

Hyde de Villaine

Ce Chardonnay illustre le mariage entre la tradition bourguignonne et l'innovation californienne , offrant un vin d'une texture remarquable, équilibré et profondément enraciné dans son terroir.



# Wine Spectator

## Alcool:13,90 %

Composition: 100% Chardonnay

# Hyde Vineyard Chardonnay 2019

Californie, Etats-Unis

# Région et Vignobles

Le **Hyde Vineyard** est situé dans l'appellation **Napa Valley**, plus précisément dans la sous-appellation **Los Carneros**. Les sols de ce vignoble sont principalement composés de **Haire Loam Clay**, offrant des conditions idéales pour la culture du Chardonnay. Les vignes, âgées de 30 à 42 ans, bénéficient d'une exposition sud-sud-est, ce qui favorise une maturation optimale des raisins.

Le vignoble est certifié **Napa Green Land** et **Fish Friendly Farming**, et Larry Hyde utilise une variété de pratiques biodynamiques et organiques pour cultiver ses vignes. Le domaine s'engage également dans des pratiques durables, utilisant l'énergie solaire et adoptant une philosophie vegan.

# Vinification

Le **Hyde de Villaine Chardonnay** est composé à **100% de Chardonnay**, provenant des sélections génétiques distinctes de Hyde, notamment **Old Wente** et **Calera**. Le vin est élevé pendant **18 mois en fûts de chêne français neufs à 20%**. La fermentation se fait sans filtration ni collage, permettant au vin de conserver toute sa pureté et son caractère naturel.

Les sélections **Old Wente** apportent un profil aromatique distinctif et une haute acidité grâce à leur tendance à la millerandage, tandis que la sélection **Calera** (connue sous le nom de clone Hyde) confère au vin une minéralité et des notes de fruits à noyau uniques.

# Notes de Dégustation

- Couleur : Robe brillante, jaune pâle avec des reflets dorés.
- Arôme: Bouquets d'arômes de poire asiatique, melon et citron Meyer, relevés par des notes délicates d'agrumes et de fleurs de jasmin. Des nuances subtiles de noisette grillée, de silex et une touche saline équilibrent les saveurs fruitées élégantes.
- **Palais**: Une vivacité ("nervy edge") sur le palais joue magnifiquement avec des saveurs de crème au citron et une douce sensation de crémeux. La concentration de ce millésime offre une finale prolongée, focalisée par l'agilité de l'acidité.







# Hyde Vineyard Chardonnay 2019

# Accords Mets-Vins

- **Homard à la crème** : La texture crémeuse et les saveurs subtiles du Chardonnay complètent parfaitement la richesse du homard.
- **Poulet rôti aux herbes** : Les notes grillées et de fruits du vin s'harmonisent avec les saveurs savoureuses du poulet rôti.
- **Risotto aux champignons** : La minéralité du vin se marie bien avec les saveurs terreuses des champignons.
- **Fromage de chèvre** : La fraîcheur et l'acidité du Chardonnay équilibrent la richesse et la tangibilité du fromage de chèvre.



# Wine Spectator (WS): 96 Points (2019)

Stunning, showing a pure beam of white nectarine, mango and ripe Bartlett pear flavors that mingle with pound cake, toasted, salted hazelnut and nutmeg on a supple, rich frame, which draws focus from a bright thread of acidity. (MW) (7/2022)



### Robert Parker (RP): 96 Points (2019)

The 2019 Chardonnay comes from vines in the Hyde Vineyard that are 25-40 years old and planted to Wente (60%) and Calera (40%) selections. Aged in about 15% new French oak, the nose is perfumed and pure, with scents of quince, apricot, beeswax, river stone and citrus blossoms. The palate offers a compelling dynamic of satiny, expansive fruits and fresh, focused acidity, and it has a long, nuanced finish. It will continue to unwind in bottle over the next 2-3 years and gain savory complexity over the next decade. (EB) (7/2022)



### James Suckling (JS): 96 Points (2019)

Honeysuckle, oyster-shell and apple-pie aromas. Pears and lime sherbet, too. Flinty. Full-bodied, layered and integrated with fine phenolics. Some matchbox character comes through. Stemmy and spicy at the end from whole-cluster pressing. Wente and Calera clones. Drink or hold. (3/2022)



