

Tabali

Une expression pure et ciselée de Limarí Valley , alliant fraîcheur saline, agrumes vifs et texture crémeuse.

VIÑA TABALÍ Valle del Limarí



Talinay Chardonnay 2023

Limari Valley, Chili

Région et Vignobles

Le vignoble de Talinay est situé dans la vallée de Limarí, au nord du Chili, à seulement 12 kilomètres de l'océan Pacifique. Proche du parc national de Fray Jorge, classé Réserve de biosphère par l'UNESCO, ce site bénéficie d'un microclimat exceptionnellement frais pour la région. Les températures estivales n'excèdent pas 23,5°C, conférant à Talinay le statut de **zone viticole la plus fraîche** de Limarí.

Ce qui distingue surtout ce terroir, ce sont ses sols calcaires. Le vignoble repose sur une ancienne terrasse marine aujourd'hui affleurante. Cette structure géologique rare au Chili se compose de **calcaire poreux et fracturé**, permettant aux racines de s'enfoncer profondément et de bénéficier d'une régulation hydrique naturelle. Ce sol, riche en carbonate de calcium, imprime aux vins une **trame minérale tendue** et une grande finesse.

Vinification

La vendange 2022 a été réalisée manuellement le 25 février, avec un tri méticuleux en cagettes de 20 kg pour préserver l'intégrité des baies. Le pressurage a été effectué en grappes entières, afin de **limiter les extractions phénoliques** et de préserver l'acidité naturelle du moût. Celui-ci a ensuite subi un débourbage statique à froid pendant 18 heures pour éliminer les lies grossières.

La fermentation s'est déroulée en barriques de chêne français, issues de forêts prestigieuses telles que Fontainebleau, Jupille et Vosges. Le vin a été **élevé pendant 10 mois** en fûts, développant une texture crémeuse tout en conservant une expression fidèle du terroir. L'élevage sous bois a été pensé pour **soutenir la structure du vin sans masquer sa fraîcheur**.

Notes de dégustation

- **Color**: Jaune pâle aux reflets verdâtres.
- **Aroma**: Nez précis et pur, marqué par des notes de citron vert, pomme verte, poire fumée, pierre humide et une touche saline.
- **Palate**: Attaque vive, bouche ample et tendue. La minéralité calcaire équilibre une texture onctueuse, finale longue, fraîche et persistante.

Alcool :13,00 %

Composition: 100% Chardonnay

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Talinay Chardonnay 2023

Le saviez-vous ?

Le vignoble de Talinay est planté sur l'un des seuls affleurements calcaires identifiés au Chili. Ce sol ancien, issu d'une terrasse marine fossile, confère aux vins une **identité minérale unique**, rarement rencontrée ailleurs dans le pays.

Accords Mets & Vins

- **Noix de Saint-Jacques poêlées au beurre citronné** : le côté iodé du vin souligne la douceur des coquillages.
- **Poulet rôti à la crème et estragon** : l'acidité tranche dans la richesse, l'élevage boisé complète les arômes d'herbes.
- **Tarte au fromage de chèvre et oignons caramélisés** : l'équilibre entre onctuosité et tension sublime ce plat.
- **Ceviche de daurade à la mangue et citron vert** : l'intensité acide du plat résonne avec la fraîcheur du vin.

Robert Parker (RP) : 94 Points (2022)

The 2022 Talinay Chardonnay was selected from the slopes in Talinay that are cooler and richer in limestone and have a strong influence from the sea, which makes the wine vibrant and distinctly salty, closer to a Chablis than a Côte d'Or wine in style, with notes of iodine and sea breeze. It fermented with indigenous yeasts in used oak barrels, where it matured for 10 months. It has 12.5% alcohol, a pH of 3.1 and 8.4 grams of acidity, quite incredible for a year like 2020 that was warm and very dry. It has a sharp, austere and mineral palate. 12,000 bottles produced. It was bottled in February 2022. As with the other wines here, I tasted the 2011, 2013, 2015, 2021 and 2022 vintages of this wine, and there seems to be a change from 2013 to 2015, when the wines feel fresher beyond the difference in age. Curiously enough, I had not tasted most of the vintages before, only the 2015, which is at peak now and where the gunpowder and the tasty maritime twist in the finish appears. 2021 seems very good, in line with the 2022, which is also quite saline.