An error has occurred while processing PictureBox 'pictureBoxHeader':
Could not create an image with the data read from https://cache1.voyageursduvin.com/producers/Calera-banner.webp. Exception message: Parameter is not valid.
---------- InnerException ----------
Invalid image data.
---------- InnerException ----------
Parameter is not valid.

Calera

Le Chardonnay de Mount Harlan est un vin merveilleusement structuré, alliant une richesse luxueuse à une acidité fraîche et vibrante. Sa complexité et son élégance en font une référence du Chardonnay californien, tirant parti des conditions fraîches et en altitude du mont Harlan.

CALERA

Mount Harlan Chardonnay 2019

Californie, Etats-Unis

94 James Suckling

Région et Vignobles

Les **vignobles de Mount Harlan** sont situés dans les **montagnes de Gavilan**, à environ 40 kilomètres à l'est de la baie de Monterey. À une altitude de **670 mètres**, ces vignobles comptent parmi les plus hauts et les plus frais de Californie, offrant des conditions idéales pour la culture du Chardonnay. Le site a été choisi spécifiquement pour ses **sols riches en calcaire**, qui apportent au vin un caractère minéral unique et une structure raffinée.

La **saison de croissance** a été exceptionnelle pour Mount Harlan. Le temps chaud du début du printemps a entraîné un débourrement précoce, suivi de températures plus fraîches au printemps tardif et d'un été modéré, ce qui a permis une longue période de maturation. Cela a permis aux raisins d'atteindre une pleine maturité tout en conservant une **excellente acidité naturelle**. Cependant, les températures fraîches pendant la floraison ont provoqué un peu de coulure, réduisant les rendements. Malgré cela, la qualité des vins produits est exceptionnelle, avec une grande complexité et une pureté variétale.

Vinification

Le **Chardonnay de Mount Harlan** est issu à **100 % de Chardonnay** cultivé sur le domaine. Le vin a été élevé en **fûts de chêne français**, dont 30 % de fûts neufs, ce qui contribue à la richesse de la texture sans dominer les arômes de fruits. Le vin a également subi une **fermentation malolactique complète**, apportant une bouche crémeuse qui équilibre l'acidité vive.

Les sols calcaires de Mount Harlan et le climat frais ont permis au vin de développer des saveurs intenses et pures, tandis que l'élevage prolongé en fûts a ajouté de la profondeur et de la complexité. Le résultat est un Chardonnay qui exprime à la fois la richesse du fruit et la précision de la vinification.

Alcool :14,50 %

Composition: 100% Chardonnay

CALERA

Mount Harlan Chardonnay 2019

Notes de dégustation

- **Couleur** : Jaune pâle avec des reflets dorés et une apparence lumineuse.
- **Arômes** : Le nez révèle un bouquet aromatique de **pêche blanche**, d'**herbe fraîchement coupée**, de **lavande** et de **verveine citronnée**, avec des touches de fruits tropicaux et une subtile influence du chêne.
- **Palais** : Riche et rond en bouche, avec des saveurs de **goyave**, d'**ananas** et une touche de **gousse de vanille**. L'acidité vive, issue du climat frais, apporte focus et finesse aux saveurs tropicales, menant à une finale longue et élégante avec un bel équilibre entre fruité et minéralité.

Le saviez-vous ?

Les **vignobles de Mount Harlan** ont été plantés par **Josh Jensen**, fondateur de Calera, en 1975. Il a choisi ce site spécifiquement pour ses **sols calcaires**, similaires aux célèbres terroirs de Bourgogne. Cette composition unique des sols, combinée aux conditions fraîches et en altitude de Mount Harlan, confère aux Chardonnays de Calera leur caractère minéral distinctif et leur structure propice au vieillissement.

Accords Mets et Vins

- **Homard au beurre** : La texture riche et les saveurs tropicales du vin complètent la douceur du homard, tandis que l'acidité coupe à travers le beurre, créant un accord harmonieux.
- **Poulet grillé au citron et aux herbes** : Les notes d'agrumes et d'herbes dans le vin rehaussent les saveurs du poulet, tandis que l'acidité vive équilibre le plat.
- **Risotto crémeux aux champignons** : La richesse du vin et les notes subtiles de chêne complètent la texture crémeuse du risotto, tandis que l'acidité fraîche apporte de la légèreté au plat.
- **Gouda affiné** : Les saveurs crémeuses et légèrement fruitées du gouda affiné sont magnifiquement complétées par le fruité et l'acidité équilibrée du Chardonnay.

94 James Suckling

James Suckling (JS) : 94 Points (2019)

Extremely aromatic with butterscotch, cooked apple, toffee and hints of pear tart. Full-bodied, layered and intense but shows a softness and juiciness. Flavorful finish. Touch of grilled oak. Complex and classic in nature.

93 WineEnthusiast

Wine Enthusiast (WE) : 93 Points (2019)

From vines that shed a miniscule 1.77 tons per acre, this bottling pushes floral aromas of honeysuckle and gardenia atop the buttery brioche, seared apple and macadamia nut elements. The palate is salty and citrus-washed, with a core of savory, pan-toasted nut flavors.

CALERA

Mount Harlan Chardonnay 2019

Wine Spectator (WS) : 92 Points (2019)

*Sleek and juicy, with lemon curd, pear and papaya flavors that are intense and mouthwatering, backed by notes of salted saltine and dried ginger on the finish. Drink now. *

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM