

Hamilton Russell

Hamilton Russell Chardonnay 2025 révèle la fraîcheur maritime de Hemel-en-Aarde avec poire, citron vert, chêne subtil et longueur minérale, dans un style sud-africain d'une grande précision.

HAMILTON RUSSELL VINEYARDS



Chardonnay 2025

Walker Bay, Afrique du Sud

Région et vignobles

Hamilton Russell Vineyards se situe dans Hemel-en-Aarde Valley, près de Hermanus, dans Cape of Good Hope, où l'influence froide de l'Atlantique Sud joue un rôle déterminant. Le domaine est une propriété pionnière de 170 hectares, avec Chardonnay et Pinot noir plantés sur 52 hectares de sols anciens, pierreux, argileux et riches en fer issus de schistes.

Pour Chardonnay 2025, le domaine indique des **sols peu vigoureux, pierreux, riches en argile, en fer et dérivés du schiste**, une base idéale pour produire un vin de tension plutôt que de volume. Après un millésime 2024 difficile, 2025 a bénéficié d'un débourrement homogène, de canopées très saines, d'une pression de maladie quasi inexistante et d'une vendange concentrée, terminée le 19 février. Le domaine considère 2025 comme l'un des meilleurs de ses 45 millésimes.

Vinification

Hamilton Russell Chardonnay 2025 est un Chardonnay 100% issu de raisins cultivés, vinifiés, élevés, embouteillés et étiquetés sur le domaine Hamilton Russell Vineyards. La fermentation s'effectue en fûts de chêne français de 300 litres, avec 100% de chêne à grain fin François Frères et une chauffe spécifique Hamilton Russell Vineyards, afin d'apporter de la texture sans masquer la précision minérale.

L'élevage dure **9 mois en fûts de chêne français**, avec 24% de fûts de premier remplissage, 20% de deuxième remplissage, 24% de troisième remplissage et 32% de fûts plus anciens. L'équilibre analytique est précis: 13,60% d'alcool, 6,30 g/l d'acidité, pH 3,38 et 2,60 g/l de sucre résiduel. Les rendements sont très faibles, à 2,24 tonnes/ha, soit 13,8 hl/ha, pour une production limitée à 3 902 caisses de 12 bouteilles. La sortie est prévue en mars 2026.

Alcool :12,90 %

Composition: 100% Chardonnay

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

HAMILTON RUSSELL VINEYARDS

Chardonnay 2025

Notes de dégustation

- **Couleur**: Jaune citron pâle et brillant, avec un léger reflet doré qui suggère fraîcheur, concentration et élevage bien intégré.
- **Arômes**: Poire nette, zeste de citron vert et pomme verte ouvrent le bouquet, suivis de pêche blanche, citron confit, pierre humide, fine noisette, touche grillée discrète et nuance florale retenue.
- **Bouche**: Sèche, élégante et intensément minérale, portée par une acidité naturelle vive qui étire la poire, le citron vert et les agrumes vers une finale longue et savoureuse. La texture est polie, légèrement crémeuse, mais l'ensemble reste tendu, précis et parfaitement maîtrisé.

Le saviez-vous?

Hamilton Russell Vineyards a été fondé en 1975 par Tim Hamilton Russell, qui identifia le potentiel de climat frais de ce site alors non développé. Aujourd'hui dirigé par Anthony Hamilton Russell, le domaine reste concentré sur **un seul Chardonnay et un seul Pinot noir**, tous deux pensés comme des expressions directes du terroir maritime et argileux du domaine.

Idées d'accords mets-vins

- **Poulet rôti au citron et à l'estragon**: La fraîcheur citronnée et les nuances boisées fines du vin accompagnent la peau dorée, les herbes et la richesse délicate du plat.
- **Homard grillé au beurre blanc**: L'acidité vive équilibre la sauce beurrée, tandis que les notes de poire, de citron vert et de minéralité soulignent la douceur du crustacé.
- **Saint-Jacques poêlées avec purée de chou-fleur**: La texture crémeuse du plat répond au toucher soyeux du vin, alors que la finale minérale rafraîchit l'ensemble.
- **Comté ou Gruyère affiné**: Le caractère noisetté et salin du fromage révèle les nuances grillées, la complexité d'élevage et la longueur du Chardonnay.

94

Robert Parker (RP) : 94 Points (2024)

The Hamilton Russell Vineyards 2024 Hemel-en-Aarde Valley Chardonnay shows a pretty combination of orchard fruit and subtle tropical notes underscored by a clear line of salinity that carries through an energetic, mid-weight texture. The wine is 100% barrel-aged in a mix of new and neutral François Frères oak, a regimen that adds quiet structure without obscuring detail. Sourced from low-yielding vines rooted in Bokkeveld shale, the maritime influence of the nearby South Atlantic contributes a taut mineral edge and natural freshness to the finish. A total of 35,340 bottles were produced.

HAMILTON RUSSELL VINEYARDS

Chardonnay 2025

Tim Atkin (TA) : 94 Points (2024)

Yields were very low on the 2024 Hamilton Russell Chardonnay, producing an unusually concentrated wine. Benefitting from the contribution of four different clones, it's a rich, still youthful white with spice, vanilla-scented 28% new oak, flavours of tangerine, peach and citrus zest and top notes of honeysuckle and saffron.

Decanter (DCT) : 93 Points (2024)

Subtle, fragrant, a delicate Chardonnay with lots of finesse on show. Tree-fruit characters, allied with crisp lemon/lime acidity, pronounced mineral notes on the long finish. This will need more time to fully meld but all the structure is undoubtedly there - just needs a bit of time for the flesh to cover the bones.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM