

Kumeu River

Issu des pentes calcaires de Hawkes Bay, le Kumeu River Ray's Road Chardonnay est un vin frais et élégant , avec des arômes de citron, de fleurs blanches et une bouche marquée par une acidité vive et une minéralité de coquille d'huître.

KUMEU RIVER

Ray's Road Chardonnay 2020

Auckland, Nouvelle-Zélande



Alcool :13,50 %

Composition: 100% Chardonnay

Région et Vignobles

Le **vignoble Ray's Road** est situé à **Hawkes Bay**, l'une des régions viticoles les plus renommées de la **Nouvelle-Zélande**, sur l'**Île du Nord**. Acquis par Kumeu River en **2017**, ce vignoble est implanté sur une **colline calcaire** à **180 mètres d'altitude**. Son **orientation nord** lui assure un ensoleillement optimal, permettant une maturation lente des raisins et la préservation de leur acidité naturelle. Les sols calcaires de Ray's Road confèrent au vin une **minéralité distinctive**, ajoutant des couches de complexité et de structure à ce Chardonnay.

Le climat côtier de Hawkes Bay, combiné à l'altitude du vignoble, crée des conditions de culture fraîches qui aident à maintenir une acidité vive dans les raisins. Le vignoble est **cultivé en sec**, ce qui signifie qu'il ne repose que sur les précipitations naturelles, favorisant ainsi la concentration des saveurs dans les raisins. Les vignes, âgées de **3 à 12 ans**, sont un mélange de clones (**95, 15, et 548**), et sont conduites en **Position Verticale des Pousses (VSP)** pour une exposition optimale au soleil et une bonne circulation de l'air.

Vinification

Le Ray's Road Chardonnay est élaboré à partir de **100 % Chardonnay**, et le processus de vinification est soigneusement maîtrisé afin de préserver la pureté du fruit et l'expression du terroir. Les raisins sont **récoltés à la main** pour garantir que seuls les meilleurs fruits sont utilisés. Une fois récoltés, ils sont **pressés en grappes entières**, une méthode douce qui minimise l'extraction des tanins agressifs et préserve les arômes délicats du fruit.

Le jus fermente avec des **levures indigènes** dans des **fûts de chêne français** plus anciens, une technique qui ajoute des couches de complexité sans dominer le vin avec trop de notes boisées. Ce Chardonnay subit également une **fermentation malolactique complète**, ce qui adoucit l'acidité et apporte une texture crémeuse en bouche. Le vin est ensuite élevé pendant **11 mois en fût**, intégrant les saveurs et améliorant sa complexité tout en conservant son acidité vive et son cœur minéral.

KUMEU RIVER

Ray's Road Chardonnay 2020

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Un jaune paille pâle avec des reflets brillants.
- **Nez** : Des arômes délicats de **fleurs blanches** et de **zeste de citron**, accompagnés de subtiles notes de **complexité minérale** dues aux sols calcaires.
- **Bouche** : La bouche est vive et zestée, avec des saveurs de **citron**, notamment de **pamplemousse** et de **citron vert**, équilibrées par une **minéralité de coquille d'huître**. Le vin présente une texture crémeuse grâce à la fermentation malolactique, tout en conservant une acidité vibrante, se terminant par une finale nette et rafraîchissante avec une note minérale persistante.

Le Saviez-vous ?

Le **vignoble Ray's Road** marque la première incursion de Kumeu River dans la région de **Hawkes Bay**, élargissant ainsi leur présence au-delà de leur base traditionnelle à Kumeu. Les **sols calcaires** de ce site sont un facteur clé dans la minéralité unique et la fraîcheur du Chardonnay, le distinguant des autres vignobles de Kumeu River, généralement situés sur des sols plus argileux. Cette acquisition a permis au domaine d'explorer un nouveau terroir, ajoutant une dimension supplémentaire à leur célèbre gamme de Chardonnays.

Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Huîtres sur coquille** : L'acidité croquante et la minéralité du vin se marient parfaitement avec la fraîcheur salée des huîtres.
- **Poulet grillé au citron et herbes** : Les notes d'agrumes du vin complètent les saveurs vives et herbacées du poulet grillé, tandis que la texture du vin correspond à la richesse savoureuse du plat.
- **Saint-Jacques poêlées** : L'acidité vive du vin tranche la richesse des Saint-Jacques, tandis que la minéralité sublime leur douceur naturelle.
- **Tarte au fromage de chèvre** : La texture crémeuse du Chardonnay s'harmonise parfaitement avec le caractère onctueux du fromage de chèvre, tandis que les notes d'agrumes apportent un contraste rafraîchissant.



Robert Parker (RP) : 94 Points (2020)

The 2020 Rays Road Chardonnay is still largely made from fruit from the vines that were original in the vineyard; however, there were some new plantings coming online in this vintage. In majority, this is clone 95. So, on the nose, there is white peach, lemongrass, a hint of torched tatami mat, almond meal, croissant and pastry. It's really settled into itself now, after several years in bottle, and it's moving toward that gently nutty, silky space. "2019 was good from the start, but 2020 was like 'here, hold my beer, I'll show you how it's done,'" says Michael Brajkovich. 13.5% alcohol, sealed under screw cap.

KUMEU RIVER

Ray's Road Chardonnay 2020

James Suckling (JS) : 93 Points (2019)

A very bold delivery of ripe-peach aromas with some gently buttery undertones. The palate has a smooth, creamy textural build to a fresh, crisp and dry peach finish.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM