

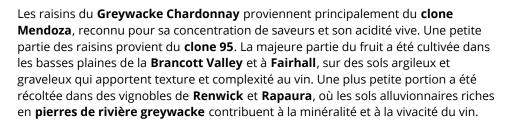
Grâce à sa structure élégante et sa profondeur, le Greywacke Chardonnay reflète à la fois le terroir unique de Marlborough et le savoir-faire remarquable de Greywacke.

GREYWACKE Kevin Judd

Chardonnay 2021

Marlborough, Nouvelle-Zélande

Région et Vignobles



Les vignobles sont gérés en utilisant une combinaison de palissage vertical (VSP) et du système Scott Henry, assurant une maturité optimale et une concentration accrue des fruits.

Vinification

Le **Chardonnay 2021 de Greywacke** a été récolté à la main en plusieurs lots distincts à maturité élevée et a été pressé en grappes entières avec des cycles de pressurage doux pour éviter une extraction excessive. Le jus a été légèrement débourbé puis transféré dans des barriques de chêne français (dont 16 % de neuves). La fermentation s'est faite naturellement avec des levures indigènes, et la fermentation s'est prolongée sur plusieurs mois.

Le vin a subi une **fermentation malolactique complète**, contribuant à sa texture crémeuse. Il a également été remué occasionnellement sur lies pour enrichir sa texture en bouche. Après 11 mois en fût, le vin a été soutiré et mis en bouteille.





Alcool:14,00 %

Composition: 100% Chardonnay







Chardonnay 2021

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Or pâle avec une brillance éclatante.
- Arômes: Un mélange séduisant de pamplemousse rose, jus de citron vert, avec une pointe de gingembre frais et de zeste d'orange. Des arômes tropicaux de mangue et d'ananas sont équilibrés par des notes terreuses rappelant le pétrichor (odeur de la pluie sur la terre sèche).
- Palais: En bouche, le vin est richement texturé avec des saveurs de fruits tropicaux et d'agrumes, complétées par une sécheresse pierreuse et une finale serrée et structurée. Le vin présente une excellente concentration et une longue finale rafraîchissante, avec une subtile influence du chêne ajoutant de la profondeur.
- **Finale** : Longue, sèche et pierreuse avec des notes persistantes d'agrumes et de fruits tropicaux.

Le Saviez-vous?

Ce millésime à Marlborough a été marqué par des rendements plus faibles en raison de conditions fraîches et humides pendant la floraison, mais cela a conduit à des fruits concentrés avec une maturité exceptionnelle. Le **clone Mendoza** utilisé dans ce vin est connu pour ses faibles rendements naturels et ses petites baies, contribuant à l'intensité et aux saveurs complexes du vin.

Idées d'Accords Mets-Vins

- Homard grillé avec sauce au beurre citronné: Les saveurs vives d'agrumes et de fruits tropicaux du vin complètent la richesse du homard, tandis que son caractère pierreux met en valeur les notes beurrées du plat.
- **Poulet rôti aux herbes** : La texture crémeuse du vin se marie parfaitement avec les saveurs savoureuses du poulet rôti, rehaussant les éléments herbacés et citronnés.
- **Risotto aux champignons** : Les notes terreuses et la richesse du vin s'accordent avec les saveurs umami des champignons et la texture crémeuse du risotto.
- Tarte au fromage de chèvre et oignons caramélisés : L'acidité du vin tranche la richesse du fromage de chèvre, tandis que ses notes de fruits tropicaux et d'agrumes équilibrent la douceur des oignons caramélisés.



Robert Parker (RP): 95 Points (2021)

The 2021 Chardonnay leads with a nutty, spicy nose, loads of savory curry leaf, a nice flinty reduction and crushed nuts. It's a brilliant wine with lovely flow. Superb. A mix of Mendoza clone and 95, it was pressed to barrel with 100% solids. This was tasted with Kevin Judd at Greywacke in September 2023. Sealed under screw cap.



