

Errazuriz

Une expression remarquable du terroir frais d'Aconcagua Costa , où le climat océanique donne naissance à un vin d'une pureté et précision remarquables .

ERRAZURIZ



Aconcagua Costa Single Vineyard Chardonnay 2022

Aconcagua Valley, Chili

Région et Vignobles

Situé à seulement 12 km de l'Océan Pacifique, le vignoble d'Aconcagua Costa bénéficie d'un climat maritime très frais, influencé par les **brises océaniques** et les **brouillards matinaux**. Ce microclimat unique ralentit la maturation, permettant de préserver **l'acidité naturelle** des raisins tout en développant une grande complexité aromatique.

Les sols présentent une fine couche limoneuse en surface, reposant sur de l'**argile** et une roche métamorphique volcanique de type **schiste ardoisier**, apportant **droiture et minéralité** au vin. Planté en 2005 et 2009, ce vignoble est aujourd'hui une référence du Chardonnay chilien de climat froid. Le millésime 2022, sec et modérément frais, a permis une maturation lente et homogène, offrant des raisins à l'équilibre exceptionnel entre concentration, tension et fraîcheur.

Vinification

Les vendanges ont été réalisées **à la main, tôt le matin**, pour conserver l'éclat aromatique des baies. Les raisins ont été pressés en grappes entières, favorisant une extraction délicate. La fermentation s'est déroulée en **fûts de chêne français usagés**, apportant **complexité sans masquer la fraîcheur** du fruit.

Environ **45 % du vin a subi une fermentation malolactique**, apportant une onctuosité subtile sans compromettre la vivacité. L'élevage a duré **11 mois sur lies fines**, en fûts usagés, avec **10 % du volume élevé en foudres**, contribuant à une texture plus ample et une profondeur aromatique maîtrisée. Le tout révèle un vin à la **trame droite**, finement patinée par le bois.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune paille brillante aux reflets dorés.
- **Nez** : Expressif et pur, sur les agrumes (zeste de citron, mandarine), poire mûre, ananas frais, fleurs blanches, pâte d'amande et une touche de fruits secs.
- **Bouche** : Attaque vive et tendue, révélant une belle acidité. Notes d'amande, de pierre humide et de brioche fine. Texture crémeuse équilibrée par une minéralité saline et une finale allongée, vibrante.

Alcool :13,50 %

Composition: 100% Chardonnay

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

ERRAZURIZ

Aconcagua Costa Single Vineyard Chardonnay 2022

Le saviez-vous ?

Ce Chardonnay a été l'un des premiers à démontrer que **le littoral chilien** peut rivaliser avec les grandes régions du monde en matière de **Chardonnay tendu et ciselé**, loin des profils opulents souvent associés au Nouveau Monde. Aconcagua Costa incarne une **nouvelle ère pour le Chardonnay chilien**, axée sur la finesse, la fraîcheur et l'identité de terroir.

Idées d'Accords Mets & Vins

- **Saint-Jacques poêlées au beurre citronné** : l'acidité tranche la richesse du plat, tandis que la texture du vin épouse la chair du mollusque.
- **Poulet rôti aux herbes** : le gras de la volaille et les arômes herbacés s'accordent à merveille avec la rondeur subtile du vin.
- **Bar grillé, fenouil et agrumes** : l'expression citronnée du vin répond au plat, soulignant sa fraîcheur et sa finesse iodée.
- **Brie truffé** : la texture crémeuse du vin équilibre le fondant du fromage, tandis que la vivacité nettoie le palais.

94

Robert Parker (RP) : 94 Points (2019)

2019 was warmer in general, but the end of the season was cooler, which allowed the grapes for the 2019 Aconcagua Costa Chardonnay to ripen fully, keeping the alcohol to 13% and the acidity close to eight grams (in tartaric), even after 45% of the volume had gone through malolactic. It fermented in used French oak barrels with indigenous yeasts, and it matured in those barrels for 11 months. This is quite similar to the 2018, a cool-climate Chardonnay with elegance and freshness, great purity of aromas and flavors, no noticeable oak and a long, tasty and salty finish. Very serious indeed. 49,066 bottles produced. A single blend was bottled in four different lots.