

Ridge Vineyards

Ridge Vineyards Estate Chardonnay met en valeur l'engagement de la cave à produire un Chardonnay raffiné et complexe du renommé domaine de Monte Bello.

RIDGE
VINEYARDS

Estate Chardonnay 2024

Californie, Etats-Unis

Région et Vignobles

Ridge Vineyards est situé sur le **Monte Bello Ridge** dans les **montagnes de Santa Cruz**, une appellation distincte séparant la côte nord de la côte centrale. Cette région bénéficie d'un microclimat unique, caractérisé par des **températures fraîches** et des **sols de calcaire fracturé**, idéals pour la production de Chardonnay de haute qualité. Les vignobles sont situés à des altitudes allant de **426 à 610 mètres**, surplombant San Francisco.

Le Monte Bello Ridge est connu pour ses **sols de calcaire fracturé** recouverts de pierre verte franciscaine décomposée mélangée à de l'argile et du limon. Ces sols contribuent à la minéralité distinctive et à la complexité du vin. Les vignes, couvrant **7,9 hectares** et plantées entre **1982 et 1998**, sont taillées en tête et émondées, utilisant un treillis vertical et un système de positionnement des pousses verticales. Avec des rendements de juste **1,1 tonne par hectare**, l'accent est mis sur la qualité plutôt que sur la quantité.

Vinification

Le **Estate Chardonnay** est élaboré avec une attention méticuleuse aux détails. Les raisins sont **récoltés à la main** dans le vignoble de Monte Bello et subissent un **pressurage en grappes entières**. La fermentation se fait en barriques, avec des fermentations primaire et secondaire (malolactique) naturelles. Le vin est élevé pendant **quinze mois** dans une combinaison de **60 % de chêne américain séché à l'air** et **40 % de chêne français**, avec 24 % de barriques neuves, 5 % d'un an et 71 % de deux à trois ans.

Le processus de vinification met l'accent sur une intervention minimale, le vin étant fermenté avec des levures indigènes et subissant une fermentation malolactique complète avec des bactéries naturellement présentes. L'influence du chêne provenant du vieillissement en barriques et l'utilisation minimale de soufre efficace (35 mg/L au pressurage, 82,7 mg/L pendant le vieillissement) contribuent à la complexité et à la profondeur du vin. Le vin est **filtré sur tamis** à la mise en bouteille pour assurer la clarté.



Alcool : 14,50 %

Composition: 100% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Estate Chardonnay 2024

Notes de Dégustation

- **Couleur** : teinte dorée pâle avec une clarté brillante.
- **Arôme** : Au nez, il offre des **arômes de pomme mûre, poire** et une touche de **zeste d'agrumes**, mêlés à des **nuances subtiles de chêne** et des **notes minérales**.
- **Palais** : En bouche, il est élégant et complexe, avec des saveurs de **pomme verte, crème de citron** et **pêche blanche** complétées par du **chêne grillé** et une **texture crémeuse** provenant du vieillissement sur lies. L'**acidité est vive**, apportant un équilibre rafraîchissant au profil riche et corsé. La finale est longue et minérale, mettant en valeur le terroir exceptionnel du vin.

Le Saviez-vous ?

Ridge Vineyards a produit son premier Chardonnay en **1962** à partir de vignes plantées à la fin des années 1940 sur le domaine de Monte Bello. Bien que la production ait été initialement limitée, plusieurs grands millésimes ont mis en évidence le potentiel de ce site au climat frais. La désignation **Ridge Estate Chardonnay** a commencé en **2009** pour distinguer ce vin spécifique axé sur le terroir des autres offres régionales.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Risotto aux fruits de mer** : La texture crémeuse et l'acidité vive du Chardonnay complètent la richesse d'un risotto aux fruits de mer, en rehaussant les saveurs de **crevettes, de pétoncles et de moules**.
- **Poulet rôti** : Un accord classique, les notes de chêne et d'agrumes du vin élèvent les saveurs savoureuses et herbacées d'un **poulet rôti au thym et citron**.
- **Saumon grillé** : L'acidité et la minéralité du vin équilibrent la richesse du **saumon grillé**, créant un mélange harmonieux de saveurs.
- **Gouda affiné** : La texture crémeuse et les nuances subtiles de chêne se marient parfaitement avec les notes de noix et de caramel du **Gouda affiné**.



Jeb Dunnuck (JD) : 100 Points (2023)

The 2023 Chardonnay Estate is a unicorn wine, with the acids naturally occurring with ease in this cool, long, extended growing season that the wine world is rightfully excited about, producing wines of tremendous elegance and balance, sourced entirely from Monte Bello Estate. The minerality is off the charts, exuberantly defining the wine after a barrel fermentation of nine months on the lees in 85% American and 15% French oak, 15% of it new. Gorgeously lengthy and bright, winemaker John Olney recommends that for primary fruit.



Estate Chardonnay 2024



Decanter (DCT) : 94 Points (2022)

A ripe, opulent Chardonnay from the legendary Montebello grounds in the Santa Cruz Mountains. Aromatics of lemon curd and nutmeg-dusted pear flesh converge alongside honeyed florals. A full and fleshy palate with a throughline of salinity frames smoky grilled pineapple, honeycomb and concentrated lemon oils. A note of nutmeg and spicy vanilla tones carries a core of ripe pomme fruit to the finish. Delicious and rich.



James Suckling (JS) : 93 Points (2022)

Aromas of blackcurrants, licorice, tea leaves, cedar and spices. The palate is full-bodied with firmly framed tannins and bright acidity that leads to a bright, savory finish. There's lovely freshness despite the warm vintage.

