

Catena Zapata

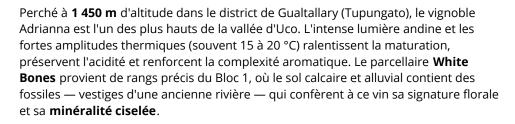
Véritable icône du vignoble Adrianna, ce vin conjugue concentration et pureté, évoquant la pierre concassée, le zeste de citron vert et les herbes alpines – une expression raffinée du terroir calcaire du Uco Valley.



White Bones Chardonnay 2023

Mendoza, Argentine

Région et Vignobles



Gualtallary est reconnu comme l'un des terroirs les plus distinctifs d'Argentine : des sols calcaires riches en carbonates de calcium, des altitudes extrêmes et un climat frais donnant des vins fins, tendus, à l'acidité éclatante. Le travail du Catena Institute, à travers des études de sols et de microclimats, a confirmé le potentiel unique du site pour produire des vins de terroir authentiques et de grande longévité.

Vinification

White Bones 2023 est un **Chardonnay 100 %** issu exclusivement du vignoble Adrianna. Après un débourbage à froid (10 à 24 heures à moins de 6 °C) pour préserver les précurseurs aromatiques, la fermentation se fait spontanément avec les levures indigènes, durant 45 à 95 jours selon les lots. Le vin est ni collé ni filtré, afin de conserver toute la pureté du terroir.

L'élevage s'étend sur 12 à 16 mois en fûts de chêne français de deuxième à quatrième usage et en foudres de 500 litres. Une partie du vin subit un vieillissement biologique sous un léger voile, ajoutant une subtile complexité saline et noisettée sans altérer la tension minérale. Le millésime 2023 titre 12,5 % vol., avec un pH de 3,15 et une acidité totale de 8,35 g/L, chiffres qui expliquent la fraîcheur vibrante et la longueur crayeuse de la finale.





Alcool:12,50 %

Composition: 100% Chardonnay







White Bones Chardonnay 2023

Notes de Dégustation

- Robe : Jaune pâle aux reflets verts, limpide et brillante.
- **Nez**: Zeste de citron vert, fleurs blanches et gingembre frais sur un fond de pierre concassée; touche d'aneth, de craie et d'herbes alpines.
- **Bouche :** Vive et tendue ; acidité tranchante soutenant des saveurs d'agrumes et de pêche blanche sur une trame saline et crayeuse. Texture soyeuse, finale longue, évoquant la coquille d'huître et la pierre humide.

Le Saviez-vous?

Le nom "White Bones" fait référence aux fossiles d'os d'animaux découverts dans les couches calcaires du sol, témoins d'une ancienne rivière ayant traversé le vignoble Adrianna. Ce site, emblématique de la famille Catena, fait l'objet d'études approfondies du Catena Institute, et bénéficie d'une viticulture durable et certifiée biologique.

Idées d'Accords Mets & Vins

- Saumon poché au citron et à l'aneth : les arômes d'agrumes et d'herbes du vin répondent aux saveurs fraîches du plat.
- Crottin de chèvre au miel et au thym : l'acidité du vin équilibre le gras du fromage et souligne les notes herbacées.
- Ceviche de thon au citron vert et coriandre : la minéralité et la vivacité du vin épousent la fraîcheur du poisson cru.
- **Poulet rôti à l'estragon et champignons des bois** : la touche boisée et la salinité du vin complètent le caractère savoureux du plat.



James Suckling (JS): 99 Points (2023)

Dill, limes, green ginger and crushed stones on the nose. The palate is extreme, marked by intense mineral tension, pronounced salinity and a delicious severity that sets this wine apart from even the greatest chardonnays of the world. Incredibly fresh and mouthwatering. Spectacular.



Robert Parker (RP): 97 Points (2023)

The 2023 Adrianna Vineyard Chardonnay White Bones leads with its quintessentially lifted, vibrant bouquet of citrus rinds, dried spices, white flowers and fresh herbs, continuously developing additional complexity from its biological aging under flor. The palate combines live-wire focus with ethereal richness and a gently creamy core that runs through its mouthwatering and mineral-drenched finish. A fantastic iteration of the exotic, precise profile readers have come to expect from this pioneering Gualtallary Chardonnay reference point.







White Bones Chardonnay 2023

Jeb Dunnuck (JD): 97 Points (2023)



One for the ages from an ageworthy vintage, the 2023 Chardonnay Adrianna Vineyard White Bones is textured, layered, and herbaceous, as all the White Bones wines are. Native thyme accents a mediumbodied, persistently fresh character of lemon crisp that's complex and lengthy. The oak is well-integrated already, adding to the balanced structure and mouthfeel.



