

Crystallum

Issu d'un vignoble unique dans la région de Hemel-en-Aarde , Crystallum Clay Shales Chardonnay révèle une expression unique de son terroir, avec des couches de complexité et de fraîcheur, soutenues par une subtile influence du chêne.

CRYSTALLUM



Clay Shales Chardonnay 2023

Walker Bay, Afrique du Sud

Région et Vignobles

Le **Clay Shales Chardonnay** est issu d'un vignoble unique situé dans la région de **Hemel-en-Aarde**, niché dans les montagnes derrière la ville d'Hermanus, en **Walker Bay**, Afrique du Sud. Ce vignoble, situé à **300 mètres d'altitude**, bénéficie des brises rafraîchissantes de l'océan Atlantique, ce qui ralentit le processus de maturation. Cela permet aux raisins de développer des **saveurs concentrées** et une **acidité vibrante**, essentielle pour la production de Chardonnay de haute qualité.

Le nom du vignoble, **Clay Shales**, vient de sa composition unique de **sols argileux et schisteux**, qui restreignent naturellement la vigueur des vignes, conduisant à de faibles rendements mais à des fruits très concentrés. Ce terroir, associé à **l'altitude** et au **climat modéré**, permet aux raisins de Chardonnay de développer des saveurs riches et complexes tout en conservant une acidité fraîche, faisant de ce vin un véritable reflet de son environnement.

Vinification

Le **Clay Shales Chardonnay** a été élaboré avec des techniques de vinification douces et traditionnelles afin de préserver la pureté et l'intensité du fruit. Les raisins ont été **récoltés à la main** et **pressés en grappes entières**, garantissant une oxydation minimale et une extraction de jus clair. Après une courte période de décantation, le jus a été transféré dans des **fûts de chêne français et autrichien de 500 litres** (25 % neufs), où la fermentation a eu lieu naturellement avec des levures indigènes.

Le vin a été élevé **sur lies pendant 10 mois**, gagnant ainsi en **complexité texturale** et en profondeur. Aucun filtrage ni stabilisation à froid n'a été effectué avant la mise en bouteille, permettant ainsi de conserver tout le caractère et l'intensité du vin. Cette approche minutieuse aboutit à un Chardonnay à la fois élégant et expressif, équilibrant parfaitement fruit et chêne, avec un potentiel de vieillissement remarquable.

Alcool :13,50 %

Composition: 100% Chardonnay

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

CRYSTALLUM

Clay Shales Chardonnay 2023

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Or pâle avec une belle clarté.
- **Arômes** : Des notes expressives de **poire blanche** et de **tarte banoffee** offrent un bouquet riche et invitant, avec des touches subtiles de pain grillé et de vanille issues de l'élevage en fût.
- **Palais** : Le vin présente une texture riche, avec des saveurs de **zeste de citron**, de **noix de macadamia salées** et d'**avoine**. L'acidité est vive, apportant une fraîcheur à ce palais généreux, avec une finale longue et persistante.

Le saviez-vous ?

Le vignoble **Clay Shales**, avec sa combinaison unique de **sols argileux et schisteux**, limite naturellement la vigueur des vignes, garantissant que les raisins de Chardonnay sont concentrés en saveurs et reflètent les subtilités de leur terroir. Ce vin de vignoble unique témoigne du dévouement des frères Finlayson à produire des vins ancrés dans leur terroir et qui reflètent les caractéristiques de leur environnement.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Homard grillé au beurre citronné** : La richesse du homard est complétée par la texture du vin et son acidité vibrante, tandis que le beurre citronné fait écho aux notes d'agrumes du vin.
- **Risotto à la courge butternut** : La texture crémeuse du risotto se marie parfaitement avec la complexité du vin élevé sur lies, et l'acidité du vin équilibre la richesse du plat.
- **Poulet rôti aux herbes et à l'ail** : Les herbes savoureuses et le poulet juteux s'accordent magnifiquement avec la profondeur et les subtiles notes boisées du Chardonnay.
- **Tarte au fromage de chèvre** : Le crémeux du fromage de chèvre est équilibré par l'acidité fraîche du vin et son profil fruité généreux.

92 Robert Parker

Robert Parker (RP) : 92 Points (2022)

Instantly impressive in the glass, the 2022 Clay Shales Chardonnay opens with classic Chardonnay aromas of yellow apple and Meyer lemon that burst with a bright, floral essence and hints of wax melon. Medium-bodied and with 13.5% alcohol, the mouthfeel has a delicate mineral tension with succulent acidity. Lingering flavors of lemon pastry cream persist over the long, spicy finish. It's a fantastic Chardonnay that spent 10 months in all French oak, 20% new. Only 4,680 bottles were produced. Chardonnay lovers should seek out this beautiful bottling.

96 Tim Atkin

Tim Atkin (TA) : 96 Points (2019)

As its name suggests, this superb Chardonnay comes from a vineyard that is rich in clay, making it a very good bet in drier vintages. Produced from just 0.5 hectares on the Hemel-en-Aarde Ridge, it's bright, salty, leesy and judiciously oaked, with the kind of precision and palate length that wouldn't look out of place in Puligny-Montrachet. Drink 2021-26.

CRYSTALLUM

Clay Shales Chardonnay 2023

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 93 Points (2019)

The 2019 Clay Shales was whole-bunch-pressed and matured for 10 months in foudre and 500-liter barrels. It has a clean, precise bouquet revealing traces of red apples and a hint of quince. The palate is well balanced with more weight and density than The Agnes, a lovely saline note emerging toward the finish. Grippy and pithy, displaying superb persistency and poise Drink 2022-35.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM