

Calera

Le Calera Chardonnay est une expression remarquable de la région de Central Coast en Californie, alliant une richesse généreuse à une minéralité vibrante et des notes d'agrumes éclatantes. Ce vin capture parfaitement l'influence du climat frais, offrant équilibre et énergie à chaque gorgée.

Central Coast Chardonnay 2021

Californie, Etats-Unis

Région et Vignobles

La région de **Central Coast en** Californie, où est cultivé le **Calera Chardonnay**, est réputée pour ses vignobles au climat frais, influencés par la proximité de l'océan Pacifique. Les **montagnes de Gavilan**, où se trouvent les vignobles de Calera, offrent des conditions de culture en haute altitude, permettant aux raisins de développer complexité et profondeur. Les sols uniques de la région, riches en calcaire, contribuent à la **minéralité caractéristique** du vin.

La saison de croissance a été marquée par des températures modérées au printemps et l'une des récoltes les plus tardives jamais enregistrées sur la Central Coast. Ce temps de maturation prolongé a permis aux fruits de mûrir lentement, produisant un vin à **l'équilibre parfait**, avec une acidité vive et des arômes expressifs. L'association de ces éléments a fait de la Central Coast l'une des régions viticoles les plus dynamiques du Nouveau Monde.

Vinification

Le **Calera Chardonnay** est élaboré à partir de **100 % de Chardonnay** provenant de la Central Coast. Le vin a été vieilli pendant **10 mois en fûts de chêne français**, avec 10 % de chêne neuf et 90 % de chêne neutre, afin de préserver la pureté du fruit tout en ajoutant une influence subtile du bois. Le vin a subi une **fermentation malolactique complète**, contribuant à sa texture crémeuse et à sa rondeur en bouche.

L'équipe de vinification a soigneusement équilibré l'influence du chêne avec l'acidité naturelle et la fraîcheur des raisins de Chardonnay, produisant ainsi un vin à la fois riche et vibrant. L'élevage en fût ajoute de la complexité sans écraser les saveurs d'agrumes et de fruits frais du vin.

CALERA®



Alcool :14,50 %

Composition: 100% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

CALERA®

Central Coast Chardonnay 2021

Notes de dégustation

- **Couleur** : Jaune doré clair, avec une apparence brillante et limpide.
- **Arômes** : Le nez est vif et invitant, avec des arômes de **pomme verte**, de **mangue** et de **herbe d'été**, soutenus par une note subtile de chêne et de minéralité.
- **Palais** : En bouche, ce Chardonnay révèle ses origines de climat frais avec des saveurs vibrantes d'**agrumes** telles que le **citron** et l'**orange**, accompagnées d'une acidité énergique. Le vin présente une texture équilibrée, avec une touche de crémeux provenant de la fermentation malolactique, menant à une longue finale lumineuse et minérale.

Le saviez-vous ?

Le nom **Calera**, signifiant "four à chaux" en espagnol, fait référence aux sols riches en calcaire qui définissent le terroir des vignobles du domaine. Ces sols jouent un rôle clé dans la **minéralité** et la complexité des vins de Calera, et le fondateur de la cave, **Josh Jensen**, s'est inspiré des sols calcaires de la Bourgogne lorsqu'il a planté les vignobles dans les **montagnes de Gavilan** en 1975.

Accords Mets et Vins

- **Poulet rôti au citron et au thym** : Les saveurs d'agrumes éclatantes du vin rehaussent le citron et les herbes du plat, tandis que l'acidité du vin équilibre la richesse du poulet rôti.
- **Noix de Saint-Jacques poêlées au beurre aux herbes** : La texture crémeuse du vin se marie parfaitement à la richesse des Saint-Jacques, tandis que les notes d'agrumes et de minéralité apportent de la fraîcheur à l'accord.
- **Risotto au potiron** : L'influence subtile du chêne et la texture crémeuse du vin s'harmonisent parfaitement avec les saveurs riches et terreuses du risotto, tandis que l'acidité vive du vin apporte de la légèreté au plat.
- **Tarte au fromage de chèvre** : La minéralité et l'acidité du vin équilibrent la texture crémeuse et l'acidité du fromage de chèvre, créant un accord harmonieux et rafraîchissant.

Wine Enthusiast (WE) : 90 Points (2021)



This appellation cuvée hits all the classic Chardonnay notes, starting with buttered stonefruit and coconut-flake aromas. Ample acidity and texture frame the familiar peach and brioche flavors of the palate.

Wine Spectator (WS) : 91 Points (2019)



Juicy, but with a soft, caressing texture showcasing precise notes of butterscotch, pear, white peach and lemon zest, while a thread of salted lime juice lingers on the finish.

