



Kendall-Jackson

Une cuvée Grand Reserve qui illustre la précision d'un Chardonnay de climat frais, mariant fruits tropicaux et complexité boisée avec délicatesse.



Grand Reserve Chardonnay 2021

Californie, Etats-Unis

Région et Vignobles

Le comté de Santa Barbara, sur la côte centrale de Californie, bénéficie d'une singularité géographique rare : des vallées orientées **est-ouest**, qui canalisent directement les brises fraîches du Pacifique. Ce phénomène prolonge la saison de croissance, permettant aux raisins de Chardonnay de développer une **maturité lente et équilibrée**, allée à une acidité préservée et une grande complexité aromatique.

Les vallées de Santa Maria et de Los Alamos, avec leurs sols calcaires, confèrent aux vins une **minéralité marquée et une précision élégante**. Kendall-Jackson y exploite ses propres vignobles certifiés durables, plantés sur coteaux, piémonts et crêtes. Ces conditions naturelles, alliées à une viticulture soignée, produisent un fruit intense qui exprime pleinement le caractère du terroir côtier.

Vinification

Ce Chardonnay Grand Reserve 2021 est élaboré à partir de **100 % de raisins du domaine**. Chaque parcelle est vinifiée séparément pour préserver sa singularité avant assemblage.

Le vin est élevé pendant **neuf mois en fûts de chêne**, dont 86 % français (29 % neufs) et 14 % américain (1 % neuf). Cet élevage apporte des notes subtiles de vanille et d'épices, sans dominer le fruit. L'élevage **sur lies** avec bâtonnage bi-mensuel confère rondeur et texture crémeuse, équilibrant la fraîcheur minérale. La présence de clones de Dijon et Rued ajoute une dimension florale, enrichissant la complexité aromatique.

Notes de dégustation

- **Couleur** : Jaune pâle aux reflets dorés et verts, éclatant et lumineux.
- **Nez** : Fruits tropicaux généreux (ananas, mangue), agrumes, fleurs délicates, relevés de vanille et d'épices douces. Une minéralité saline témoigne des sols calcaires.
- **Bouche** : Ample et élégante, aux saveurs de fruits exotiques et de fruits à noyau, portée par une texture crémeuse issue des lies. La vivacité acidulée équilibre l'ensemble, prolongé par une finale longue et minérale.

Alcool : 14,60 %

Composition: 100% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Grand Reserve Chardonnay 2021

Le saviez-vous ?

Contrairement à la majorité des vallées viticoles californiennes orientées **nord-sud**, celles de Santa Barbara courent **est-ouest**. Cette ouverture vers l'océan Pacifique favorise un climat particulièrement frais et stable, idéal pour le Chardonnay et le Pinot Noir. Kendall-Jackson a été l'un des premiers grands producteurs à valoriser ces terroirs de climat frais, bien avant qu'ils ne deviennent emblématiques des vins blancs californiens de haute qualité.

Idées d'accords mets-vins

- **Saint-Jacques poêlées au beurre citronné** : La richesse et la minéralité du vin répondent à la douceur iodée et au gras du plat.
- **Poulet rôti aux herbes** : Les arômes fruités et épicés s'accordent aux saveurs savoureuses de la volaille.
- **Risotto au homard** : La texture crémeuse du vin s'harmonise avec le plat, tandis que les notes tropicales exaltent la chair délicate du homard.
- **Brie triple crème** : L'onctuosité du fromage se marie idéalement à la rondeur fruitée et aux accents boisés subtils du Chardonnay.



Jeb Dunnuck (JD) : 90 Points (2020)

One hundred percent barrel fermented, the 2020 Chardonnay Grand Reserve is characterized by floral aromatics of honeysuckle, salted pineapple, and lemon. The palate is rounded and flush, with sweet honeydew melon, baked apple, and baking spice.



Robert Parker (RP) : 90 Points (2019)

The 2019 Chardonnay Grand Reserve is scented of baked apples, pie crust, toast and beeswax with top notes of citrus. The palate is medium-bodied, fresh, rounded and savory, with appealingly ripe, honeyed fruit and a long, flavorful finish.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM