



Pegasus Bay

Le Pegasus Bay Chardonnay est un vin blanc riche et complexe provenant de la Waipara Valley, au nord de Canterbury, en Nouvelle-Zélande. Il combine des saveurs de fruits mûrs avec des nuances savoureuses et fumées, offrant un palais luxueux et multicouche.

Chardonnay 2019



Waipara, Nouvelle-Zélande

Région et Vignobles



Le vignoble du **Pegasus Bay Chardonnay** est situé dans la **Waipara Valley**, au nord de Canterbury, sur des **terrasses orientées au nord** et bien drainées. Les vignes, âgées de plus de **30 ans**, sont souvent plantées **franc de pied** dans les **Graviers de Glasnevin**, un mélange de pierres de greywacke, de limon et de terre provenant des montagnes voisines. Protégées des vents du Pacifique par la chaîne **Teviotdale**, les vignes bénéficient d'un **mésoclimat unique**.

La faible fertilité des sols réduit naturellement la vigueur des vignes, entraînant de faibles rendements et des raisins concentrés en saveurs. Les **journées chaudes** et **nuits fraîches** prolongent la période de maturation, permettant d'atteindre une maturité optimale tout en conservant une bonne acidité naturelle. Malgré un climat instable lors de la floraison, le millésime a bénéficié de conditions de maturation idéales, produisant des raisins de grande qualité.

Vinification

Ce **Chardonnay** a été élaboré selon des méthodes traditionnelles bourguignonnes. Les raisins ont été récoltés à la main entre fin mars et début avril, puis foulés délicatement sous pied pour ajouter de la complexité phénolique au vin. Le jus de goutte libre a ensuite été transféré dans de grands fûts de **chêne français**, dont **70 % étaient anciens** afin de limiter l'influence du bois.

La fermentation s'est faite avec des levures indigènes, et le vin a été élevé sur lies dans les fûts. Pendant l'été suivant la récolte, une **fermentation malolactique spontanée** a eu lieu, adoucissant l'acidité et ajoutant de la complexité. La fermentation a été suivie de près pour atteindre un équilibre parfait, et le vin a vieilli environ **12 mois** en fût avant la mise en bouteille.

Alcool : 13,00 %

Composition: 100% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Chardonnay 2019

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune citron attrayant.
- **Arômes** : **Pêche mûre, nectarine et pomme verte**, combinés à des notes savoureuses de **châtaigne grillée, bacon fumé, silex, bois de santal** et une pointe de **soufre**.
- **Palais** : Luxueux et multicouche, avec une acidité précise et vive, menant à une finale explosive et satisfaisante.
- **Finale** : Longue et équilibrée, avec une combinaison de richesse et d'acidité rafraîchissante.

Le Saviez-vous ?

Le **Pegasus Bay Chardonnay** a fermenté avec les levures naturelles des raisins et vieilli sur lies dans des fûts de chêne français, dont **70 % étaient anciens**, pour enrichir la texture du vin sans dominer les saveurs avec des notes boisées. Cette approche préserve le caractère unique du vignoble tout en ajoutant des couches de complexité.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Homard grillé au beurre à l'ail** : La richesse du homard s'accorde avec les notes fruitées et fumées du vin, tandis que l'acidité équilibre la richesse du beurre.
- **Poulet rôti à l'huile de truffe** : Les notes savoureuses et terreuses du vin complètent les saveurs de la truffe et de la volaille rôtie.
- **Saumon fumé avec câpres et fromage à la crème** : L'acidité du vin tranche la richesse du saumon et du fromage, tandis que son caractère fumé fait écho au saumon.
- **Gouda affiné ou Comté** : Les caractéristiques savoureuses et noisettées de ces fromages sont accentuées par les notes de silex et d'acidité vive du vin.

James Suckling (JS) : 94 Points (2019)

94
James
Suckling

Lots of flint and stone aromas with lemons and green apples. Medium-bodied with a tight and linear palate and a long, flavourful finish. Very intense.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM