Pierro

Le Pierro Vintage Reserve Chardonnay est un exemple distingué du vin de Margaret River, alliant complexité et élégance pour créer un vin d'une profondeur et d'un caractère remarquables. Ce Chardonnay se distingue par son équilibre, son intensité et sa structure raffinée, faisant de lui un véritable représentant des capacités de la région.

Vintage Reserve Chardonnay 2019

Margaret River, Australie

Alcool :13,50 %

Composition: 100% Chardonnay

Région et Vignobles

Situés dans la prestigieuse **région de Margaret River** en Australie-Occidentale, les vignobles de Pierro bénéficient d'un microclimat unique influencé par l'océan Indien. Les pentes orientées au nord de la propriété Pierro à Willyabrup abritent des vignes matures de plus de 30 ans, plantées en rangs étroits et à haute densité sur des sols rocheux. Cette plantation stratégique maximise l'exposition au soleil et la circulation de l'air tout en minimisant les dommages causés par le vent, ce qui donne des fruits de haute qualité et à faible rendement.

La proximité de la côte, à seulement 3 kilomètres, assure un **climat maritime** qui améliore le développement des saveurs pendant la période de maturation. Le vignoble est exclusivement planté avec le clone de Chardonnay Gin-Gin, réputé pour produire des vins d'une qualité exceptionnelle dans cette région.

Vinification

Chaque parcelle de fruits est récoltée à la main, refroidie, triée à la main et pressée en grappes entières. La récolte se fait en plusieurs passages pour capturer à la fois la complexité aromatique et la structure du vin.

La fermentation se déroule dans des **barriques de chêne français**, et le vin subit une fermentation malolactique complète pour obtenir une texture et une sensation en bouche supérieures. Les lies sont remuées à la main toutes les deux semaines pendant une période de **12 mois** avant l'assemblage, la stabilisation et la mise en bouteille. **Seuls les 10 meilleurs fûts sont sélectionnés pour ce millésime**, garantissant que le vin représente le summum de la vinification de Pierro.

Vintage Reserve Chardonnay 2019

Notes de Dégustation

- **Couleur :** Or pâle avec des reflets verts, suggérant fraîcheur et vivacité.
- **Arôme :** Arômes de noix salées, concassées et grillées comme la pistache, l'amande et la noix. Complétés par des fruits à noyau blancs, des écorces d'agrumes confites, des feuilles de thé blanc, de la poire nashi et des touches de nougat.
- **Palais :** Riche et corsé, inonde la bouche avec des saveurs de fruits à noyau mûrs, de crème de citron et de vanille. Il présente également une texture crémeuse équilibrée par une acidité vive, avec une finale longue et élégante. Le palais est également enrichi par des notes crayeuses et pierreuses, avec un noyau d'acidité citronnée à travers des saveurs de noix de cajou salées, de sablé et de caramel cassant.

Le Saviez-Vous ?

Dr. Mike Peterkin, le fondateur de Pierro, a introduit la **méthode innovante de plantation de vignes en "barrière de piquets"**. Cette technique améliore l'exposition au soleil et la circulation de l'air, conduisant à des vignes plus saines et à des raisins de qualité supérieure.

Accords Mets et Vins

Le Pierro Vintage Reserve Chardonnay 2019 se marie parfaitement avec des plats de fruits de mer. Pensez au **homard thermidor,** où l'acidité et la richesse du vin complètent la douceur et la texture du homard. La sauce crémeuse du thermidor améliore le caractère corsé du vin, créant un accord luxueux.

Les **coquilles Saint-Jacques grillées** sont un autre excellent choix. L'acidité vibrante et les saveurs de fruits à noyau du vin équilibrent magnifiquement la douceur délicate des coquilles Saint-Jacques, tandis que ses notes subtiles de chêne et d'épices ajoutent de la profondeur au plat.

Pour une option de volaille, essayez un **poulet alfredo crémeux**. La complexité et la profondeur du vin rehaussent les saveurs savoureuses des pâtes crémeuses, et son acidité vive coupe à travers la richesse de la sauce, rendant chaque bouchée délicieuse.

Alternativement, la **dinde rôtie avec du beurre aux herbes** constitue un excellent accord. Le palais élégant et la texture crémeuse du vin complètent la viande moelleuse et savoureuse de la dinde, tandis que le beurre aux herbes ajoute une touche aromatique qui s'harmonise avec le profil nuancé du vin.

PIERRO

Vintage Reserve Chardonnay 2019

Robert Parker (RP) : 98 Points (2019)

This 2019 Vintage Reserve Chardonnay leads with salted, crushed and pan-fried nuts (pistachio, almond, walnut), white stone fruit, preserved citrus rind, white tea leaves, nashi pear and hints of nougat. All are shaped by fine, pliable structure in the mouth. This is a powerful wine, perfectly in balance and mouthfilling with its palate-staining fruit. Pierro has long been a beacon in the region for Chardonnay, and these Vintage Rerserve wines are just an extension of that. Superb, utterly superb. The ideal intersection between pleasure and intellect. 13.5% alcohol, sealed under screw cap.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM