



## 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.

PEGASUS BAY  
FINE NORTH CANTERBURY WINE



### 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)

*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.*

