

## 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.



### Estate Chardonnay 2021

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.



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 barrigues 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







## Estate Chardonnay 2021

### 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**.



#### Wine Spectator (WS): 94 Points (2021)

Rich and toasty up front, with grilled orange, toasted cumin, nectarine and honeycomb notes, plus dried ginger and cardamom. Shows a touch of salted toffee to complement peach preserves, dried pineapple and Honeycrisp apple. Juicy finish. Drink now.



#### Robert Parker (RP): 92 Points (2021)

The 2021 Chardonnay Estate Monte Bello Vineyard was aged in 60% American and 40% French oak for 15 months. The nose is spry and lively, with matchstick, lemon curd and white flower aromas. The palate combines a polished richness with refreshing zest, concluding with a clean finish and decent length. This is a floral and vibrant introductory expression of the Monte Bello site.







# Estate Chardonnay 2021

Com

Jeb Dunnuck (JD): 94 Points (2020)



Coming from the estate vineyard on the eastern side of the Santa Cruz Mountains, the 2020 Chardonnay Estate has a beautiful nose of honeyed lemon blossom, crushed stone, toasty oak, and a touch of reductive -like minerality. This carries to a brilliantly balanced, medium-bodied Chardonnay with a round, layered mouthfeel, good acidity, and a focused style that should age gracefully for 7-8 years, if not longer (JD). (8/2022)



