Moss Wood

Le Chardonnay 2022 de Moss Wood incarne un équilibre subtil entre fraîcheur cristalline et onctuosité raffinée , reflet d'un millésime contrasté et d'un savoir-faire d'orfèvre.

MOSS WOOD
Wilyabrup
MARGARET RIVER
WESTERN AUSTRALIA

94

Alcool :14,00 %

Composition: 100% Chardonnay

Chardonnay 2022

Margaret River, Australie

Région et Vignobles

Issu des vignes du domaine Moss Wood à **Wilyabrup**, au nord de **Margaret River**, le Chardonnay 2022 provient d'un terroir maritime bénéficiant d'un climat tempéré et de sols graveleux bien drainés, idéals pour les grands blancs de garde.

L'année viticole 2021–2022 fut atypique : après un hiver exceptionnellement **pluvieux (1440 mm)**, l'été s'est révélé **sec et chaud**, mais heureusement tempéré en fin de saison. La **floraison tardive**, conjuguée à une **période de maturation prolongée (121 jours)**, a permis une évolution lente des arômes et une **pleine maturité** du raisin. Malgré des rendements faibles (5,96 t/ha), les baies récoltées le **10 mars 2022** à **13,2° Baumé** présentaient une concentration aromatique remarquable.

Vinification

Les raisins ont été vendangés **à la main**, triés, puis pressés en grappes entières. Le moût a été clarifié puis ensemencé avec différentes souches de levures sélectionnées. À mi-fermentation, le jus a été transféré en **barriques de chêne français de 228 L**, dont **54 % neuves**, où la fermentation alcoolique s'est achevée à température contrôlée (**18 °C**).

Le vin a ensuite effectué sa **fermentation malolactique complète**, avant un élevage prolongé de **16 mois en fût**. Aucune clarification n'a été jugée nécessaire, et le vin a été **filtré stérilement et mis en bouteille le 4 juillet 2023**.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune paille moyen aux reflets verts ; limpide et brillante.
- **Nez** : Très expressif, mariant des arômes de **pêche, nectarine blanche, melon, citron vert** à des notes de **biscuit malté, noix de cajou grillée**, avec en arrière-plan des touches **minérales**, de **caramel, beurre, clou de girofle** et de **bois épicé**.
- **Bouche** : Attaque vive et fraîche, dominée par des saveurs de **pamplemousse, melon, pêche** et **caramel au beurre**, évoquant une **tarte à la crème**. La bouche est ample, riche, soutenue par une acidité tranchante et des tanins nets. Finale longue sur des notes de **bois toasté et d'épices douces**.

MOSS WOOD
Wilyabrup
MARGARET RIVER
WESTERN AUSTRALIA

Chardonnay 2022

Le saviez-vous ?

Le style du millésime 2022 rappelle celui de **1983**, un autre millésime contrasté dans l'histoire du domaine. Malgré des épisodes de chaleur intense, le vin conserve une grande fraîcheur grâce à une maturation lente et maîtrisée. Ce Chardonnay allie ainsi densité, élégance et potentiel de garde.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Saint-Jacques poêlées au beurre citronné** : sublime la texture crémeuse et les notes de noisette du vin.
- **Poulet rôti à l'ail et au thym** : parfait pour accompagner la richesse du milieu de bouche et la finale boisée.
- **Homard au beurre blanc** : un accord classique pour magnifier la structure et les arômes lactés.
- **Brie ou fromage triple-crème** : révèle les nuances de fruits mûrs et de caramel.

94

Robert Parker (RP) : 94 Points (2022)

The 2022 Chardonnay leads with a nose redolent of white chocolate praline, roasted/salted/crushed cashews, orange oil, vanilla pod and wafer. In the mouth, the phenolics serve to almost balance the opulent fruit; this is a huge, pillowy wine of substance and volume. It tastes the way custard cooking on the stove smells, warming, soft and rich. The combination of a warm season, with the opulence of the Moss Wood Chardonnay style, has produced a wine of ample, capacious, billowing flavor. 14% alcohol, sealed under screw cap.