Kendall-Jackson

Limité à seulement 1 754 caisses, ce Chardonnay rare séduira les collectionneurs et passionnés en quête d'authenticité et de terroir.

'Jackson Estate' Camelot Highlands Chardonnay 2022

Californie, Etats-Unis

Région et vignobles

Le vignoble **Camelot Highlands** est situé sur les coteaux surplombant le Santa Maria Bench, dans le comté de Santa Barbara, au cœur de l'AVA Santa Maria Valley. Niché entre 350 et 450 mètres d'altitude, il repose sur des sols sédimentaires riches en calcaire et en fragments marins. Ces sols anciens confèrent au vin une **minéralité saline** caractéristique.

Le climat est fortement marqué par l'influence maritime : brumes matinales et courants d'air frais venus directement de l'océan prolongent la saison de maturation. Ce cycle long permet aux raisins de conserver leur acidité tout en développant des arômes intenses. Les vignes, plantées il y a plus de quarante ans sur leurs propres racines, donnent des rendements faibles mais concentrés, offrant un Chardonnay d'une profondeur et d'une complexité remarquables.

Vinification

Ce vin est issu à **100 % de Chardonnay** provenant exclusivement du vignoble Camelot Highlands. Les raisins sont vendangés à la main puis fermentés en barriques afin de favoriser l'intégration des arômes et la richesse de texture. L'élevage s'effectue **sur lies pendant au minimum 7 mois**, avec des bâtonnages réguliers qui apportent crémeux et volume en bouche.

L'élevage en **barriques de chêne français à 99 %**, dont 45 % neuves, confère au vin des arômes de vanille, de cannelle et de pain grillé. Le choix d'un brûlage « medium plus » accentue les nuances épicées tout en respectant l'expression fruitée. Le résultat est un Chardonnay où la générosité des fruits tropicaux s'équilibre par une fraîcheur vive et une finale longue et minérale.

Alcool :14,50 %

Composition: 100% Chardonnay

'Jackson Estate' Camelot Highlands Chardonnay 2022

Notes de dégustation

- **Robe :** Jaune or brillante aux reflets verts.
- **Nez :** Arômes intenses d'ananas, de goyave et de mandarine, accompagnés de notes de vanille, citron confit, cannelle et pierre humide.
- **Bouche :** Ample et riche, mais soutenue par une acidité vive. Les saveurs exotiques se mêlent à une texture crémeuse et des épices douces, avec une finale persistante et saline.

Le saviez-vous ?

Le vignoble Camelot Highlands compte des **vignes de plus de quarante ans**, toujours sur leurs racines d'origine. Cette rareté en Californie, où le greffage est devenu la norme après le phylloxéra, en fait un vignoble d'une authenticité exceptionnelle et un témoin vivant des sols marins ancestraux.

Accords mets-vin

- **Homard au beurre fondu :** la richesse et l'onctuosité du vin épousent parfaitement la douceur du homard.
- **Poulet rôti aux herbes :** l'équilibre entre fruité, épices et minéralité sublime les saveurs savoureuses de la volaille.
- **Noix de Saint-Jacques avec beurre blanc aux agrumes :** la salinité et les notes fruitées soulignent la délicatesse des coquilles et des sauces citronnées.
- **Risotto aux champignons :** la texture crémeuse et les notes boisées se marient idéalement avec l'umami des champignons.

90 WineEnthusiast

Wine Enthusiast (WE) : 90 Points (2021)

Ripe white peach and honeysuckle aromas meet buttered nuts on the classic nose of this bottling. The palate is rich and lush yet cut with baked lemon flavors, as a nutty tone hangs through the finish.

92 JEB DUNNUCK

Jeb Dunnuck (JD) : 92 Points (2020)

The 2020 Chardonnay Estates Collection Camelot Highlands is luxurious, with perfumed notes of custard, candied pear, and lime blossom. The palate is ripe and inviting, offering confectionary spiced pear, peaches with orange citrus, and a long finish.

93 Wine Spectator

Wine Spectator (WS) : 93 Points (2018)

A suave and toasty style, with lusciously spiced flavors of apple pastry, pear tart and brioche, supported by crunchy acidity. The minerally finish features buttery accents that are balanced and fresh-tasting. Drink now through 2025.