



Ata Rangi

Ata Rangi Ptiki Chardonnay est un vin élégant et expressif de Martinborough, offrant des arômes fruités et floraux vibrants avec une structure parfaitement équilibrée.

ATA RANGI
MARTINBOROUGH



Alcool : 12,50 %

Composition: 100% Chardonnay

Potiki Chardonnay 2022

Martinborough, Nouvelle-Zélande

Région et vignobles

Ptiki Chardonnay provient de la célèbre terrasse de Martinborough, située sur l'île du Nord en Nouvelle-Zélande. Cette région, réputée pour son climat frais et ses sols alluviaux bien drainés, produit des vins d'une finesse et d'une minéralité remarquables. Ce vin est un assemblage de fruits provenant de jeunes plantations et de parcelles établies, notamment les vignobles de Walnut Ridge, Cambrae et Lismore.

Les raisins proviennent des clones Mendoza, 95 et 548, qui confèrent au vin son profil aromatique et structurel unique. Ce millésime a bénéficié d'une saison de maturation longue et régulière, permettant le développement d'arômes fruités vibrants et d'une acidité naturelle. Les vendanges, effectuées à la main, ont eu lieu entre le 4 et le 27 mars, garantissant des raisins d'une qualité optimale.

Vinification

Ptiki Chardonnay a été élaboré avec un soin méticuleux. Les raisins récoltés à la main ont été pressés en grappes entières, et le moût non clarifié a fermenté entièrement dans des fûts de chêne bourguignons de 300 litres, dont 20 % étaient neufs. La fermentation a été réalisée avec des levures indigènes, révélant le caractère régional et la complexité du vin.

Une fermentation malolactique partielle a ajouté une légère onctuosité, tandis qu'un élevage sur lies pendant 11 mois a apporté de la texture et de la profondeur. Cette combinaison de techniques précises et d'une expression naturelle a permis de préserver le profil fruité du vin tout en intégrant subtilement les influences du bois.

Notes de dégustation

- **Nez** : Expressif et floral, avec des notes délicates de pêche blanche, melon et fleur d'oranger.
- **Bouche** : Entrée minérale raffinée avec des touches de salinité, évoluant vers des saveurs d'agrumes, fenouil, pâtisserie et amande. Fraîche et joyeuse, avec des notes de fruits frais équilibrées par une acidité fine.
- **Finale** : Persistante et harmonieuse, illustrant l'élégance et la fraîcheur vibrante du vin.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Potiki Chardonnay 2022

Le saviez-vous ?

Ptiki, qui signifie « dernier-né » en Maori, symbolise une nouvelle addition au portefeuille prestigieux d'Ata Rangi. Il reflète à la fois l'innovation et le respect du riche patrimoine culturel de la Nouvelle-Zélande.

Suggestions d'accords mets et vins

- **Noix de Saint-Jacques poêlées au beurre citronné** : Les notes minérales et l'acidité du vin rehaussent la douceur délicate des Saint-Jacques.
- **Poulet rôti au thym et à l'ail** : L'onctuosité subtile et la structure du vin équilibrent la richesse savoureuse de ce plat.
- **Asperges grillées aux amandes** : Souligne les nuances d'agrumes et de fruits secs du vin.
- **Brie ou Camembert** : Les fromages doux mettent en valeur les arômes floraux et fruités du vin.



Robert Parker (RP) : 93 Points (2022)

The 2022 Pōtiki Chardonnay is a collation of younger vine material from around the Ata Rangi vineyards. "As a season, 2022 was tricky. It had less diurnal shifts and more rain than 2021," says Winemaker Helen Masters. The wine, however, feels a triumph in this glass. It's spicy, layered and restrained, with creamed nuts, white peach, stewed apples and shaved fennel, mandarin oil and a sprinkling of custard powder. It is pure, in its way. It went through a fully wild ferment, unsulfured until racking/bottling and full malolactic fermentation. There's a purity to the flow of flavor here. It's lovely. Helen and I discussed Chardonnay and style, and it was a fascinating conversation. This is a person who understands the importance of place, identity and expression. 12.5% alcohol, sealed under screw cap.

