

Penfolds

Imaginé par Peter Gago et Kym Schroeter, ce Chardonnay multi-millésimé transcende les codes pour offrir une lecture verticale et approfondie du style Yattarna .

Yattarna V Chardonnay 0

, Australie

99



Région et Vignobles

Le Yattarna V est issu de **cinq millésimes exceptionnels de Chardonnay**, eux-mêmes récoltés sur les plus grands terroirs frais d'Australie : **Tasmanie, Tumbarumba et Adelaide Hills**. Ces régions apportent à la fois tension, pureté aromatique et complexité texturale. La Tasmanie confère la minéralité et l'acidité vive, Tumbarumba la précision citronnée et la droiture, tandis que les Adelaide Hills ajoutent ampleur phénolique et subtilité florale.

Chaque millésime sélectionné pour l'assemblage a été retenu pour son identité propre et sa capacité à dialoguer avec les autres. La construction en multi-vintage permet de **reconcilier jeunesse et maturité**, énergie primaire et profondeur secondaire. Ce Yattarna V s'impose ainsi comme **une cuvée d'architecture Grand Cru**, exprimant à la fois l'instant et le temps.

Vinification

Issu de **100 % Chardonnay**, le Yattarna V a été fermenté et élevé en **barriques de chêne français**, avec un pourcentage variable de fûts neufs selon les millésimes. Cette diversité d'approches confère au vin une complexité aromatique et une texture raffinée, sans qu'aucun élément boisé ne domine.

Contrairement à la logique millésimée traditionnelle, ce vin est le fruit d'une **vision œnologique à long terme**, intégrant les acquis de plusieurs années de vinification et de garde. En bouche, les éléments secondaires (noisette grillée, brioche, cire d'abeille, coquille d'huître) s'entrelacent à des notes éclatantes de citron, pêche blanche et pamplemousse. L'ensemble est **minéral, salin, vibrant et nuancé**, à la fois intellectuel et sensuel.

Alcool :13,00 %

Composition: 100% Chardonnay

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Yattarna V Chardonnay o

Tasting Notes

- **Couleur** : Jaune paille pâle, reflets cristallins.
- **Nez** : Intense et racé. Notes de zeste de citron, pamplemousse, fruit à noyau, laine, noisette toastée. Arômes de brioche beurrée, pierre à fusil et coquillage. Boisé discret, fondu, qui souligne l'ensemble sans l'alourdir.
- **Bouche** : Ample et ciselée. Attaque citronnée, centre de bouche salin, finale persistante sur des amers nobles et une acidité filigrane. Texture satinée, équilibre remarquable entre la jeunesse vibrante et la patine d'un grand Chardonnay vieilli.

Le saviez-vous ?

Yattarna V est le **premier Chardonnay multi-millésimé jamais produit par Penfolds**. Son nom fait référence au chiffre romain V, pour les cinq millésimes assemblés. Véritable synthèse du style Yattarna, il rivalise selon les critiques avec **les plus grands crus blancs de Bourgogne**.

Accords Mets & Vins

- **Turbot grillé, beurre blanc au fenouil** : soulignement parfait de la tension minérale et des agrumes.
- **Tartare d'huître, écume de noisette** : miroir des saveurs salines et grillées du vin.
- **Poularde demi-deuil, morilles fraîches** : profondeur aromatique et richesse texturale en parfaite résonance.
- **Comté 30 mois, brioche tiède** : alliance des notes lactées, toastées et crémées.

Robert Parker (RP) : 99 Points (0)

Erin Larkin Release Price: NA Drink Date: 2022 - 2032 When Peter explained this wine to me prior to tasting it, I was skeptical. Nervous. Hesitant. "It's the essence of Yattarna, in effect," Gago said. The NV V is composed of 20% each of 2011, 2012, 2014, 2016 and the yet to be released 2021 Yattarna. It's risky behavior, this. Each of the already-bottled older vintages are emptied under gas pressure and blended—an equal share each way. It's tempting to compare it to the G3, G4, G5 project, however in each of those wines, the vintage contributions are distinct and recognizable. Here, the vintages are synergistic, melded together—easier to understand in the context of reserve wines in Champagne, or even a solera. There is pert acidity and precision on the front palate, presumably thanks to the 2021 vintage. Through the middle palate and finish, the wine plumes and grows in the mouth. It is infinitely more complex and deep than the single-vintage Yattarna tasted next to it. This V has a thundering baritone, a resonance to the reverberation of flavor in the mouth. It almost vibrates. It is only through the finish that you can taste the evolution of the oldest wines—a lick of salt, almond skin, brine and tasted crushed nuts. This is a monumental wine. A 360-degree view of Chardonnay. Truly kaleidoscopic. 2,200 bottles in total.