



Catena Zapata

Catena Zapata White Stones Chardonnay 2023 est un chef-d'œuvre de la vinification en haute altitude, offrant une expression vive et pure du vignoble Adrianna à Mendoza. Ce vin se distingue par sa précision, son élégance et son caractère minéral exceptionnel.



97
vinsus



White Stones Chardonnay 2023

Mendoza, Argentine

Région et Vignobles

Nichée dans les contreforts andins, la **Vallée de Uco** se distingue par un climat sec, des journées très ensoleillées et des nuits froides. Cette amplitude thermique extrême ralentit la maturation, préservant **l'acidité naturelle** et la finesse aromatique. Ces conditions font de la région l'un des plus grands terroirs au monde pour le Chardonnay d'altitude.

Le **White Bones Chardonnay** provient de rangs précis du **Bloc 1 du vignoble Adrianna** à **Gualtallary**, culminant à environ **1 395-1 450 mètres d'altitude**. Le sol y est constitué de **sable, de pierres calcaires et de fossiles marins** - des "os blancs" d'où la cuvée tire son nom. Ce substrat drainant limite la vigueur de la vigne et concentre les arômes, donnant des vins à la texture salivante et à la trame minérale unique. Le vignoble, conduit en **viticulture biologique**, est également au cœur d'un programme de **biodiversité** et de **cartographie parcellaire** mené par le Catena Institute of Wine.

Vinification

Le **White Bones 2023** est un **Chardonnay pur** récolté à la main et pressé en grappes entières. Le moût est clarifié à froid pendant **10 à 24 heures à 6 °C**, puis fermente lentement (45 à 95 jours) dans des **fûts de chêne français** à basse température (environ 16 °C), avec **levures indigènes**.

Après la fermentation, le vin est élevé **biologiquement sous flor**, apportant des notes salines et légèrement fumées tout en renforçant la texture. L'élevage total dure **12 à 16 mois** en **fûts de 225 L** (de 2e à 4e usage) avec un bâtonnage mesuré. Le vin est **ni collé ni filtré** afin de préserver la pureté du terroir. Données analytiques : **13 % vol., pH 3,15, acidité totale 8,35 g/L, sucres <1,8 g/L**. Le résultat est un Chardonnay d'une précision remarquable, vibrant, ciselé et d'une grande longueur.

Alcool : 12,50 %

Composition: 100% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

White Stones Chardonnay 2023

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune paille pâle aux reflets verdâtres, limpide et brillante.
- **Nez** : Zeste de citron vert, poire et pêche blanche mêlés à des notes de fenouil, de gingembre frais, de camomille et de pierre concassée.
- **Bouche** : Texture soyeuse, acidité tranchante et trame minérale tendue. Équilibre parfait entre richesse aromatique et tension saline. Finale longue, droite et persistante, d'une pureté impressionnante.

Le Saviez-vous ?

Le **vignoble Adrianna** est souvent considéré comme **le plus étudié au monde**. Le Catena Institute of Wine y a publié plus de **25 articles scientifiques**, installé **44 nichoirs** pour favoriser la biodiversité, et conserve **près de 40 %** du domaine dans son état naturel. Cette approche pionnière illustre la vision durable de la famille Catena.

Accords Mets & Vins

- **Saint-Jacques au beurre citronné** : la douceur iodée et la sauce beurrée s'accordent à la tension saline du vin.
- **Volaille rôtie aux morilles** : le jus riche et les champignons répondent à la texture crémeuse et à la minéralité calcaire.
- **Sole meunière** : les notes de beurre noisette et d'amande s'harmonisent avec le léger élevage en fût.
- **Tarte fine au fromage de chèvre et aux herbes** : la fraîcheur du vin équilibre l'acidité du fromage et la vivacité des herbes.

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 97 Points (2023)



The 2023 Chardonnay Adrianna Vineyard White Stones from Gualtallary, Tupungato, delivers an expressive profile with notes of green apple, mountain herbs, light nuttiness, acacia and chamomile, framed by understated oak and a hint of flint. Dry, vibrant and energized by acidity, it has a chalky texture and delicate tension, leading to a long, refined finish.

James Suckling (JS) : 97 Points (2023)



This shows characteristic aromas of green ginger, stone fruit, herbs and stony austerity. The palate is austere, almost severe, focused entirely on chalky texture and tension. Sourced from a section of vineyard with granite boulders covered in calcium carbonate. Pressed once with whole bunches, then aged in 500-liter barrels and 30% in tanks. It develops flor during aging, adding further complexity. Drink or hold.



White Stones Chardonnay 2023



Robert Parker (RP) : 96 Points (2023)

The 2023 Adrianna Vineyard Chardonnay White Stones showcases its classic aromatic purity and focus, centering on aromas of citrus peels, iodine and dried herbs, complemented by an elegant hint of pastry cream in the background. The palate continues this combination with a sculpted, precisely defined texture that extends into a dazzlingly focused, ethereal conclusion. Initially quite restrained, it gradually and consistently reveals textural depth and length on the finish, and I suspect it will warrant a higher score with additional time in bottle. Rating: 96+

