



Catena Zapata

Né dans les zones les plus fraîches de Tupungato, ce vin capte la lumière des Andes et l'amplitude thermique du lieu : fruit cristallin, tension salivante et boisé finement ciselé.



Catena Alta Chardonnay 2023

Mendoza, Argentine

Région et Vignobles

La **Vallée de Uco**, au sud-ouest de Mendoza, s'étend entre 850 et 1 500 mètres d'altitude. Ce haut plateau andin se distingue par son climat sec, ses nuits fraîches et sa forte amplitude thermique, favorisant une maturité lente et complète tout en préservant une acidité remarquable. La lumière intense assure une parfaite concentration aromatique, donnant naissance à des vins à la fois puissants et d'une grande fraîcheur.

Situé dans la région de **Tupungato**, le secteur de **Gualtallary** est reconnu comme l'un des terroirs les plus prestigieux d'Argentine grâce à ses sols alluviaux riches en calcaire et gravier. Le **vignoble Adrianna** (1 450 m) confère au vin sa trame pierreuse et saline, tandis que le **vignoble Domingo** (1 120 m) à **Villa Bastías** apporte volume et fruits à chair blanche. Ces deux vignobles, cultivés en altitude et vinifiés séparément, sont ensuite assemblés pour exprimer toute la complexité minérale et la tension de la Vallée de Uco.

Vinification

Le **Catena Alta Chardonnay 2023** est élaboré exclusivement à partir de **Chardonnay**. Les grappes entières sont pressées doucement avant une fermentation lente en **fûts de chêne français de 500 L**, à l'aide de **levures indigènes**. Le bâtonnage des lies, effectué avec retenue, apporte texture et profondeur sans alourdir la bouche. Une partie du vin (**environ 30 %**) n'a pas subi de fermentation malolactique afin de préserver tension et vivacité.

L'élevage s'est déroulé pendant **10 à 14 mois en fûts de chêne français** de différents usages, toujours sur lies fines, afin d'intégrer subtilement le boisé et de renforcer la structure du vin. Fidèle à la philosophie de la maison, le vin est **ni collé ni filtré**. Les données analytiques — **13,5 % vol., pH 3,3, acidité totale 6,55 g/L** — traduisent un style précis et ciselé, alliant richesse et fraîcheur.

Alcool : 13,50 %

Composition: 100% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Catena Alta Chardonnay 2023

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Robe jaune pâle aux reflets verdâtres, brillante et limpide.
- **Nez** : Arômes d'agrumes frais, de pêche blanche et de poire, complétés par des notes de pierre à fusil, de fleurs blanches, de pâte d'amande et de brioche légère.
- **Bouche** : Attaque tendue, texture onctueuse issue des lies, équilibre entre richesse fruitée et minéralité. Finale longue, salivante et crayeuse, typique des sols calcaires de Gualtallary.

Le Saviez-vous ?

Le **vignoble Adrianna**, planté par **Nicolás Catena Zapata** à près de 1 500 mètres d'altitude, est considéré comme **l'un des plus étudiés au monde**. Cartographié mètre par mètre par le Catena Institute of Wine, il a redéfini le potentiel des Chardonnay argentins en haute altitude et la compréhension des terroirs andins.

Accords Mets & Vins

- **Saint-Jacques poêlées au beurre citronné** : la douceur iodée des coquilles épouse l'acidité et la salinité du vin.
- **Poulet rôti à l'estragon** : l'herbacé du plat et le jus rôti s'accordent parfaitement avec la texture crémeuse du Chardonnay.
- **Truite meunière** : la sauce au beurre noisette fait écho au léger boisé et à la rondeur du vin.
- **Sushi nigiri (hamachi, daurade)** : la pureté du poisson cru s'accorde à la minéralité et la fraîcheur du Chardonnay d'altitude.



Robert Parker (RP) : 92 Points (2023)

The 2023 Alta Chardonnay is primarily composed of grapes from Gualtallary's Adrianna Vineyard, supplemented with additions from the Domingo Vineyard in Villa Bastias. This vintage includes some botrytized fruit, contributing to its exotic, ginger-inflected nose accented by an elegantly creamy backdrop. The palate is seamless and supple, combining a honeyed richness with stony clarity that runs through the focused finish.



Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 94 Points (2022)

The 2022 Chardonnay Alta Historic Rows originates from Gualtallary and Villa Bastías, Uco Valley vineyards. It was aged up to 14 months in a combination of new and used barrels. Yellow in hue with a golden sheen. The floral nose presents appealing green apple, cedar, and nut aromas with hints of fennel and quince in the background. On the palate, it has a creamy, chalky texture and tart acidity resulting in a taut, refreshing mouthfeel. A well-crafted Chardonnay that sums up the advantages of high-altitude vineyards.





Catena Alta Chardonnay 2023



James Suckling (JS) : 94 Points (2022)

Pie crust, smoked pineapple, lemon curd and zesty citrus on the palate. Medium-bodied, showing fresh, creamy fruit and a lengthy finish. Drink or hold.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM