

## Evans & Tate

Le Evans & Tate Single Vineyard Chardonnay est un vin exceptionnel de la célèbre région de Margaret River, incarnant l'élégance et la complexité caractéristiques de cette prestigieuse région. Ce vin met en valeur le terroir unique du vignoble Ellens Ridge, offrant une expression distincte et raffinée du Chardonnay.



### Single Vineyard Chardonnay 2019

Margaret River, Australie

#### Région et Vignobles

Margaret River se déploie sur une péninsule entre océan Indien et océan Austral. Cette influence **maritime** atténue la chaleur estivale, étire la maturation et préserve une **acidité naturelle** élevée tout en permettant une maturité aromatique complète. Les sols anciens, **graveleux et bien drainés**, limitent les rendements et concentrent la saveur; la saison de croissance étant sèche, l'eau hivernale stockée en réservoirs est souvent essentielle. Le style local associe énergie citronnée, nuance d'embruns et structure finement taillée, idéale pour les grands Chardonnay.

Sans sous-GI officiels, on distingue toutefois des zones comme Wilyabrup, Wallcliffe et Karridale. Le Chardonnay s'appuie largement sur le clone patrimonial **Gingin**, recherché pour ses petites baies (millerandage), sa fraîcheur et sa capacité à donner des vins à la fois volumineux et nerveux. Le profil plus frais de 2019 favorise des expressions tendues, précises et longilignes, parfaitement adaptées à une vinification sur lies et à un bois mesuré.

#### Vinification

Chardonnay **vendangé à la main**, **pressurage en grappes entières** et **fermentation indigène en chène français** pour gagner en texture sans perdre la netteté aromatique. Une **malo partielle (~30%)** maintient la vivacité, tandis que l'élevage d'environ **11 mois en chène français** apporte des nuances de brioche et de noix. Le transfert ultérieur en cuve inox avec **élevage sur lies** affine la pureté et l'intégration du bois.

Cette approche s'inscrit dans les meilleures pratiques régionales: récolte manuelle, pressurage doux, fermentation sur bourbes fines et bâtonnage mesuré. Le résultat cadre la palette agrumes-fruits à noyau de Margaret River d'un voile crémeux et d'un relief minéral, avec un **boisé** fondu qui souligne plutôt qu'il ne domine. L'objectif est de préserver la tension saline tout en ajoutant de la profondeur tactile.



Alcool :13,00 %

Composition: 100% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

## Single Vineyard Chardonnay 2019

### Notes de Dégustation

- **Couleur:** Jaune pâle aux reflets verts; brillance nette.
- **Arômes:** Zeste de citron, nectarine blanche, citron confit; notes de noix de cajou, brioche toastée, silex et légère touche d'embruns.
- **Bouche:** Attaque précise et salivante; noyau citronné et fruit à noyau juteux; texture crémeuse des lies; **finale longue**, minérale, avec un boisé parfaitement intégré.

### Le saviez-vous ?

Le caractère de nombreux Chardonnay de Margaret River tient au clone **Gingin**: ses grappes « poulpe » (hen-and-chicken) réduisent naturellement les rendements, concentrent la saveur et conservent une **acidité éclatante**, idéale dans ce climat océanique.

### Idées d'Accords Mets & Vin

- **Homard au beurre citronné:** La douceur délicate du crustacé épouse le gras des lies; l'acidité tranche le beurre, le boisé discret souligne la sucrosité marine.
- **Poulet rôti citron-thym:** Les notes zestées et la sapidité résonnent avec l'assaisonnement; la texture ample s'accorde à la chair juteuse.
- **Saint-Jacques snackées, purée de chou-fleur:** Soyeux sur soyeux; la droiture saline garde l'ensemble aérien.
- **Tarte au Gruyère:** Les nuances grillées et la noix de cajou dialoguent avec la pâte et le fromage; la fraîcheur équilibre la richesse.



#### Robert Parker (RP) : 94 Points (2019)

*The Evans & Tate 2019 Single Vineyard Chardonnay is a deceptively epic wine—deceptive in that it is around \$35AUD (cheap, for quality Chardonnay) and yet provides a drinking experience far beyond its price point. This is complex, textural and concentrated, with layers of exotic spice, grilled peach and preserved lemon, all of it laced together with briney acidity. It is awesome.*

