



Hartenberg

Hommage à Eleanor Finlayson, ce Chardonnay raffiné de Stellenbosch allie richesse crémeuse et tension minérale, reflet du savoir-faire d'Hartenberg et de l'expression du terroir.

ESTD 1692
HARTENBERG
WINE ESTATE
STELLENBOSCH · SOUTH AFRICA



The Eleanor Chardonnay 2019

Stellenbosch, Afrique du Sud

Région et Vignobles

Hartenberg Estate est situé dans la prestigieuse région viticole de **Stellenbosch**, au cœur du Cap occidental, sur des sols granitiques décomposés qui assurent un excellent drainage et favorisent une vigne équilibrée. Le domaine bénéficie d'un climat méditerranéen, rafraîchi par les brises marines de False Bay, permettant une maturation lente et progressive des raisins, essentielle pour préserver la fraîcheur et développer une grande richesse aromatique.

Les parcelles dédiées à The Eleanor sont sélectionnées pour leur capacité à produire des raisins d'une concentration exceptionnelle. Le travail à la vigne est précis et respectueux de l'environnement, avec des vendanges manuelles effectuées à parfaite maturité. La diversité des expositions et des altitudes sur le domaine permet de capturer toute la complexité du Chardonnay dans son expression la plus noble.

Vinification

The Eleanor est la cuvée **emblématique** du domaine en blanc, élaborée uniquement lors des meilleurs millésimes. Le millésime 2019 a été fermenté et élevé pendant **12 mois en barriques de chêne français de 225 litres**, dont **30 % de bois neuf**, soigneusement sélectionné pour sublimer sans dominer.

La fermentation malolactique est partiellement bloquée, afin de conserver une tension acide nécessaire à l'équilibre du vin. L'élevage sur lies fines, sans bâtonnage excessif, apporte texture et complexité, tout en maintenant une clarté aromatique remarquable. Ce travail d'orfèvre donne naissance à un Chardonnay intense, longiligne et taillé pour la garde.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune pâle aux reflets dorés.
- **Arômes** : Nez élégant et minéral, aux accents de pierre à fusil, de crème pâtissière, de pêche blanche et de brioche grillée.
- **Palais** : Bouche riche et soyeuse, équilibrée par une acidité vive. Des saveurs complexes de **noyau d'abricot**, de **noix fraîche** et d'agrumes mûrs se déploient sur une trame droite, avec une finale longue et subtilement saline.

Alcool : 12,50 %

Composition: 100% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

The Eleanor Chardonnay 2019

Le saviez-vous ?

The Eleanor est un hommage à **Eleanor Finlayson**, co-proprétaire d'Hartenberg (anciennement « Montagne ») de 1948 à 1977. Femme de caractère, déterminée et raffinée, elle incarne à merveille l'esprit de cette cuvée. Depuis plus d'une décennie, ce vin s'impose comme l'un des grands Chardonnay sud-africains, plébiscité par la critique avec **95 points de Tim Atkin MW** et **92 points de James Suckling** pour ce millésime 2019.

Idées d'accords mets-vin

- **Homard poché au beurre citronné** : L'onctuosité du plat épouse parfaitement la texture crémeuse du vin.
- **Volaille rôtie à la crème de morilles** : Les arômes boisés et la profondeur du Chardonnay rehaussent la richesse du plat.
- **Cabillaud laqué au miso blanc** : L'umami du poisson s'accorde subtilement avec la minéralité et les notes de fruits secs du vin.
- **Brie de Meaux affiné** : La douceur lactée du fromage dialogue avec le gras et la fraîcheur de la cuvée.



Robert Parker (RP) : **92 Points (2017)**

Unmistakably Chardonnay on the nose, the 2017 The Eleanor Chardonnay was made from dry-farmed, 25-year-old Dijon clone vines. The nose expresses a delightful and seductive array of sweet citrus, yellow apple skin, poached pear with cinnamon, lemon pastry cream and almonds. Medium-bodied, the Chardonnay bursts with succulent acidity before overflowing with tones of green and yellow apple, Meyer lemon, cardamom madeleines and caramel popcorn. The wine displays a delineated mid-palate with a balanced structure that is focused and finessed. It ends with a long, lingering finish that has my mouth watering. This Chardonnay bottling is sure to make a convert of any non-believer of South African wine. Bravo! The wine fermented in 50% new French oak barrels and rested on the lees for 12 months. 6,000 bottles were made.

