



# Bouchard Finlayson

Crocodile's Lair Kaaimansgat Chardonnay 2023 révèle toute la finesse d'un Chardonnay sud-africain d'altitude, mêlant éclat citronné, fruits à noyau et chêne discret dans une texture soyeuse et minérale.



BOUCHARD FINLAYSON  
A BOUTIQUE VINEYARD



Alcool : 12,40 %

Composition: 100% Chardonnay

## Crocodile's Lair Kaaimansgat Chardonnay 2023

Walker Bay, Afrique du Sud

### Région et Vignobles

Crocodile's Lair Kaaimansgat Chardonnay 2023 provient du **vignoble Kaaimansgat**, situé dans la vallée isolée d'Elands Kloof, derrière Villiersdorp, à environ 80 kilomètres de Hermanus. Niché autour de **700 mètres d'altitude**, ce site montagneux bénéficie d'un climat nettement plus frais que les zones côtières. Les amplitudes thermiques marquées et la maturation prolongée permettent de conserver une acidité vibrante tout en développant une aromatique mûre et raffinée, signature de ce vin.

Bien que Bouchard Finlayson soit basé à **Hemel-en-Aarde**, l'origine du fruit se situe dans cette zone plus continentale de l'Overberg. Les vignes y sont **cultivées en dry-farming**, concentrant naturellement les baies et leur intensité aromatique. Les sols pierreux alliés aux conditions fraîches d'automne donnent un Chardonnay doté d'une tension naturelle, d'une texture généreuse et d'une minéralité profonde. Ce terroir isolé forge un style singulier, à la fois précis, ample et doté d'un réel potentiel de garde.

### Vinification

Crocodile's Lair Kaaimansgat Chardonnay 2023 est élaboré à partir de **100% Chardonnay** issu exclusivement du vignoble Kaaimansgat. Le millésime 2023 a été marqué par une saison modérée suivie de pluies en février, nécessitant une sélection rigoureuse pour ne conserver que les grappes parfaitement saines. Les rendements, inférieurs à la moyenne, ont renforcé la densité aromatique et la pureté du jus.

En cave, la fermentation et l'élevage se déroulent en **chêne français**, avec une évolution vers des fûts plus larges de **350 L**, favorisant finesse et éclat fruité. Le vin passe environ **sept mois en barrique**, dont **21% de bois neuf**, garantissant un boisé subtil et parfaitement intégré. Fidèle au style de la maison, il n'y a **pas de bâtonnage**, afin de préserver la tension naturelle et la minéralité du terroir. Le vin titre environ **12,4% d'alcool**, présente une acidité vive et une touche de sucre résiduel qui apporte une texture douce sans compromettre la sécheresse du profil.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



BOUCHARD FINLAYSON  
A BOUTIQUE VINEYARD

# Crocodile's Lair Kaaimansgat Chardonnay 2023

## Notes de Dégustation

- **Color:** Robe jaune pâle aux reflets argentés, brillante et cristalline.
- **Aroma:** Notes de fleur d'oranger, zeste de citron, pierre à fusil, poire mûre, pêche jaune, pain grillé et une subtile touche de zeste confit.
- **Palate:** Bouche précise et soyeuse, mêlant fruits à noyau, agrumes crémeux, épices douces et une minéralité saline. Finale longue, nette et vibrante.

## Le Saviez-Vous?

Le nom **Kaaimansgat**, signifiant littéralement "le repaire du crocodile", s'inspire de récits anciens décrivant les premiers habitants de cette vallée reculée. L'isolement du site, entouré de montagnes abruptes, lui a longtemps valu une réputation mystérieuse et presque légendaire. Bouchard Finlayson travaille ce vignoble depuis **plus de trente millésimes**, un savoir-faire patient qui a façonné un style précis, tendu et d'une remarquable pureté aromatique.

## Idées d'Accords Mets-Vin

- **Saumon tandoori doux:** L'acidité citronnée et la minéralité du vin équilibrent parfaitement les épices et la richesse du saumon.
- **Salade d'herbes fraîches au miso:** L'énergie minérale tranche l'umami du miso et les fruits jaunes se marient aux herbes.
- **Cocktail de crevettes à l'avocat:** L'onctuosité du Chardonnay répond à celle de l'avocat, les agrumes dynamisent le plat.
- **Poulet rôti citron-thym:** Les arômes d'agrumes et le boisé maîtrisé du vin subliment ce grand classique.



### Robert Parker (RP) : 92 Points (2023)

*The Bouchard Finlayson 2023 Kaaimansgat Chardonnay Crocodile's Lair is not inoculated with commercial yeast but with natural yeast, and it saw partial malolactic fermentation. It exhibits aromas of summer hay and almond. Although the bouquet is somewhat neutral, there is a good dose of orchard fruit at the back. The bouquet appears less developed and holds back initially, but it will certainly flesh out. The vineyard name Kaaimansgat is a loose translation, or a mispronunciation, of the Afrikaans term for crocodile's lair.*



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM