



Tabalí

Vin de grande précision, Tabalí Talinay Caliza Chardonnay 2022 incarne l'élégance d'un climat frais, avec une verticalité et une minéralité saisissantes issues de sols calcaires purs.



Talinay Caliza Chardonnay 2022

Limari Valley, Chili

Région et Vignobles

La cuvée Caliza provient d'une minuscule parcelle de 0,7 hectare au sein du vignoble de Talinay, dans la vallée de Limarí, à seulement 12 kilomètres de l'océan Pacifique. Proche du parc national Fray Jorge - classé Réserve mondiale de biosphère par l'UNESCO - ce terroir est soumis à une **brise marine constante** qui modère les températures, avec un maximum estival ne dépassant pas 23,5°C. Ce climat permet une maturation lente et homogène, avec une vendange jusqu'à trois semaines plus tardive que dans d'autres régions côtières du pays.

Le sol constitue l'élément distinctif de Caliza : il s'agit d'un **calcaire fracturé très poreux**, vestige d'une ancienne terrasse marine aujourd'hui affleurante. Cette formation géologique rare au Chili est riche en **carbonate de calcium**, agissant comme un régulateur hydrique naturel. Elle confère au vin une **verticalité minérale** digne des grands terroirs de Bourgogne.

Vinification

La vendange, entièrement manuelle, s'est déroulée le 25 février. Les raisins, minutieusement sélectionnés, ont été déposés en petites cagettes de 20 kg pour éviter toute oxydation ou trituration. La fermentation a eu lieu en **fûts de chêne français** provenant des forêts renommées de Fontainebleau, Jupille et Vosges, puis le vin a été élevé durant **10 mois** dans ces mêmes barriques.

Ce travail d'élevage vise à soutenir la complexité du vin sans masquer la pureté aromatique ni la minéralité exceptionnelle du sol. L'approche œnologique se veut **discrète et précise**, afin de préserver l'identité du terroir.

Notes de dégustation

- Color:** Jaune pâle à reflets verts.
- Aroma:** Nez ciselé sur la pierre humide, le zeste d'agrume, la craie et une subtile touche saline.
- Palate:** Attaque tendue, bouche verticale et nerveuse. La finale est persistante, saline, empreinte d'une grande pureté minérale.

Alcool : 12,80 %

Composition: 100% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Talinay Caliza Chardonnay 2022

Le saviez-vous ?

Caliza signifie "**calcaire**" en espagnol. Ce vin est élaboré exclusivement à partir de la parcelle la plus riche en calcaire du domaine, faisant de lui **l'un des Chardonnay les plus singuliers du Chili**, tant sur le plan géologique qu'organoleptique.

Accords Mets & Vins

- **Huîtres fines de claire** : la salinité du vin renforce la fraîcheur iodée du coquillage.
- **Bar grillé au citron et thym** : la tension acide équilibre les arômes marins et herbacés.
- **Purée de chou-fleur à l'huile de truffe** : le contraste entre crémeux et minéralité est sublime.
- **Volaille sauce beurre blanc** : l'acidité du vin tranche élégamment la richesse de la sauce.

Robert Parker (RP) : 95 Points (2022)



The new top Chardonnay 2022 Talinay Caliza, the equivalent of the Pinot Pai if you like, is a white that they developed during 12 years since they started with the variety in Talinay in 2010. It was selected from 0.7 hectares planted in the place with more limestone in the soils and more influence from the sea breeze in the same sector as the Pai Pinot Noir and the Talinay Sauvignon Blanc. The vines were planted in 2006 and very low yields from the limestone and the salinity from the river. They started irrigating it with water from a well rather than from the river, and they started getting better yields. The juice from the direct pressing fermented in barrel with indigenous yeasts and matured in those well-seasoned oak barrels for 10 months. It has 12.8% alcohol, a pH of 3.2 and 8.6 grams of acidity, quite high. It's the highest expression of the Talinay minerality and energy, sharp, austere, chalky, dry and salty, with balance and freshness to evolve very nicely in bottle. This has precision and purity. This is only the beginning of this wine in a very good vintage. 5,000 bottles produced. It was bottled in January 2023.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM