

Zuccardi

Issu des vignobles de Gualtallary et El Peral , deux des meilleurs terroirs de Mendoza, ce Chardonnay met en avant une acidité équilibrée et une structure raffinée, soulignant le terroir d'altitude de l'Argentine.

ZUCCARDI
VALLE DE UCO



Alcool :13,50 %

Composition: 100% Chardonnay

Q Chardonnay 2023

Mendoza, Argentine

Région et Vignobles

La **Vallée de l'Uco** à Mendoza, en Argentine, abrite les vignobles de Gualtallary et d'El Peral, où Zuccardi Q Chardonnay prend racine. Situé au pied de la **chaîne de montagnes Frontale**, **Gualtallary** s'élève entre **1 200 et 1 500 mètres (3 937 à 4 593 pieds)** au-dessus du niveau de la mer. Cette région au climat désertique d'altitude, avec son relief accidenté, produit des sols riches en calcaire, formés de couches de sable, caliche et pierres, apportant au vin une colonne vertébrale minérale. Les journées chaudes et les nuits fraîches de la région favorisent une maturation lente des raisins, préservant leur acidité naturelle et l'intensité de leurs saveurs.

El Peral, situé un peu plus bas, autour de **1 200 mètres (3 937 pieds)**, bénéficie d'un microclimat frais protégé par les collines environnantes. Les sols y sont d'une profondeur moyenne, constitués de couches de petits graviers issus de l'éventail alluvial de la rivière Las Tunas, parfois recouverts de calcaire. Cette composition unique du sol, combinée aux nuits fraîches, ajoute de la fraîcheur et de la structure au Chardonnay, contribuant à sa complexité raffinée.

Vinification

La vinification du Zuccardi Q Chardonnay commence par un **pressurage direct** des raisins, préservant la pureté et la clarté du jus. La fermentation est effectuée avec des **levures indigènes** pour favoriser une expression authentique du terroir de la Vallée de l'Uco. Pour équilibrer texture et fraîcheur, **50% du vin est fermenté et vieilli en fûts de chêne français usagés de 500 litres**, permettant une influence douce du bois sans masquer le fruit. Les **50% restants sont fermentés et vieillis en cuves de béton**, ce qui conserve la minéralité du vin et intensifie sa vivacité.

Ce Chardonnay est élaboré sans fermentation malolactique, ce qui en fait un vin à l'acidité éclatante et au profil net et précis. Avec **13,5% d'alcool, une acidité totale de 7 g/L et un pH de 3,26**, Zuccardi Q Chardonnay présente une structure équilibrée, à la fois juteuse et raffinée, mettant en valeur ses origines en altitude.

ZUCCARDI
VALLE DE UCO

Q Chardonnay 2023

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune paille lumineux, reflétant sa fraîcheur et sa pureté.
- **Arôme** : Notes aromatiques d'**agrumes, pomme verte** et **fleurs blanches**, accompagnées de touches minérales subtiles et d'un léger accent de bois.
- **Palais** : Frais et vif avec un corps moyen, montrant une acidité équilibrée qui met en valeur des saveurs de pomme croquante et de zeste de citron vert. La finale est nette et minérale, laissant une impression d'élégance et de précision.

Le Saviez-vous ?

La **ligne Q de Zuccardi** a été la première à porter le nom de la famille sur l'étiquette, signifiant l'engagement de Zuccardi envers la qualité et l'expression du terroir. Chaque parcelle de vignoble est soigneusement sélectionnée et cultivée pour maximiser le caractère naturel et la complexité des régions d'altitude d'Argentine, faisant de chaque bouteille un hommage aux paysages de Mendoza.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Truite au Beurre Noisette et Amandes** : L'acidité fraîche du vin équilibre la richesse du beurre noisette, tandis que ses notes minérales résonnent avec les saveurs délicates de la truite.
- **Raviolis de Homard avec Sauce Crème Citronnée** : Le profil citronné et minéral du vin complète la sauce crémeuse et accentue la douceur du homard.
- **Risotto aux Asperges et Pecorino** : La vivacité du vin et son léger accent boisé s'accordent à merveille avec les saveurs terreuses de l'asperge et le goût piquant du pecorino.
- **Steaks de Chou-Fleur avec Sauce Tahini aux Herbes** : L'acidité et le fruité du vin tranchent avec la texture crémeuse du tahini, mettant en valeur la saveur terreuse du chou-fleur et des herbes fraîches.

92

Robert Parker (RP) : 92 Points (2022)

The 2022 Q Chardonnay is one of the pillars of this range from selected villages in the Valle de Uco, here El Peral and Gualtallary (explained on the back label). This is where the wines get serious; they go beyond fruit and juiciness to look for more complexity and more sense of place through selecting the places. This fermented in concrete and used 500-liter barrels (50% each) where it matured for some six months, but there's no oak here; there's purity, nuance and complexity, freshness (no malolactic and no bâtonnage) and a fine texture with chalky tannins. It has 13.5% alcohol and full development of flavors and aromas but with freshness and tension. 125,000 bottles produced. It was bottled in September 2022.

92 James Suckling

James Suckling (JS) : 92 Points (2021)

Creamy nose with some smoke, green-apple and lemon aromas. A textured chardonnay with fresh acidity and brightness to the fruit.

ZUCCARDI
VALLE DE UCO

Q Chardonnay 2023

Robert Parker (RP) : 91 Points (2020)

There's a little more ripeness in the 2020 Q Chardonnay, which comes from a warmer vintage. It has aromas of yellow fruit and a rounder mouthfeel, still serious and austere but a little gentler and more approachable when compared with the surprising 2019. It still has moderate alcohol and very good freshness. 70,000 bottles produced. It was bottled in November 2020.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM