

Golan Heights Winery

Un Chardonnay de haute altitude alliant pureté aromatique, tension minérale et élégance racée, issu du vignoble biologique le plus élevé d'lsraël.



Yarden Chardonnay Odem 2022

, Israel

Région et Vignobles



Planté en 1989, Odem est **cultivé en agriculture biologique depuis 1998** et certifié durable. Grâce à son altitude extrême, il permet une expression cristalline du Chardonnay: tension, précision aromatique et grande fraîcheur naturelle. Cette combinaison d'**écoresponsabilité, d'altitude et de terroir volcanique** confère au vin une identité remarquable, parmi les plus élégantes du bassin méditerranéen oriental.



Le vin est élaboré à partir de **Chardonnay** vendangé à parfaite maturité sur le vignoble d'Odem. Sous la direction du talentueux œnologue **Victor Schoenfeld**, la vinification met l'accent sur la finesse et la texture. Après un pressurage délicat, la fermentation et l'élevage se déroulent en **fûts de chêne français** pendant **sept mois**, avec un élevage sur lies fines visant à enrichir la structure du vin.

Un bâtonnage mesuré et une fermentation partielle malolactique apportent du gras et de la complexité, tout en préservant la tension et la fraîcheur. Avec **14,5 % d'alcool**, une **acidité totale de 6,3 g/l** et un **pH de 3,33**, ce vin trouve un équilibre rare entre générosité, minéralité et vivacité. Il se déguste dès maintenant, mais pourra évoluer favorablement jusqu'à **huit ans après le millésime**.

Notes de dégustation

- **Robe** : Jaune pâle aux reflets argentés, limpide et brillante.
- Nez : Expressif et fin, mêlant citron mûr, poire, ananas, touches de fleurs blanches, épices douces et pierre humide.
- **Bouche** : Pleine et élégante, avec un bel équilibre entre richesse aromatique, fraîcheur ciselée et finale saline persistante.



Alcool:14,50 %

Composition: 100% Chardonnay







Yarden Chardonnay Odem 2022

Le saviez-vous?

Le **vignoble d'Odem** est non seulement le plus élevé d'Israël, mais aussi l'un des rares à être conduit en **agriculture biologique depuis plus de vingt ans**. Sa situation extrême sur un sol volcanique confère au Chardonnay une **précision et une identité** qui en font une référence dans la région et au-delà.

Accords Mets & Vins

- Sardines grillées aux amandes et menthe : le gras du poisson est équilibré par la fraîcheur du vin, tandis que les notes herbacées s'accordent aux arômes floraux.
- Haut de cuisse de volaille croustillant, sauce au Chardonnay : souligne la texture du vin et fait écho à son élevage boisé.
- **Risotto crémeux à l'ail et parmesan** : parfait pour dialoguer avec la richesse et la vivacité du vin.
- **Homard poché au beurre citronné** : un accord gastronomique révélant toute la finesse et la longueur minérale du vin.



