Nautilus Estate

Nautilus Estate Sauvignon Blanc est un vin vibrant et expressif de Marlborough, offrant une expérience emblématique des Sauvignon Blancs néo-zélandais grâce à ses arômes intenses et sa fraîcheur en bouche.

Alcool :13,00 %

Composition: 100% Sauvignon Blanc

Opawa Sauvignon Blanc 2022

Marlborough, Nouvelle-Zélande

Région et Vignobles

Ce vin provient de **Marlborough**, la région viticole la plus réputée de Nouvelle-Zélande, célèbre pour son climat frais et ses Sauvignon Blancs d'exception. La région bénéficie de **journées ensoleillées et de nuits fraîches**, ce qui garantit une acidité vibrante et des saveurs concentrées dans les raisins. Les vignobles dédiés à ce Sauvignon Blanc sont gérés avec soin pour optimiser l'exposition et la maturité.

La saison de croissance **2022** a débuté sous de bonnes conditions, favorisant une récolte saine après une année précédente aux rendements faibles. Février a apporté des défis avec des pluies et un temps nuageux, mais une longue période sèche avant les vendanges a permis aux fruits de développer leur intensité et leur pureté caractéristiques.

Vinification

Les raisins ont été **récoltés à la machine, la nuit ou tôt le matin**, afin de préserver leur fraîcheur. Après un pressurage immédiat, le jus a fermenté en cuves **inox** à l'aide de plusieurs souches de levures aromatiques. Pour enrichir la complexité du vin :

- **8 % du jus** a été fermenté avec une levure non-saccharomyces.
- **1 % a été fermenté en barrique**, ajoutant une subtile couche de texture et de profondeur.

Après la fermentation, le vin est resté sur ses **lies pendant trois mois**, une technique classique qui ajoute de l'onctuosité et intègre les saveurs.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune pâle avec des reflets verts.
- **Nez** : Arômes intenses et expressifs de fruit de la passion, de citronnelle et de pamplemousse mûr.
- **Bouche** : Une entrée zestée de citron vert avec une intensité rafraîchissante, évoluant vers une texture crémeuse et une finale longue, marquée par une minéralité délicate.

Opawa Sauvignon Blanc 2022

Le saviez-vous ?

Le millésime 2022 a été décrit comme **« court, intense et très chargé »**, les vendanges ayant été réalisées en seulement 14 jours dans un contexte logistique difficile lié aux intempéries et aux pressions de la pandémie. Malgré ces défis, le vin illustre la qualité exceptionnelle des Sauvignon Blancs de Marlborough.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Tacos de poisson croustillants** : Les saveurs zestées du vin mettent en valeur la sauce citron vert et ciboulette, complétant parfaitement le croquant et la fraîcheur du plat.
- **Salade au fromage de chèvre** : L'acidité vive équilibre la richesse et la texture crémeuse du fromage.
- **Asperges grillées avec vinaigrette au citron** : Les notes citronnées et herbacées du vin s'accordent harmonieusement avec les saveurs grillées et la vinaigrette acidulée.
- **Ceviche** : L'acidité vibrante du vin sublime les saveurs fraîches et acidulées du ceviche.

92

Robert Parker (RP) : 92 Points (2022)

The 2022 Sauvignon Blanc is so acidic—but it's exciting! I laughed as I tasted this wine initially, the acid was prodigious. But I like it. It provides cut-through and a certain level of sophistication. This is a classy estate making classy wines. It's refreshing, like I just swam in the ocean. 12.5% alcohol, sealed under screw cap.