Ministry of Clouds

Ministry of Clouds Tasmania Chardonnay est une expression pure et structurée du Chardonnay de Tasmanie, connue pour son acidité vive et sa minéralité marquée.

MINISTRY OF CLOUDS

Tasmania Chardonnay 2021

Tasmania, Australie

Région et Vignobles

Ministry of Clouds Tasmania Chardonnay provient d'un vignoble exceptionnel situé sur la **côte est de la Tasmanie**, planté pour la première fois en 1979. Ce secteur isolé et frais est renommé pour produire des Chardonnay à la fois profonds et frais, où les vignes à faible rendement développent des saveurs intenses et une minéralité unique. L'influence maritime et les sols bien drainés de la côte est permettent aux raisins de mûrir lentement, préservant une acidité naturelle tout en concentrant les arômes.

Les conditions climatiques exigeantes et la longue saison de maturation en Tasmanie favorisent le développement d'une acidité vive et d'une complexité qui reflètent les caractéristiques uniques du site. Ce millésime a bénéficié d'un équilibre entre fraîcheur et ensoleillement, permettant de produire un Chardonnay à la fois aromatique et complexe, capturant l'esprit pionnier de la Tasmanie.

Vinification

Tasmania Chardonnay de Ministry of Clouds est élaboré avec une attention particulière à la pureté et à la texture. Les raisins ont été **récoltés à la main** et pressés délicatement en grappes entières directement dans de vieux fûts pour la fermentation, en minimisant les interventions. Après la fermentation, tous les fûts ont été sulfités pour empêcher la fermentation malolactique, préservant ainsi l'acidité et la fraîcheur naturelles du vin.

Le vin a ensuite vieilli sur lies légères en **vieux fûts de chêne** pendant **11 mois**. Les lies ont été légèrement remuées en début de maturation pour ajouter une complexité texturale subtile sans dominer les arômes délicats du Chardonnay. Cette approche minutieuse met en valeur le cœur intense de fruits à noyau et la minéralité crayeuse, créant un vin à la fois puissant et élégant.

Alcool :12,50 %

Composition: 100% Chardonnay

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

MINISTRY OF CLOUDS

Tasmania Chardonnay 2021

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune pâle avec des reflets verdâtres, signe de fraîcheur.
- **Nez** : Subtil et complexe, avec des notes de fleurs blanches, de pêche, de nectarine verte et des touches de nougat et d'épices boisées discrètes.
- **Bouche** : Une base minérale crayeuse soutient les saveurs de fruits à noyau mûrs. La finale est vive et persistante, encadrée par une acidité précise qui apporte de la fraîcheur et de l'équilibre.

Le Saviez-Vous ?

Ce Chardonnay incarne l'esprit pionnier de **Ministry of Clouds**, qui explore le terroir frais et reculé de la Tasmanie pour capturer un profil unique de fraîcheur et de vivacité rarement trouvé dans les régions plus traditionnelles.

Accords Mets-Vins

- **Carpaccio de saumon à la japonaise avec avocat et yuzu** : Complète l'acidité et la minéralité du vin, accentuant les saveurs d'agrumes et d'umami.
- **Homard grillé au beurre aux herbes** : L'acidité fraîche du vin équilibre la richesse du homard.
- **Chou-fleur rôti au tahini et amandes** : Relève la minéralité du vin et met en valeur ses nuances de noisette.
- **Huîtres avec sauce mignonette** : La colonne vertébrale minérale et vive du vin s'accorde parfaitement avec la fraîcheur salée des huîtres.

96

Robert Parker (RP) : 96 Points (2020)

What a beauty this wine is. The 2020 Tasmanian Chardonnay is pithy, spicy and sprinkled with freshly shaved parmesan (very faint). There is a lovely nutty character (despite malolactic fermentation being avoided) of crushed nuts, and it is texturally taut. This is a bit flinty and good. The I10V1 clone fruit was whole-bunch pressed. This is possessed of tendrils of mouthwatering acidity—it is really polished and exciting. The acid acts as a structuring component in the mouth. I love this.

94 James Halliday

James Halliday (JH) : 94 Points (2019)

A pioneering vineyard on the isle's east coast, yielding little. Hand picked, whole-bunch pressed to old French oak barriques and left to ferment spontaneously. A fantastic nose reminiscent of cooler hands in Burgundy and the Jura: cheesecloth, lanolin and a hint of stone fruits. The mineral carapace, impressive. The acidity, juicy and natural. The structure, the totem. Presumably malolactic happened a bit by virtue of the minimalist handling. But not much, suggested by its chiselled precision.Stellar wine in the making.

93 James Suckling

James Suckling (JS) : 93 Points (2019)

There's a powerful and vividly fresh feel to this wine with peach, lemon and pastry notes. Super pure. The palate has a silky textural quality with bright acidity holding fresh and long. Drink now.