

By Farr

By Farr Geelong Chardonnay est un vin sophistiqué et nuancé, illustrant l'élégance et la complexité du Chardonnay de climat frais de la région de Geelong.

Geelong Chardonnay 2022

Victoria, Australie



Région et Vignobles

Geelong, situé dans le Victoria, en Australie, est réputé pour son climat maritime frais, idéal pour produire des vins de haute qualité. La région bénéficie de l'influence modératrice de la baie de Port Phillip et du détroit de Bass, offrant un climat constant favorable à la culture de raisins de vin premium.

Le Chardonnay By Farr provient du même site que le Pinot Noir Sangreal, composé de **sol rouge sur calcaire** et planté en 1994. Le calcaire commence à 20 à 30 cm sous la surface, atteignant les racines des vignes. Cette **pente exposée orientée au nord** contribue au caractère minéral distinct du vin. Le vignoble utilise un mélange de **clones de Dijon et de Penfolds 58**, renforçant la complexité et la diversité du Chardonnay produit.

Vinification

Le processus de vinification du By Farr Geelong Chardonnay est méticuleux et vise à rehausser l'élégance et la complexité naturelle du vin. Les **raisins sont récoltés à la main** pour garantir que seuls les meilleurs fruits sont sélectionnés. Les raisins sont ensuite **pressés en grappes entières**, extrayant un jus pur avec un minimum de phénols. Tous les solides sont collectés et refroidis avant d'être transférés en fûts, dont 30 % sont en chêne français neuf, pour commencer la **fermentation naturelle** à des températures fraîches pendant un à deux mois.

Un léger brassage aide à démarrer la **fermentation malolactique**, ce qui adoucit l'acidité du vin et ajoute une texture crémeuse. Après la fermentation, le vin est **soutiré, clarifié et légèrement filtré** avant d'être mis en bouteille 11 mois après la récolte. Ce processus assure la clarté et la stabilité du vin, tout en préservant son caractère raffiné et sa finale minérale.

Alcool :13,50 %

Composition: 100% Chardonnay

Geelong Chardonnay 2022

Notes de Dégustation

- **Couleur**: Paille pâle avec une teinte brillante.
- **Arôme**: Arômes d'agrumes, de pêche blanche et de subtiles notes de chêne avec des touches de silex et de minéralité.
- **Palais**: Les caractéristiques emblématiques du vin sont une puissance et une longueur sous-estimées avec une finale minérale. Il a une grande expression fruitée bien intégrée avec le chêne français. Le palais est fin mais ferme, avec une grande acidité, texture et longueur. Ce vin est riche en saveurs, mais très raffiné.

Le saviez-vous ?

By Farr est un prestigieux domaine familial fondé par **Gary Farr**, dont la vaste expérience en vinification en Bourgogne, France, a grandement influencé les pratiques chez By Farr. Son approche met l'accent sur le terroir et les méthodes traditionnelles, produisant des vins à la fois élégants et expressifs.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Homard Grillé au Beurre de Citron**: La richesse du homard complète la texture crémeuse du Chardonnay, tandis que l'acidité du vin tranche avec la sauce beurrée.
- **Poulet Rôti aux Herbes et à l'Ail**: Les notes herbacées et les saveurs savoureuses du poulet se marient parfaitement avec les nuances d'agrumes et de chêne du vin.
- **Risotto aux Champignons**: Les saveurs terreuses des champignons rehaussent la complexité minérale du Chardonnay, et le risotto crémeux correspond à la texture du vin.
- **Salade de Fromage de Chèvre avec Miel et Noix**: Le fromage de chèvre tangy et le miel sucré font ressortir les saveurs fruitées du vin, tandis que les noix ajoutent un élément de noisette complémentaire.

93

Robert Parker (RP) : 93 Points (2019)

Classic notes of lightly toasted nuts and grilled fruit appear on the nose of the 2019 Chardonnay. It's round, ripe and expansive in the mouth, a medium to full-bodied cavalcade of ripe pear, melon and citrus, all framed by hints of classy French oak. With a rich, velvety feel and ample length on the finish, this is a truly fine example of Australian Chardonnay.

94 James Suckling

James Suckling (JS) : 94 Points (2017)

There's some real complexity here from the get-go with overtures of apricot essence, peach pie, mangoes, papaya, ripe apple crumble, vanilla and spices. Full body with no shortage of fleshy tropical fruit. This is pretty strong on its balancing act of fine acidity with the textured layers and spices. Finishes long. Drink now or hold.

Geelong Chardonnay 2022

James Halliday (JH) : 96 Points (2013)

From the same site as the Sangreal Pinot Noir; Dijon clones and P58, hand-picked, whole bunch-pressed juice and solids to French oak (30% new) for wild fermentation, stirred to start mlf, 11 months from picking to bottling. Why in god's name throw the wine to the cork wolves? It's a beautiful, power-packed, tangy, yet fine, chardonnay that will be dead in the water in 10 years time. I'll put my house on the outcome.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM