Kumeu River

Le Kumeu River Hunting Hill Chardonnay est un vin élégant et complexe, mettant en valeur le terroir distinct du vignoble Hunting Hill . Connu pour ses arômes puissants de citron vert et de citron ainsi que sa finale minérale, ce vin illustre le potentiel du grand Chardonnay de Nouvelle-Zélande.

KUMEU RIVER

Chardonnay Hunting Hill 2020

Auckland, Nouvelle-Zélande

Alcool :14,00 %

Composition: 100% Chardonnay

Région et Vignobles

Le **vignoble Hunting Hill**, initialement planté en **1982** et replanté en **2000**, est situé dans la région de **Kumeu**, près d'Auckland. Ce vignoble de 3,37 hectares (8 acres) est à **100 mètres d'altitude** et bénéficie d'une pente **orientée au nord** avec une légère inclinaison vers le sud-ouest. La combinaison des **sols argileux** et de l'exposition optimale au soleil permet une maturation lente et homogène des raisins, ce qui donne des saveurs concentrées et une acidité vibrante.

Les vignes du **clone 15** sont cultivées de manière durable et conduites selon le système **Lyre**, qui assure une exposition uniforme au soleil et un développement équilibré des fruits. Les rendements sont soigneusement contrôlés à **3 tonnes par acre**, garantissant que les raisins présentent l'intensité et la concentration requises pour produire un Chardonnay de haute qualité.

Vinification

Le **Hunting Hill Chardonnay** est élaboré à partir de **100 % Chardonnay**, récolté à la main au moment optimal. Les raisins sont **pressés en grappes entières** afin d'extraire le jus en douceur et de préserver la pureté du fruit. La fermentation se fait avec des **levures indigènes** en **fûts de chêne français**, avec **25 % de fûts neufs**, ce qui ajoute de la complexité et de la structure sans dominer le caractère fruité du vin.

Le vin subit une **fermentation 100 % en barrique** et une **fermentation malolactique complète**, ce qui enrichit sa texture crémeuse et équilibre l'acidité vive. Après la fermentation, le vin est élevé pendant **11 mois en barrique**, permettant aux saveurs de s'intégrer et de se développer, produisant un vin d'une profondeur et d'un équilibre exceptionnels.

KUMEU RIVER

Chardonnay Hunting Hill 2020

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Or pâle avec une teinte vibrante et claire.
- **Nez** : Arômes distincts de **citron** et de **citron vert**, avec des notes florales qui rehaussent le bouquet. Ce profil d'agrumes est complété par une subtile minéralité et une touche de crémeux apportée par l'élevage en fût.
- **Bouche** : Riche et volumineux en bouche, le vin révèle des couches d'**agrumes** et une **minéralité meunière** distinctive. L'acidité est vive et persistante, offrant une finale nette avec une agréable touche minérale.

Le Saviez-vous ?

Le **vignoble Hunting Hill** faisait à l'origine partie de l'assemblage du Chardonnay Estate de Kumeu River, mais depuis sa replantation en **2000**, il est mis en bouteille en tant que vin de monoparcelle. Surplombant le **vignoble Maté's**, il produit régulièrement certains des Chardonnays les plus distinctifs de Nouvelle-Zélande, réputés pour leurs **notes d'agrumes perçantes** et leur **caractère minéral**.

Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Homard grillé avec beurre au citron** : Les notes de citron vert du vin rehaussent la douceur du homard, tandis que son acidité équilibre la richesse du beurre.
- **Poulet rôti aux herbes** : La texture en couches et l'acidité vive du vin s'accordent bien avec les saveurs savoureuses et herbacées du poulet rôti.
- **Saint-Jacques poêlées** : La texture crémeuse du vin complète la douceur des Saint-Jacques, tandis que ses notes d'agrumes et minérales apportent de la fraîcheur au plat.
- **Tarte au fromage de chèvre** : L'acidité du vin équilibre la richesse du fromage de chèvre, tandis que ses nuances minérales complètent la croûte beurrée de la tarte.

Robert Parker (RP) : 96 Points (2020)

The 2020 Hunting Hill Chardonnay is superb. Tingly, lemony acidity and flamboyant yellow fruit wrap around the acid. Silky, velvety texture defines the Chardonnays at this estate, and if you want to get a sense of that, this is an eloquent place to start. There's preserved lemon, white peach, some pastry and white spice and lashings of toasted nuts. Great wine here with a long future. 14% alcohol, sealed under screw cap.

James Suckling (JS) : 96 Points (2020)

A complex chardonnay with yellow citrus, as well as lemon-curd and creamy tones. Light hazelnut, too. The palate has such all-encompassing, fresh peachy flavors and builds impressively through the long, full finish.