

Greywacke

Contrairement au style classique du Sauvignon blanc de Marlborough , éclatant et cristallin, Greywacke Wild Sauvignon revendique une approche plus complexe et gastronomique : fermentation naturelle, élevage en barrique et texture crémeuse remplacent la vivacité tranchante habituelle.

GREYWACKE
Kevin Judd



Wild Sauvignon Blanc 2023

Marlborough, Nouvelle-Zélande

Région et vignobles

Située à l'extrémité nord de l'île du Sud, **Marlborough** bénéficie d'un climat **frais, sec et très ensoleillé**. Les journées chaudes et lumineuses, suivies de nuits fraîches, prolongent la maturation et favorisent des arômes intenses tout en conservant une acidité cristalline. L'influence maritime, la faible pluviométrie et la diversité des sols expliquent la pureté aromatique et la précision des vins de la région.

Les raisins du **Wild Sauvignon 2022** proviennent de parcelles sélectionnées des **Southern Valleys** et des **Wairau Plains**, notamment à **Woodbourne**, **Renwick** et **Rapaura**. Les sols d'alluvions pierreuses riches en galets de **greywacke** apportent tension et minéralité, tandis que les argiles plus profondes confèrent ampleur et texture. La conduite des vignes en **Scott Henry** ou en **Guyot** favorise l'équilibre entre concentration aromatique et fraîcheur naturelle.

Vinification

Les raisins ont été vendangés, en partie à la main, entre la mi-mars et le début d'avril, puis **pressés délicatement**. Le moût clair a été transféré en **barriques de chêne français** (une faible proportion neuve) pour une fermentation **spontanée** par levures indigènes, lente et régulière, s'étendant sur plus de six mois. Environ **deux tiers des lots ont subi la fermentation malolactique**, apportant souplesse et complexité.

Après fermentation, le vin est resté **sur lies fines** avec bâtonnage occasionnel, avant d'être assemblé et mis en bouteille en **septembre 2023**. Données analytiques : **13,5 % vol.**, **pH 3,24**, **acidité totale 6,2 g/L**. Ce processus méticuleux crée un Sauvignon riche, ample et légèrement crémeux, tout en préservant la vivacité et la minéralité typiques de Marlborough.

Alcool :14,00 %

Composition: 100% Sauvignon Blanc

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

GREYWACKE
Kevin Judd

Wild Sauvignon Blanc 2023

Notes de dégustation

- **Robe :** Jaune pâle aux reflets argentés, limpide et brillante.
- **Nez :** Litchi, mangue et fleurs blanches s'entrelacent à la groseille, au tarragon et au bois de santal, sur une fine touche fumée et pierreuse.
- **Bouche :** Texture crémeuse et ample, soutenue par une acidité citronnée et une fine salinité. Des saveurs de mandarine, de fruits blancs mûrs et d'amande grillée s'étirent dans une longue finale crayeuse et fraîche.

Le saviez-vous ?

Le nom **Greywacke** vient de la roche grise sédimentaire omniprésente dans les sols alluviaux de Marlborough. Le domaine est la création de **Kevin Judd**, ancien œnologue fondateur de Cloudy Bay, aujourd'hui reconnu pour ses Sauvignons denses, texturés et profonds.

Idées d'accords mets et vins

- **Saint-Jacques poêlées au beurre citronné :** La fraîcheur saline et la texture crémeuse du vin subliment la douceur des coquilles.
- **Poulet rôti au tarragon et fenouil :** Les notes herbacées et la richesse du vin épousent parfaitement la chair tendre et aromatique.
- **Saumon laqué au miso :** L'umami du plat s'accorde aux nuances grillées et minérales du vin.
- **Tarte au fromage de chèvre et aux herbes :** L'acidité vive équilibre la richesse crémeuse du fromage et met en valeur ses notes végétales.

95

Robert Parker (RP) : 95 Points (2022)

The 2022 Wild Sauvignon is ever an elegant affair, and this year feels quite restrained in its outlay of fruit, oak and spice. I love this wine; it ages beautifully, and it shows the serious, more complex side of Sauvignon Blanc. This is highly recommended. 13.5% alcohol, sealed under screw cap.

95
WINEENTHUSIAST

Wine Enthusiast (WE) : 95 Points (2022)

Winemaker Richelle Tyney and team have struck the perfect balance with this vintage of "Wild" which, hence the name, is wild fermented in old oak barrels. The matchstick and toasted almond aromas are there but instead of dominating, they're tangled up with beach shell, seaweed and preserved lemon. The umami, seaside vibes continue on the palate, where a lovely texture and acidity are seamlessly threaded together.

94
Wine Spectator

Wine Spectator (WS) : 94 Points (2022)

A stunning white, aromatic and supple, with wild fennel, quince, pear and green papaya flavors on a creamy frame. Aromatic details of mango and honeysuckle, with a whiff of flint, emerge on the finish