



## Idée Fixe

Un Blanc de Blancs d'exception , élaboré selon la méthode traditionnelle , révélant toute la finesse et l'élégance du Chardonnay de Margaret River . Une mousse délicate, une acidité vive et des arômes subtils en font un vin incontournable.

**Idée Fixe**  
MARGARET RIVER



## Premier Brut Blanc de Blancs 2021

Margaret River, Australie

### Région et Vignobles

Issu du terroir de **Karridale**, au sud de **Margaret River** (Australie-Occidentale), ce vin bénéficie d'un climat plus frais que le nord de la région. **Les brises froides de l'océan Austral**, la **couverture nuageuse fréquente** et les **sols riches en quartz** offrent des conditions idéales pour la culture du Chardonnay destiné aux vins effervescents.

Les vignes, cultivées en propre, sont spécifiquement dédiées à la production selon la **méthode traditionnelle**. La sélection clonale, l'orientation des rangs et les soins viticoles s'appuient sur **plusieurs décennies de maîtrise du Chardonnay** au sein de Vasse Felix. Le millésime 2021 a connu un début de saison frais et humide, suivi de conditions de maturation modérées, permettant d'obtenir une **acidité naturelle élevée** et un fruit à la **pureté cristalline**.

### Vinification

Ce vin est élaboré à partir de **100 % Chardonnay**, issu uniquement de la **cuvée de première presse (jus de goutte)**, garantissant finesse et fraîcheur. La **méthode traditionnelle** est scrupuleusement appliquée, avec une seconde fermentation en bouteille et un élevage sur lies de **plus de 21 mois**.

Une partie du vin de base a effectué une fermentation malolactique, apportant rondeur et équilibre. Le **dosage final** est de **4,75 g/L**, assurant un style sec mais harmonieux. La mise en marché a eu lieu en **juillet 2023**, avec un potentiel de garde de **24 à 36 mois** pour une évolution aromatique progressive.

Alcool : 12,50 %

Composition: 100% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

# Premier Brut Blanc de Blancs 2021

## Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune pâle brillant, perlage fin et persistant.
- **Nez** : Nuances minérales de pierre à fusil et de pierre mouillée, suivies d'arômes iodés d'huître fraîche, de brume marine et de fleur d'amandier. Des notes gourmandes de **prune jaune**, de **tarte aux pommes Granny Smith**, d'**épices douces** et de **biscuit à l'anis** enrichissent l'ensemble.
- **Bouche** : L'attaque est vive, soutenue par une **mousse élégante et crémeuse**. L'acidité citronnée sculpte la structure, tandis que la minéralité crayeuse et une fine trame phénolique apportent **tension et complexité**. La finale est longue, saline, et marquée par une touche de **pain au levain** et d'épices.

## Le saviez-vous ?

Le nom « **Idée Fixe** », qui signifie en français « obsession », incarne la passion inébranlable de l'équipe pour le Chardonnay. Ce projet effervescent est né d'une ambition rare en Australie : créer une **maison dédiée uniquement aux vins mousseux élaborés selon la méthode traditionnelle**, avec un engagement absolu envers la qualité.

## Accords Mets & Vins

- **Huîtres fraîches au citron** – Subliment la salinité naturelle et la pureté minérale du vin.
- **Carpaccio de Saint-Jacques, huile d'agrumes et herbes marines** – Fait écho à la vivacité et à la mousse aérienne du vin.
- **Terrine de volaille aux amandes** – Joue sur les notes grillées et salines en douceur.
- **Tartine de fromage de chèvre frais et pain au levain** – Harmonise texture crémeuse et tension minérale.



### Robert Parker (RP) : 95 Points (2019)

*It's very important to note that the wine I tasted here, at the Idée Fixe cellar in May, was hand-disgorged in front of me and, as such, is an unfinished wine. In many ways, I wish the wines could all be like this: hand-disgorged on request... there is nothing fresher or more delicious. So, the 2019 Late Disgorged Premier Brut is a product of hand-riddling and hand-disgorgement. It is the 2019 Premier Brut that has rested on its lees since secondary fermentation commenced in bottle, some time in the middle of 2019. It speaks so fragrantly of coastal sea spray, rockery, saline, tension and minerality, lemon zest, white rocks, river stones, persistent, cool, fresh, fine. I love this. It is sensational, classic, mineral blanc de blancs. The future of this house rests on wines like this. If only we could all have them like this, all the time. Wine to be released sometime in the future.*

