Blank Canvas

Ce Sauvignon Blanc du vignoble Holdaway en Nouvelle-Zélande allie intensité et équilibre, une représentation authentique du climat frais et des sols alluviaux de la région.

Holdaway Vineyard Sauvignon Blanc 2024

Marlborough, Nouvelle-Zélande

Alcool :13,00 %

Composition: 100% Sauvignon Blanc

Région et Vignobles

Située dans la région viticole renommée de **Marlborough**, en Nouvelle-Zélande, le **vignoble Holdaway** est implanté dans la sous-région de **Dillons Point**, près de la côte du **Wairau Valley**. Cette sous-région est réputée pour produire des **Sauvignon Blancs intenses** en arômes grâce à un sol riche en **silts alluviaux**, profond et bien drainé, parfait pour des cépages exigeants en nutriments. Propriété de la **famille Holdaway**, ce vignoble est mené par une philosophie de **viticulture régénérative** : la famille cultive des espèces mixtes entre les rangs et applique une politique de non-labour pour enrichir la matière organique et préserver la biodiversité microbienne du sol.

Le **climat frais et maritime** de Dillons Point, avec des nuits froides et des journées ensoleillées, permet de retenir une **acidité naturelle élevée** dans les raisins tout en réduisant les risques de botrytis, favorisant des vendanges plus tardives et une **maturité optimale**. Cette année a été marquée par des conditions météorologiques exceptionnelles durant les mois de mars et avril, apportant aux raisins un équilibre parfait entre **acidité** et **richesse aromatique**.

Vinification

Le **Blank Canvas Holdaway Vineyard Sauvignon Blanc** est vinifié sous la direction experte de **Matt Thomson** et de **Sophie Parker-Thomson**. **Les raisins, entièrement issus de Sauvignon Blanc**, sont récoltés mécaniquement dans la fraîcheur de la nuit pour éviter l'extraction de phénols durs et préserver leur pureté aromatique. Après la récolte, une **fermentation à basse température** est réalisée pour capturer les arômes frais et vibrants caractéristiques du cépage.

Le vin possède une **acidité marquée à 7,2 g/L**, un **pH de 3,42** et un **sucre résiduel** modéré à **2,5 g/L**, offrant une belle tension en bouche tout en restant accessible. **L'alcool volumique** s'élève à **13 %**, ce qui lui confère une structure équilibrée et agréable. L'utilisation d'une fermeture **Stelvin Lux** garantit une conservation optimale de sa fraîcheur et de ses arômes vifs.

Holdaway Vineyard Sauvignon Blanc 2024

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune pâle, aux reflets verdoyants, suggérant sa jeunesse et sa vivacité.
- **Nez** : Intense et précis, dévoilant des arômes caractéristiques de **pamplemousse, de citron vert et de fruits tropicaux** tels que la mangue et le fruit de la passion. Des notes herbacées de **buis** et de fines herbes s'entremêlent subtilement, apportant une fraîcheur végétale.
- **Bouche** : Vive et élégante, avec une **acidité tranchante** qui équilibre la richesse des **fruits tropicaux**. Les saveurs d'agrumes se prolongent, accompagnées de nuances **salines** et **minérales**. La finale est nette, persistante, avec une minéralité qui évoque le terroir unique de Marlborough.

Le Saviez-Vous ?

Le projet **Blank Canvas** est né de la vision artistique et scientifique de **Matt Thomson et Sophie Parker-Thomson**, tous deux consultants en vinification internationale et passionnés de terroir néo-zélandais. Chaque cuvée est une expression de **petits vignobles uniques**, et **tous les domaines sont certifiés durables**, soulignant un engagement pour des pratiques respectueuses de l'environnement. Le nom **Blank Canvas** symbolise la volonté de capturer la pureté et l'authenticité du terroir à travers des méthodes minutieuses.

Accords Mets-Vins

- **Huîtres fraîches** : La minéralité du Sauvignon Blanc complète à merveille la texture saline des huîtres, soulignant leur saveur iodée.
- **Chèvre frais** : L'acidité du vin s'accorde parfaitement avec le crémeux et l'acidité du fromage de chèvre, un classique avec le Sauvignon Blanc.
- **Tartare de saumon aux agrumes** : Les notes de pamplemousse et de citron dans le vin se marient avec le tartare, amplifiant la fraîcheur et l'intensité des saveurs.
- **Raviolis aux légumes de printemps** : La vivacité et la fraîcheur du vin complètent les légumes verts, offrant un accord printanier et léger.

94

Robert Parker (RP) : 94 Points (2024)

The 2024 Holdaway Vineyard Sauvignon Blanc hails from Dillons Point in the Lower Wairau, on the shores of the Cook Strait. The wine is chalky and mineral and more than a little bit salty, with fresh coriander, crushed oyster shell, lemon oil, verbena and wet stone. The fruit is fleshy, but the wine retains a core of tension and freshness. I love the draw and linger of flavor through the finish. While the aim of the game here is to minimize the impact of bittering phenolics, the wine is in possession of tremendous texture. It had a cool, long, ferment, and the juice was stirred to keep the lees in suspension; now they are settling to introduce textural interest. 13% alcohol, sealed under screw cap.

Blank Canvas

Holdaway Vineyard Sauvignon Blanc 2024

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 92 Points (2023)

The 2023 Sauvignon Blanc Holdaway Vineyard is a precise and poised style. It packs concentration in its core and concludes with a crisp and clear flourish, positively twinkling with clear, pure fruit. While offering varietal characteristics with its passion fruit, blackcurrant, elderflower and grapefruit flavors, it is not an overt, showy or sweaty style, instead focusing on precision, restraint and poised intensity.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM