



Hartenberg

Une interprétation sud-africaine raffinée du Chardonnay, conjuguant précision aromatique et élégance minérale.

ESTD 1692
HARTENBERG
WINE ESTATE
STELLENBOSCH · SOUTH AFRICA



Alcool : 13,00 %

Composition: 100% Chardonnay

Chardonnay 2022

Stellenbosch, Afrique du Sud

Région et Vignobles

Situé dans l'illustre région de **Stellenbosch**, à l'ouest du Cap, le domaine Hartenberg bénéficie de sols granitiques anciens et d'un climat tempéré par les brises maritimes de False Bay. Les parcelles destinées au Chardonnay sont soigneusement choisies pour leur capacité à produire des raisins à l'équilibre optimal entre acidité et maturité.

L'altitude modérée et l'orientation est-ouest permettent une exposition solaire équilibrée, favorisant la lente maturation des baies. Le domaine pratique une viticulture durable, misant sur une intervention minimale et la préservation de la biodiversité. La cueillette est réalisée à la main, très tôt le matin, sur plusieurs jours, afin de capturer toute la fraîcheur aromatique des différentes parcelles.

Vinification

Ce Chardonnay est issu de raisins vendangés manuellement au cours de sept matinées consécutives, chaque lot étant vinifié séparément pour une sélection rigoureuse à l'assemblage. Le vin est ensuite élevé pendant **10 mois en fûts de chêne français**, dont **15 % de bois neuf**, conférant au vin une touche boisée subtile sans masquer le fruit.

L'élevage sur lies fines apporte une texture soyeuse et une certaine richesse, tandis que le maintien de l'acidité naturelle garantit fraîcheur et potentiel de garde. Aucun bâtonnage excessif n'est pratiqué, permettant de conserver une expression pure du cépage.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune clair aux reflets dorés.
- **Arômes** : Bouquet séduisant de fleur d'oranger, brioche toastée délicate, agrumes frais et zeste de citron vert.
- **Palais** : Structure tendue et linéaire, vivifiée par une acidité citronnée. Des nuances de pêche blanche et de crème viennent enrichir le milieu de bouche, pour une finale longue et énergique.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Chardonnay 2022

Le saviez-vous ?

Le Chardonnay est souvent éclipsé par le célèbre Shiraz d'Hartenberg, mais il s'impose désormais comme le **joyau blanc du domaine**, avec une régularité remarquable dans les critiques et les récompenses. Les millésimes récents ont tous obtenu entre 90 et 93 points chez **Tim Atkin MW**, **Decanter** et **Platter's Guide**, confirmant son statut de référence en Afrique du Sud.

Idées d'accords mets-vin

- **Poulet fumé** : Sa richesse se marie parfaitement avec le gras du Chardonnay et ses notes boisées.
- **Tartare de thon** : L'acidité du vin équilibre la texture du poisson et rehausse les assaisonnements citronnés.
- **Pâtes à la crème** : Un classique, où la texture crémeuse est sublimée par la fraîcheur et le corps du vin.
- **Magret de canard tiède** : Une alternative intéressante, jouant sur le contraste entre gras et acidité.



Robert Parker (RP) : **91 Points** (2022)

The 2022 Chardonnay, with an alcohol content of 13.5%, features classic Chardonnay characteristics of yellow apples and lemons. The palate displays notes of oak and lemon zest with layers of finesse. Medium-bodied, the wine is defined and fresh, showcasing a food-friendly nature with elegant balance and succulent acidity. It finishes crisp and lively with a lingering spicy note. This Chardonnay was fermented and aged in small French oak barrels for 11 months, with 20% new French oak and no malolactic fermentation, ensuring a vibrant and pure expression. A total of 40,000 bottles were produced.

