

Ramey

Ramey Fort Ross-Seaview Chardonnay 2021 est une expression raffinée de la Sonoma Coast , en Californie, élaborée à partir de vignobles d'altitude proches de l'océan Pacifique, offrant une fraîcheur et une élégance exceptionnelles.

RAMEY
WINE CELLARS

94
Wine Spectator



Alcool :14,50 %

Composition: 100% Chardonnay

Fort Ross-Seaview Chardonnay 2021

Californie, Etats-Unis

Région et Vignobles

Les raisins de ce Chardonnay proviennent du **Martinelli Charles Ranch**, situé dans l'appellation **Fort Ross-Seaview AVA** de la Sonoma Coast. Perché à une altitude de **340 mètres**, à seulement 5 kilomètres de l'océan Pacifique, ce site bénéficie de brises maritimes fraîches et d'une exposition sud, idéale pour cultiver des Chardonnay de qualité supérieure. Le vignoble a été planté en **1982** par George Charles, au milieu de séquoias, de lauriers et de chênes, ce qui en fait un site viticole véritablement unique.

Les sols sont un mélange de **Goldridge** (dérivés de grès) et de **Josephine** (à base de schiste), conférant au vin une minéralité et une structure distinctes. Le vignoble est planté avec des clones **Clone 4** et **Old Wente**, réputés pour produire des fruits concentrés et complexes avec une acidité équilibrée.

Vinification

Le millésime **2021** a été marqué par une deuxième année consécutive de sécheresse, avec des conditions extrêmement sèches pendant l'hiver et le printemps. Les variations climatiques pendant la saison de croissance ont nécessité une gestion rigoureuse des vignobles, notamment des éclaircissages méticuleux au **veraison**. Cependant, des températures modérées à partir de juin ont permis une maturation uniforme, conduisant à une récolte de faibles rendements mais d'une qualité exceptionnelle. Les vendanges ont eu lieu les **20 septembre** et **23–25 septembre**, avec des raisins atteignant un idéal de **22,1° Brix**.

Les raisins ont été **pressés en grappes entières** pour préserver leur délicatesse, suivis d'une **fermentation aux levures indigènes** et d'une fermentation malolactique complète en fût. Le vin a été élevé pendant **12 mois dans des barriques de chêne français**, dont seulement **10 % de bois neuf** (provenant des tonneliers Taransaud Beaune et François Frères), permettant au fruit de briller pleinement. Un **bâtonnage sur lies** pendant l'élevage a amélioré la texture et l'intégration, et le vin a été clarifié avant d'être mis en bouteille **non filtré** en **février 2023**.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

RAMEY
WINE CELLARS

Fort Ross-Seaview Chardonnay 2021

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Or pâle avec une clarté lumineuse.
- **Arômes** : Expressifs et complexes, avec des notes de **citrons mûrs**, de **pêche blanche**, et des touches de **noisette grillée**, rehaussées par une subtile minéralité.
- **Bouche** : Vive et élégante, avec des saveurs de **zeste de citron**, de **pomme verte**, et une pointe de **brioche**. Une acidité rafraîchissante et une minéralité crayeuse mènent à une finale longue et raffinée.

Le Saviez-Vous ?

L'appellation **Fort Ross-Seaview AVA**, créée en **2011**, est l'une des régions viticoles les plus fraîches et distinctives de Californie. Sa proximité avec l'océan Pacifique, combinée à des vignobles d'altitude, crée des conditions idéales pour produire des Chardonnay d'une fraîcheur et d'une vivacité exceptionnelles.

Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Saint-Jacques grillées avec beurre citronné** : Sublime la minéralité et l'acidité vibrante du vin.
- **Poulet rôti au thym et à l'ail** : Équilibre sa richesse et ajoute de la profondeur.
- **Risotto aux fruits de mer** : Complète sa texture crémeuse et ses notes citronnées.
- **Brie triple crème** : S'accorde parfaitement avec sa texture onctueuse et sa finale légèrement noisettée.

94 Wine Spectator

Wine Spectator (WS) : 94 Points (2021)

Vibrant and effusive, with energetic lime sherbet, lemon oil, citron and tangerine notes at the core. Shows aromatic details of lemon verbena, lemongrass and lemon basil, with a touch of green tea and white pepper on the fresh, juicy frame.

93 JEB DUNNUCK

Jeb Dunnuck (JD) : 93 Points (2021)

Sourced entirely from Charles Ranch and pouring a pale straw color, the 2021 Chardonnay Fort Ross-Seaview is fresh and lifted with aromas of salted lime, sea spray, agave, and green pineapple. On the palate. this medium-bodied white is spritely with notes of crunchy fresh fruit and has a silky soft, stony texture to round out its linear drive. It's fresh with vibrant energy and ripe fruit, white peach, and fresh flowers. Drink it over the next 6-8 years.

93 WINE ENTHUSIAST

Wine Enthusiast (WE) : 93 Points (2021)

This bracing, tangy, spicy wine boasts aromas of butter and toast, flavors of poached pears, vanilla and wood char, while a tingly, slightly gripping texture adds a crisp finish. Made from cool, coastal vineyards, it needs time to mellow in mouthfeel and gain more subtlety.