salted apples and brine. In the mouth, the wine is mouthfilling and bony in the very best of ways, with rich fruit that provides a chorus through the finish. Is it so reductive and worked that it will polarize? Possibly. Probably. Do I love it? Yes. Horses for courses. This is classy wine with lots to touch and feel. I bet it ages well, too. 13.5% alcohol, sealed under screw cap.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM