



## Leeu Passant

Un Chardonnay d'une grande élégance, né des hauteurs du Helderberg, mêlant fraîcheur maritime, texture soyeuse et finesse exceptionnelle.

*Leeu*  
**PASSANT**

96  
B. Leeu 2022



### Stellenbosch Chardonnay 2022

Swartland, Afrique du Sud

#### Région et Vignobles

La région de Stellenbosch, emblématique du vignoble sud-africain, est réputée pour la diversité de ses terroirs et la qualité de ses vins blancs structurés. Le vignoble de ce Chardonnay est situé sur les pentes graveleuses et élevées du Helderberg, à 400 mètres d'altitude, à proximité immédiate de False Bay. Cette position privilégiée permet de bénéficier d'un climat maritime aux journées fraîches et nuits modérées, conditions idéales pour préserver l'acidité naturelle et développer une belle complexité aromatique.

Le sol, composé de graviers bien drainants, pousse les racines à plonger profondément, apportant au vin tension, minéralité et une expression précise du lieu. L'altitude et la fraîcheur constante sont les clés de l'équilibre entre richesse aromatique et finesse structurelle, avec un style tendu et cristallin qui reflète fidèlement l'influence de ce terroir d'exception.

#### Vinification

Le millésime 2022 est issu à **100 % de Chardonnay**, récolté manuellement à la fraîche entre le 14 et le 17 mars. Les rendements sont faibles (environ 5 tonnes par hectare), ce qui confère au vin une grande concentration.

Les raisins sont pressés en grappes entières, puis le moût, après un débourbage nocturne, est entonné en barriques pour effectuer la fermentation alcoolique et malolactique, toutes deux spontanées. Cette fermentation indigène s'étale sur plus de soixante jours, favorisant la complexité et l'harmonie du vin.

L'élevage dure **23 mois** : une première phase de 12 mois sur lies en fûts de chêne français de 225 litres (dont un tiers neufs), suivie d'un assemblage et d'une seconde maturation de 11 mois dans les mêmes barriques. Ce long élevage apporte au vin texture, profondeur et intégration parfaite du bois.

Alcool : 13,50 %

Composition: 100% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

# Leeu PASSANT

## Stellenbosch Chardonnay 2022

### Tasting Notes

- **Couleur** : Robe jaune pâle aux reflets dorés et verdoiyants, révélant sa fraîcheur.
- **Nez** : Arômes de citron vert écrasé, de pamplemousse jaune, de tangerine et de poire blanche, soulignés par une touche saline et des notes de pierre à fusil.
- **Bouche** : Attaque vive et citronnée, milieu de bouche ample et salin, soutenu par une belle acidité, une texture crayeuse et une finale longue et généreuse.

### Le saviez-vous ?

Leeu Passant est la propriété de Chris et Andrea Mullineux, figures majeures de la viticulture sud-africaine contemporaine. Leur approche allie **respect du patrimoine viticole du Cap et inspiration bourguignonne**, avec un engagement fort envers les terroirs d'exception. Ce Chardonnay du Helderberg est considéré comme une interprétation moderne, précise et saline des grands blancs sud-africains.

### Accords Mets et Vins

- **Homard grillé au beurre citronné** : sublime les notes salines et citronnées du vin.
- **Poulet rôti à l'estragon et crème** : répond à la richesse et à la complexité du profil aromatique.
- **Saint-Jacques poêlées et purée de chou-fleur** : une harmonie sur la texture et l'élégance.
- **Risotto à la courge butternut et sauge** : un accord végétarien qui flatte la rondeur du vin.

### Robert Parker (RP) : 96 Points (2022)



*The Leeu Passant 2022 Stellenbosch Chardonnay comes from 1.2-hectares of vines planted at 400 meters in elevation on the Helderberg Mountain, only four kilometers from False Bay. You can see the ocean from this site, and the area is prone to marine winds that blow all summer long to keep these 35-year-old vines healthy. Stellenbosch is where you want to go for cool-climate Chardonnay. The area is dry farmed, and summer temperatures do not exceed 27 degrees Celsius. These conditions help to retain the natural acidity of Chardonnay, as do iron-rich koffie klip soils. Vintner Andrea Mullineux says Chardonnay and oxygen work well together, and the manner in which this grape reacts to oak is harmonious and beautiful. Her job as winemaker is to make those connections. After a slow and long fermentation, this organic wine lives in blonde barrel for 22 months. Thirty percent of the oak is new. This gorgeous Chardonnay delivers a seamless quality with pastry cream, orchard fruit and sweet spice. What stands out most, however, is the careful balance of the fruit weight, which is caressing and rich but also lifted thanks to high-pitched minerality.*



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

# Leeu **PASSANT**

## Stellenbosch Chardonnay 2022

### **James Suckling (JS) : 95 Points (2021)**



*I like the gentle flint, pastry and hazelnut elements here, along with apricots, salted almonds and hints of rosemary. It's medium- to full-bodied, beautifully flinty and saline making it so fresh and drinkable. Very textural and long. Drink or hold.*

### **Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 93 Points (2021)**



*From vines in the Helderberg at 420m altitude, the 2021 Chardonnay Stellenbosch is a climactic driven cuvée that grows in a cool and relatively breezy location. It is oxidatively handled in the winery, matured in 225-liter barrels for the first year without SO2, blended, then spends another year in barrel, and finally sulfured after 18 months. It has a focused and intense bouquet with orange pith, orchard fruit, and hints of hazelnut and saffron. The palate is beautifully balanced with a lot of purity. It's a very "sunny" Chardonnay, vivacious, bright and lively, with impressive tension and mineralité percolating through on the finish. Stylish.*



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM