



Blank Canvas

Blank Canvas Reed Vineyard Chardonnay est un Chardonnay de parcelle unique, texturé et équilibré, révélant les saveurs intenses de la vallée de Waihopai à Marlborough.

Reed Vineyard Chardonnay 2023

Marlborough, Nouvelle-Zélande

Région et Vignobles

Le vignoble **Reed** est situé à l'entrée de la **vallée de Waihopai** à Marlborough. Planté en **2001**, il est composé de vignes de Chardonnay Clone 95 greffées sur des porte-greffes de Gewurztraminer, offrant des arômes concentrés et un enracinement profond. Le climat frais, avec des nuits fraîches et des journées chaudes, préserve l'acidité et permet une maturation complète, tandis que les sols graveleux anciens soutiennent le développement d'un Chardonnay expressif et aromatique.

Le **Clone 95**, un clone bourguignon, est apprécié pour sa concentration en arômes avec une faible teneur en sucre, se prêtant parfaitement au terroir de Marlborough. Ce vignoble est géré de manière durable par les propriétaires, Pete et Anne Reed, en étroite collaboration avec l'équipe Blank Canvas pour garantir une qualité optimale.

Vinification

Ce millésime a marqué la fin d'un cycle de sécheresse, avec des pluies précoces et un été sec, offrant des conditions idéales pour une floraison et une fructification abondantes. Les raisins ont été **pressés en grappes entières** pour extraire des arômes purs, puis le jus a fermenté en **fûts de chêne français de 500 litres (40 % neufs)**. La fermentation spontanée avec des levures indigènes, suivie de la fermentation malolactique naturelle, a enrichi la texture du vin. Le vin a vieilli sur lies pour plus de profondeur, sans collage ni filtration avant la mise en bouteille.

Notes de Dégustation

- Couleur :** Or pâle aux reflets verts.
- Arôme :** Notes de **nectarine blanche, fruits du verger et nuances de chêne** avec une touche de miel et de céréales.
- Palais :** Riche et texturé, avec des saveurs de **fruits à noyau mûrs et une texture crémeuse**, équilibré par une acidité vive et une finale minérale.

Le Saviez-Vous ?

Les vignes Clone 95 de ce vin sont greffées sur d'anciens porte-greffes de Gewurztraminer, permettant au Chardonnay de développer une complexité et une profondeur uniques, exprimant pleinement le terroir de la vallée de Waihopai.



Alcool : 13,50 %

Composition: 100% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Reed Vineyard Chardonnay 2023

Accords Mets et Vins

- **Saint-Jacques poêlées au beurre citronné :** L'acidité du vin équilibre les saveurs d'agrumes et de fruits à noyau.
- **Poulet rôti au thym :** La texture du vin se marie bien avec les qualités savoureuses du poulet aux herbes.
- **Pâtes aux champignons à la crème :** Les saveurs terreuses complètent les couches complexes et crémeuses du vin.
- **Gruyère affiné :** Le profil riche et noix du fromage s'accorde avec la profondeur et les notes miellées du vin.

Robert Parker (RP) : 93 Points (2023)



The 2023 Reed Chardonnay leads with toasty reduction, curry leaves, yellow peach, salted nuts and brine. In the mouth, the wine is carried in this same style, and it works so well. The curry-leaf character really is an accentuated character here, so if you're not into it, it won't work so well for you; but I happen to love it, so I am enjoying the wine immensely. This demands a full-sized Burgundy glass to really make the most of the extension of flavor through the finish. 13.5% alcohol, sealed under screw cap.

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 93 Points (2022)



It was not the easiest of seasons to make delicious wine in Marlborough, but you wouldn't guess that if you tasted the 2022 Chardonnay Reed Vineyard. It is a pure and precise style with plenty of personality. There's excellent clarity of fruit here, reflective of the delicate handling. Flinty, salty characteristics of reduction emerge, while smoky bacon notes derive from barrel. Just a little more than light in body, there's weight and creamy texture built through the mid-palate, followed up with a fine, citrusy acid line. There's a lot going on, but the components all come together to provide a clever, layered style with a big, savory finish. Ta-da!



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM